Havantec Marinade Menger MK-200

De Havantec Marinade Menger is een eigen ontwerp dat uitermate geschikt is voor kleine tot middelgrote productielijnen. Dit eenvoudige, maar effectieve ontwerp biedt veelzijdigheid en gemak. De verrijdbare Marinade menger verhoogd uw flexibiliteit tijdens het productieproces.



De MK-200 is geschikt om vloeistoffen zoals beslag, tempura of marinade te mengen. Afhankelijk van het de gewenste samenstelling wordt het mengsel bereid met water, olie met zetmeel, meel en kruiden. De marinade is daarna direct gereed om op product aan te brengen

Dankzij de wielen kan u uw product gemakkelijk verplaatsen en dankzij de onderuitloop is de menger snel te legen.

KENMERKEN & VOORDELEN

- Volledig flexibiliteit
- Open roestvrijstalen frame ontwerp voor een snelle en eenvoudige reiniging
- Snel schakelen tussen producten en productiemachines

Specificaties

Merk	Havantec	**Afmetingen**	800x800x1200 mm
Gewicht	88 kg		

Heeft u nog vragen? Bel of e-mail gerust!

+31 499 376 970
info@havantec.nl