



Ver producto y PDF <https://webb.mx/hml809-migsa>

# Máquina marinadora al alto vacío 25 litros

## HML-809

### Especificaciones técnicas

- Capacidad de tómbola: 25 litros (acero inoxidable).
- Bomba de vacío: 8 m<sup>3</sup>/h.
- Voltaje y frecuencia: 220 V / 60 Hz.
- Potencia del motor: 0.38 kW / 1 HP.
- Control: Mecánico con temporizador 0-60 min.
- Material: Estructura y tómbola en acero inoxidable.
- Capacidad máxima de carga: 30 kg de carne.

### Dimensiones

- 85 cm X 65 cm X 95 cm (Frente x Fondo x Alto)

### Beneficios

- Sistema de vacío que permite marinados más profundos y rápidos.
- Tómbola giratoria que mezcla de forma uniforme sin esfuerzo.
- Operación estable y silenciosa gracias a su motor de cobre.
- Ideal para carnicerías, cocinas profesionales y negocios de alto volumen.

### Accesorios / Componentes Incluidos

- Bomba de vacío integrada.
- Correa de transmisión (modelo compatible M22 o 550).



### Diferencias contra la competencia

- Mayor absorción de líquidos gracias a bomba de vacío dedicada.
- Construcción totalmente en acero inoxidable para mayor durabilidad.
- Control mecánico simple y confiable, ideal para uso rudo.

#### Dimensiones

a) Frente: 85 cm
b) Fondo: 65 cm
c) Alto: 95 cm

