



Thực phẩm được phủ đều gia vị trước khi chế biến

■ Máy trộn thực phẩm

Như một tất yếu, xã hội càng phát triển thì chất lượng cuộc sống ngày càng được nâng cao, kéo theo ngành dịch vụ ăn uống phát triển từng ngày. Các nhà hàng, quán ăn phục vụ số lượng thực khách nhiều lên mỗi ngày. Hiểu được nhu cầu đó, Công ty Nguyễn Phương đã phát triển và sản xuất ra một thiết bị phục vụ trong ngành ăn uống vừa nhanh, tiện lợi cũng như tiết kiệm thời gian sơ chế thực phẩm cùng lúc với số lượng lớn đó là “Máy trộn thực phẩm”.

Máy trộn thực phẩm là máy chuyên dụng dùng để trộn đều các loại thực phẩm, đặc biệt là gà rán bằng chuyển động quay. Máy giúp gà và gia vị được phủ đều với nhau trước khi chế biến.

Máy có thể trộn được loại thực phẩm khô hoặc ướt.

Hạn chế việc tiếp xúc trực tiếp lên thực phẩm, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

Tiết kiệm thời gian và nhân công cho giai đoạn trộn gia vị.

Thiết bị thích hợp dùng cho các nhà hàng, cửa hàng thức ăn nhanh, cửa hàng tiện lợi....





The machine helps chicken and spices to be evenly coated together before processing.

■ Rotary Marinator

As a necessity, the more society develops, the quality of life is improved, leading to the food service industry developing day by day. Restaurants and eateries serve an increasing number of diners every day. Understanding that need, Nguyen Phuong Company has developed and manufactured a equipment for serving in the catering industry that is both fast, convenient as well as saving time for food preparation at the same time in large quantities, which is "Food mixer".

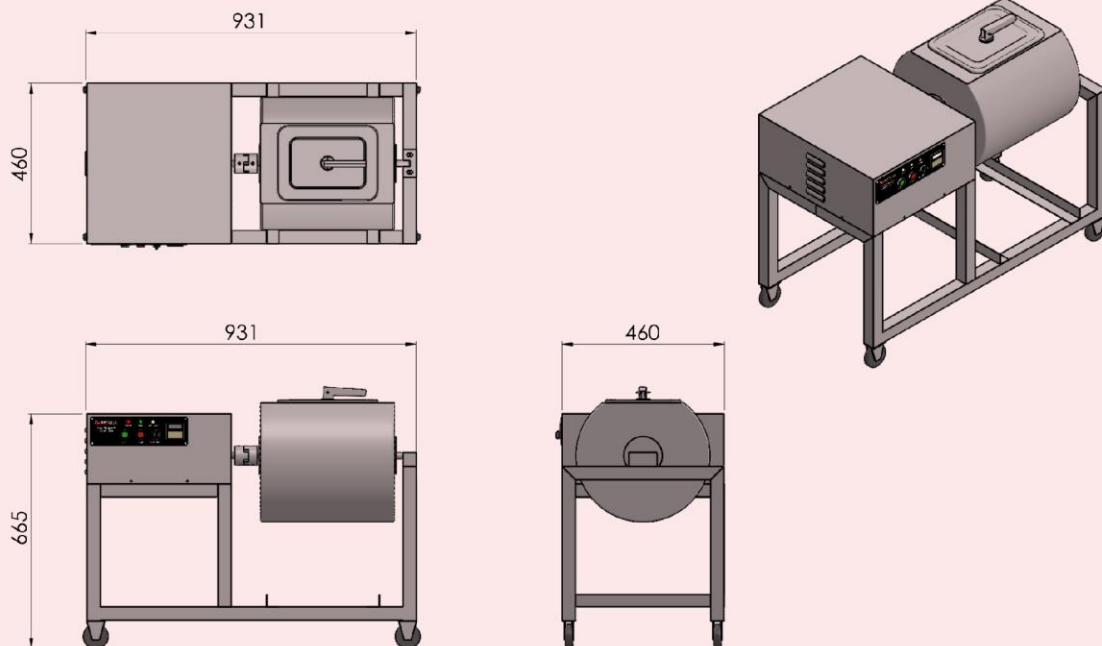
Rotary marinator is the special purpose machine used to mix foods, especially fried chicken by rotating motion. The machine helps chicken and spices to be evenly coated together before processing.

The machine can mix dry or wet foods.

Limit direct contact with food, ensure food hygiene and safety.

Save time and labor for the dough and seasoning mixing stage.

Suitable equipment for restaurants, fast food stores, convenience stores....



Máy trộn thực phẩm/ Rotary Marinator

Đặc điểm sản phẩm

- ◆ Máy trộn thực phẩm giúp trộn số lượng lớn thực phẩm cùng lúc.
- ◆ Có thể trộn đến 20kg thực phẩm trong 1 lần trộn (gà + ướp)
- ◆ 2 chế độ hoạt động: Tự động và thủ công.
- ◆ Thời gian trộn thực phẩm có thể điều chỉnh linh động tùy người dùng.
- ◆ Màn hình điện tử hiển thị thời gian cài đặt cho 1 lần trộn
- ◆ Hoàn toàn bằng chất liệu thép không gỉ SUS 304
- ◆ 4 bánh xe xoay có khóa
- ◆ Nắp đậy có gioăng giúp giữ kín thực phẩm bên trong.

Bảng thông số kỹ thuật/Technical data sheet

Kích thước/Demension (W x D x H) mm	931 x 460 x 665 mm
Điện áp/ Supply voltage	220V – 50Hz – 1Ph
Công suất/ Power	250W
Thể tích lồng quay/ Usable Volume	40L

Standard Features

- ◆ Rotary marinator help to mix large quantities of food at the same time.
- ◆ Up to 20kgs of food can be mixed in 1 mix (chicken + marinade).
- ◆ 2 operating modes: Automatic and manual.
- ◆ Food mixing time can be flexibly adjusted depending on the user.
- ◆ Electronic display showing the installation time for 1 mixing
- ◆ Fully made of SUS 304 stainless steel material.
- ◆ 4 rotating wheels with with locks
- ◆ The lid with a gasket helps to keep the food inside.

