

3. 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.
- ◆ 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.
- ◆ Tốc độ motor có thể điều chỉnh được.

Bảng thông số kỹ thuật/Technical data sheet

Mã sản phẩm/Model	SWM14RM
Kích thước/Dimension (W x D x H) mm	931 x 460 x 665
Điện áp/ Supply voltage	220-240V ~ 50/60Hz, 1Ph
Công suất/ Power	250W
Thể tích lồng quay/ Usable Volume	40L
Sức chứa mỗi mẻ/Capacity per batch	20kg

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.
- ◆ 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.
- ◆ The motor speed is adjustable.



Thực phẩm được phủ đều gia vị trước khi chế biến

■ Máy trộn thực phẩm

Nhu 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 thực phẩm 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...

