





Sommerzeit ist Grillzeit

Marinieren in Rekordzeit – mit Ihrer VAMA-Maschine

Mit unseren VAMA Vakuumkantermaschinen mit Steuerung SC22 bzw. SC32 marinieren Sie Fleisch und Fisch in 15 bzw. 30 Minuten statt in 2 – 5 Stunden. Wie das funktioniert? Während des Vakuumierprozesses öffnen sich die Poren des Fleisches. Innerhalb kürzester Zeit werden so Gewürze und Marinade vom Gewebe aufgenommen und absorbiert. Profitieren auch Sie von dieser Zeit- und Kostenersparnis.

So marinieren Sie mit VAMA Vakuumkantermaschinen mit Steuersystemen SC22 bzw. SC32:

1. Bestreichen Sie das Produkt mit der Marinade und stellen Sie dieses in einer Schale in Ihre VAMA Vakuumkantermaschine. Alternativ können Sie das Lebensmittel auch in einen Beutel geben. Zum Marinieren können Sie Rindfleisch, Schweinefleisch, Hähnchen, Fisch und mehr verwenden.
2. Drücken Sie die Menü-Taste , bis die LED beim Programm „Marinieren“  leuchtet.
3. Es gibt zwei verschiedene Marinier-Optionen: 15 (= 15 Minuten Laufzeit) und 30 (= 30 Minuten Laufzeit). Drücken Sie die OK-Taste, die LED-Anzeige blinkt. Danach mit den Pfeiltasten die gewünschte Option auswählen und erneut mit der OK-Taste bestätigen. Die LED blinkt nun nicht mehr.
4. Schließen Sie den Deckel der Maschine, um den Mariniervorgang automatisch zu starten.
5. Nach Ablauf der Zeit öffnet sich automatisch der Deckel Ihrer VAMA-Maschine. Entnehmen Sie das Fleisch aus der Schale oder dem Beutel. Alternativ können Sie das marinierte Produkt auch im Beutel aufbewahren.

UNSERE EMPFEHLUNG

VacBox 370



Kammergröße:	370 x 400 x 165 mm
Schweißlänge:	350 mm
Maximale Beutelgröße:	350 x 420 mm
Außenmaße:	445 x 535 x 405 mm
Maximale Höhe (bei geöffnetem Deckel):	800 mm
Vakuumpumpe:	16 m ³ /h
Spannung:	230 V 50/60 Hz
Leistung:	0,6/0,7 kW
Vorsicherung:	10 A
Gewicht:	52 kg
Schutzgaseinrichtung:	optional erhältlich
Steuerung:	SC22
Alternativspannungen erhalten Sie auf Anfrage.	