

FLAVOR MAKER

VACUUM TUMBLER 35 LITRES

OBTENIR TRÈS RAPIDEMENT UNE VIANDE JUTEUSE, PLUS TENDRE, SAVOUREUSE, ET FRAÎCHE PAR RAPPORT AUX ANCIENNES MÉTHODES DE MARINADE EST ENFIN POSSIBLE GRÂCE AU «FLAVOR MAKER» TENDER STAR.

- TRÈS ÉCONOMIQUE : IMPORTANTE ÉCONOMIE DE MARINADE (JUSQU'À 90%).
- ENTRAÎNEMENT DE LA CUVE UNIQUE , SIMPLE , SÛRE ET FIABLE .
- RAPIDE , TEMPS MOYEN DE TRAVAIL 20MIN .
- HYGIÉNIQUE , CUVE INTERNE LISSE ET TOUT SE DEMONTE RAPIDEMENT SANS OUTILS POUR ÊTRE NETTOYÉ .
- MANIPULATION AISÉE GRÂCE À 2 POIGNÉES .



LE FLAVOR MAKER TENDER STAR VA VOUS AIDER À FAIRE DES MARINADES TRÈS RAPIDEMENT QUE VOS CLIENTS REDEMANDERONT ENCORE ET ENCORE.

COMMENT ÇA FONCTIONNE ?

LES ALIMENTS ET PLUS PRÉCISÉMENT LA VIANDE SE DILATE DANS LE VIDE .
AINSI, PLUS DE TISSUS ET DE CELLULES DE LA VIANDE SONT EXPOSÉS, CE QUI FACILITE LA PÉNÉTRATION EN PROFONDEUR DE LA MARINADE .

À SAVOIR :

POUR LA PLUPART DES CÔTELETTES ET DES STEAKS, 20 MINUTES DE FONCTIONNEMENT SUFFISENT .

POUR DES PIÈCES DE VIANDE PLUS ÉPAISSES, LES RÔTIS , LES LONGES ET LES VIANDES PLUS DURES , LE TEMPS DE MARINADE SERA PLUS LONG .

LES COUPES MINCES OU TRÈS TENDRES PRENNENT EN GÉNÉRAL MOINS DE TEMPS QUE LA NORMALE ; DE 5 À 15 MINUTES .

DE PLUS, LE FLAVOR MAKER COMBINÉ AVEC L'ATTENDRISEUR TENDER STAR AUGMENTE ENCORE LA RAPIDITÉ ET ASSURE UNE RÉPARTITION PARFAITE DE LA MARINADE JUSQU'À COEUR DE LA VIANDE .

IL EST CONSEILLÉ DE PLACER LE «FLAVOR MAKER» EN CHAMBRE FROIDE .

COMMENT MARINER SOUS VIDE ?

LA VIANDE QUI DOIT ÊTRE MARINÉE EST PLACÉE DANS LA CUVE AVEC LA MARINADE (ACHETÉE DANS LE COMMERCE OU ENCORE MIEUX, FAITE PAR VOUS MÊME) .
ENSUITE L'AIR EST ELIMINÉ PAR L'APPLICATION D'UN VIDE .

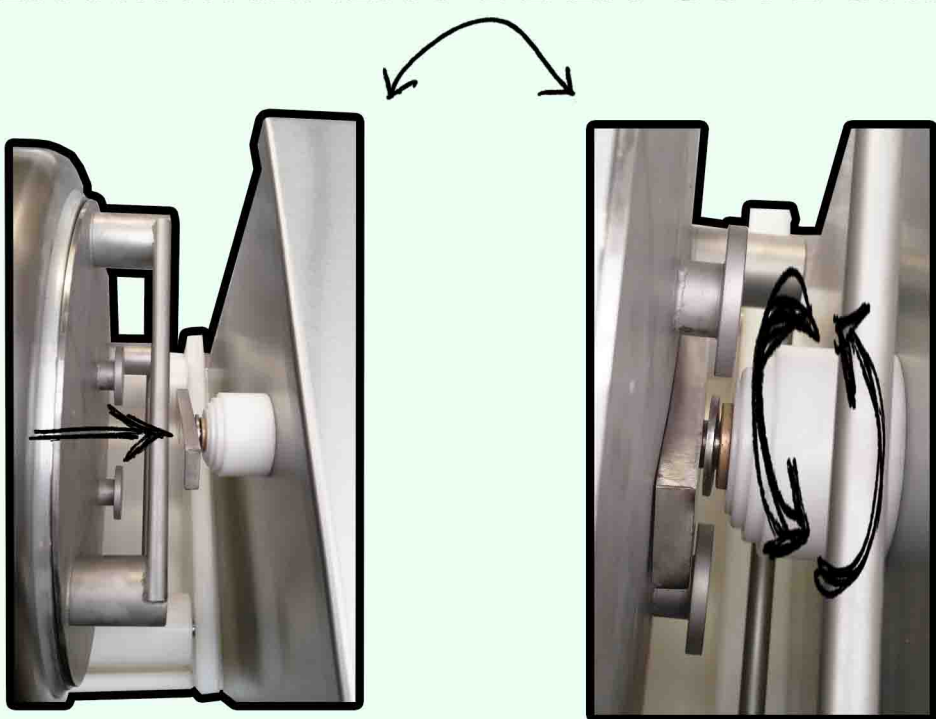
LORSQUE LA CUVE TOURNE, LA VIANDE EST CONSTAMMENT MISE EN MOUVEMENT DANS UN ENVIRONNEMENT DE VIDE ATMOSPHÉRIQUE ET DE MARINADE .

POUR DES TEMPS ALLANT DE QUELQUES MINUTES À PLUSIEURS DIZAINES DE MINUTES, DÉPENDANT DE LA QUANTITÉ ET DU RÉSULTAT EXIGÉ .

DONNÉES TECHNIQUES

- CAPACITÉ : 35 LITRES .
- CHARGE ENTRE 15 ET 20KG .
- CONSTRUIT ENTIÈREMENT EN ACIER ET MATIÈRES INOXYDABLES .
- VITESSE DE ROTATION: 7 TOURS/MINUTE (VITESSE DIFFÉRENTE POSSIBLE SUR DEMANDE).
- CONVIENT PARFAITEMENT POUR LES VIANDES AVEC OU SANS OS , LE GIBIER , LA VOLAILLE , LES PRODUITS DE LA MER OU POUR LE MÉLANGE D'ÉPICES .
- 220V MONO 50HZ. - 110 WATT .

ENTRAÎNEMENT DE LA CUVE UNIQUE



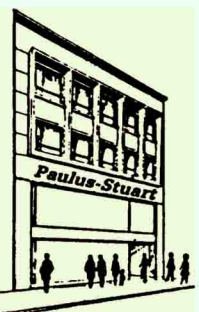
DIMENSIONS :

HAUTEUR : 60CM.
LARGEUR : 60 CM.
PROFONDEUR : 40 CM.



«FLAVOR MAKER» TENDER STAR + ATTENDRISEUR TENDER STAR EST LA COMBINAISON PARFAITE POUR VOS MARINADES.

Since 1910



Paulus Stuart

9, Rue Ropsy-Chaudronstraat - 1070 Bruxelles - Brussel
Tel : +32 2 521 46 12 - Fax : +32 2 523 46 25
Mail : info@paulusstuart.be - www.tenderstar.be