

VAKONA[®]
QUALITÄT

VAKONA
QUALITÄT



Fleischveredelungsgerät MGH-20

Meat tenderising machine MGH-20

Fleischveredelungsgerät

Meat tenderising machine

Wirtschaftlichkeit Fleischveredelungsgerät

Das MGH 20 bietet die Möglichkeit der besonderen und persönlichen Würzung und das Anbieten von gleich bleibendem Geschmack bei verbesserter Qualität.

Durch die Flüssigkeitsaufnahme beim marinieren und würzen findet bis in den Kern eine Volumenvergrößerung statt. Diese bestimmen Sie selbst mit der Zugabe von Flüssigkeiten, Marinaden, Öl und Gewürzen.

Ein Flüssigkeitsverlust beim Braten wird durch die Eiweißverbindung mit dem Fleisch und der Flüssigkeit wesentlich verringert. Mit dem MGH 20 können Sie Fleisch, Geflügel und Fisch würzen, marinieren und zartmachen.

Unter Vakuum findet eine Ausdehnung der Fleischstruktur statt, die Poren öffnen sich. Durch die geöffneten Poren und die Massage dringen Marinade, Gewürzpartikel, ätherische Öle von Gewürzen und Flüssigkeiten bis in den Kern des Fleisches ein.

Economy: meat processing appliance

The MGH 20 offers the option of special and personal seasoning whilst offering the same taste with improved quality.

The volume increases at the centre of the meat because of the liquid adsorbed when it is marinated and seasoned. You decide this yourself by adding liquids, marinades, oil and seasonings.

Loss of liquid during roasting is considerable reduced because the protein bonds with the meat and the liquid. You can use the MGH 20 to marinate and tenderize meat, poultry and fish.

The structure of the meat expands under vacuum and the pores open. Marinades, particles of seasoning, volatile oils from seasoning and liquids penetrate through the open pores, right into the centre of the meat.

Rentabilité de l'appareil pour affinage de viande

Le MGH 20 offre la possibilité d'un assaisonnement particulier et individuel et propose une saveur constante dans le cadre d'une qualité améliorée.

Grâce à l'absorption de liquide lors du marinage et de l'assaisonnement, une augmentation du volume a lieu jusqu'au coeur. Vous décidez vous-même de cette augmentation par l'ajout de liquides, de marinades, d'huile ou d'épices.

Une perte de liquide lors de la cuisson est diminuée sensiblement grâce à la liaison protéique avec la viande et le liquide. Avec le MGH 20, vous pouvez épicer, mariner et affiner la viande, la volaille et le poisson.

Sous vide a lieu une dilatation de la structure de la viande, les pores s'ouvrent. Au travers des pores ouverts et grâce au massage, la marinade, les particules d'épices, les huiles essentielles d'épices et de liquides pénètrent jusqu'au coeur de la viande.



Info

Arbeitsweise

Im Fleischveredelungsgerät MGH 20 werden Fleisch-, Geflügel- und Fischprodukte in der rotierenden Trommel unter Vakuum gezielt bearbeitet.

Die Maschine arbeitet vollautomatisch nach Eingabe eines Programms. Fleischstücke werden in der Trommel schonend bearbeitet und massiert.

Unter Vakuum und Programm-Intervallen wird das Fleisch oder der Fisch sehr zart und die Marinaden, Öle und Gewürze dringen bis in den Kern ein und dadurch entsteht eine wesentliche Qualitätssteigerung hinsichtlich Geschmack und Zartheit der Produkte.

Working method

Meat, poultry and fish products are processed selectively, under vacuum, in the rotating drum of the MGH 20 meat processing appliance. The machine works completely automatically after a programme has been entered.

Cuts of meat are carefully processed and kneaded in the drum. The meat becomes very tender under vacuum during programme intervals and the marinades, oils and seasonings penetrate right into the centre of the meat to produce a considerable improvement in quality as far as taste and tenderness of the products are concerned.

Méthode de travail du

Dans l'appareil pour affinage de viande MGH 20, les produits de viande, de volaille et de poisson sont traités dans le tambour rotatif sous vide et de façon ciblée. La machine fonctionne de manière entièrement automatique après entrée d'un programme. Les morceaux de viande sont travaillés et massés avec soin dans le tambour. Sous vide et en fonction des intervalles de programme, la viande ou le poisson devient particulièrement tendre et les marinades, huiles et épices pénètrent jusqu'au coeur. Une augmentation sensible de la qualité quant à la saveur et la tendreté des produits est ainsi atteinte.

Technische Daten

Abmessungen:	500x330x500 mm
Trommelinhalt:	20 l
Füllmenge:	ca. 10 kg
Gesamtgewicht:	20 kg
Netzspannung:	230 V
Anschlussleistung:	0,8 A
Leistung:	100 W
Vakuum:	0,75 bar

Dauervakuum oder Intervall
manuell einstellbar

Standarddrehzahl: ca. 25 upm
Option: stufenlos regelbare
Geschwindigkeit: ca. 5-20 upm

Computer-Steuerung mit 50 Programmen

Programmiermöglichkeiten:

1. Vorwahlzeit: 99 Std. /59 Min.
2. Arbeitszeit in der Vorwahlzeit: Std. /Min.
3. Gesamtzeit: 99 Std./59 Min.
4. Arbeitszeit (Minuten und Stunden)
5. Pausenzeit (Minuten und Sekunden)

Zum Entleeren und Reinigen der Trommel, kann diese durch das Stecksystem mühelos entfernt werden.

Technical informations

Dimensions:	500x330x500 mm
Drum volume:	20 l
Drum capacity:	approx. 10 kg
Total weight:	20 kg
Power supply:	230 V
Current:	0,8 A
Power consumption	100 W
Vacuum:	0,75 bar

Continuous vacuum or intervall
manually adjustable

standard rotation speed: approx. 25 rpm
optional: variable rotation speed:
approx. 5-20 rpm

Computer control with 50 programmes

Programming options:

1. Selection time: 99 hours/59 minutes
2. Working time during selection time: h/min
3. Total time: 99 h /59 min
4. Working time (minutes and hours)
5. Pause time (minutes and seconds)

Easy removable drum for convenient
clearing out or cleaning.

Caractéristiques techniques

Dimensions:	500x330x500 mm
Contenance du tambour:	20 l
Capacité du tambour:	environ 10 kg
Poids total:	20 kg
Tension de réseau:	230 V
Raccordement:	0,8 A
Puissance:	100 W
Vide:	0,75 bar

Vacuum permanent ou avec des intervalles
avec réglage à la main

Régime de rotation standard: 25 T/mn env.
Option: vitesse réglable sans paliers
de 5-20 T/mn env.

Computer-Steuerung mit 50 Programmen

Programmiermöglichkeiten:

1. Temps de préselection: 99 heures/59 minutes
2. Temps de travail pendant le temps de préselection: h/min
3. Temps total: 99h/59 min
4. Temps de travail (minutes et heures)
5. Temps de pause (minutes et secondes)

Le tambour s'enlève facilement
de l'appareil pour être nettoyé ou vidé.



Weiterführende Produktbeschreibung und die
gesamte Produktpalette auf www.vakona.de

Further product description and the full range of
products on www.vakona.com



Besuchen Sie uns auf YouTube. Sie finden uns
auf YouTube unter: **VAKONA GmbH**

Visit our YouTube channel. You will find us on
YouTube under the name: **VAKONA GmbH**