

 **Produzione > Prodotti cotti**

 **Production > Cooked Hams**

> **Massaggiatrice - tipo ME**

> **Tumbling - salting vacuum machine - type ME**

Macchina ideale per laboratori o piccole produzioni.

*Machine ideal laboratory or small-scale production.*

Studiata sia per il massaggio che per la salatura di carni quali: prosciutti da cuocere, carni bianche, ecc.

*Designed for massage and meat salting such as cooked ham, white meat, etc.*

Inoltre è possibile utilizzarla grazie agli accessori inclusi per la miscelazione di spezie e/o droghe.

*You can also use it for mixing spices and/or drugs, thanks to the accessories included.*

Apparecchiatura elettrica di comando con regolazione elettronica della velocità e impostazione tempi cicli di lavoro tramite PLC.

*Command electrical apparatus with electronic variable speed and time setting work cycles by PLC.*

Serie ME-V con possibilità di vuoto.

*ME-V series with the vacuum possibility.*



Modello <i>Model</i>	Capacità Kg <i>Capacity Kg</i>	Dimensioni <i>Dimensions</i>	Potenza installata <i>Installed power</i>
ME 0050	50	80 x 90 x 160 (H) cm	0,4 Kw
ME 0100	100	90 x 130 x 180 (H) cm	1,1 Kw
ME-V 0050	50	80 x 90 x 160 (H) cm	0,4 Kw
ME-V 0100	100	90 x 130 x 180 (H) cm	1,1 Kw