

COOL.VACUUM.TUMBLER

## MEISTER

冷却装置付真空タンブラー「マイスター」



より柔らかく・ジューシーに  
調味液の  
内部浸透 **+15%**

より早く・効率的な作業を  
漬け込み  
時間を **75%** 削減

食感  
アップ風味  
アップ歩留  
アップ

食材を、素早く・柔らかく・ジューシーに。調味液の浸透促進とマッサージで美味しいプロの味を実現

ハム・ベーコン

ローストビーフ

牛タン

焼き豚

から揚げ

チキンステーキ



## 食材を美味しくジューシーに

## タンクを真空状態にし、調味液浸透を促進

「マイスター」なら美味しさに必要な調味液を素早く食材の内部まで浸透させ、且つジューシーな仕上がりが期待できます。いつもの食材に、確実にワンランク上の美味しさを実現します。



## 食材の食感向上を実現

## 間欠真空+独自羽根形状のマッサージ効果

「マイスター」は回転数・時間・真空度等をそれぞれ自在にコントロール。且つ真空・開放を繰り返す「間欠真空」が可能で、ピクル液の浸透率を高め、柔らかく食感向上を実現。



## 機器は信頼の日本製

## 信頼と、日本語タッチパネルの直感的な操作

操作は日本語タッチパネルで簡単操作。各種設定が日本語で直感的に操作できます。また操作がわからないときは「HELP画面」を。操作方法や設定方法が画面で確認できます。

食材の「食感向上」・「風味付け」・「歩留り向上」を  
「真空タンブラー」ご利用のメリット

## 【処理時間の短縮】

単に食材を調味液の中に浸漬する方法に比べ、僅かな時間でより多くの調味液を浸透させることが可能です。

## 【食材の食感向上】

独自の羽形状により、食材を前後にゆっくりと移動、やさしくマッサージします。調味液の浸透とマッサージ効果により、食材が柔らかくジューシーな仕上がりととなります。

## 【調味液ロスの減少】

浸漬では、余った大量の調味液の破棄が必要でしたが、真空タンブラーなら、少量の調味液を一緒に投入することによりほぼ全量が浸透し、廃棄ロスの大幅な削減が可能です。

## 【風味付け、臭み消し】

調味液がより内部まで浸透しますので、食材の臭み消しや風味付けがより効果的です。

## 【歩留まり向上】

浸漬と比較して、多くの調味液が内部まで浸透しますので、焼成後の歩留りも向上します。

# MEISTER

冷却装置付真空タンブラー「マイスター」



## 「浸漬」と「真空タンブラー」の比較テスト



調味液の浸透後の重量

**126.2%(+17.2%)**

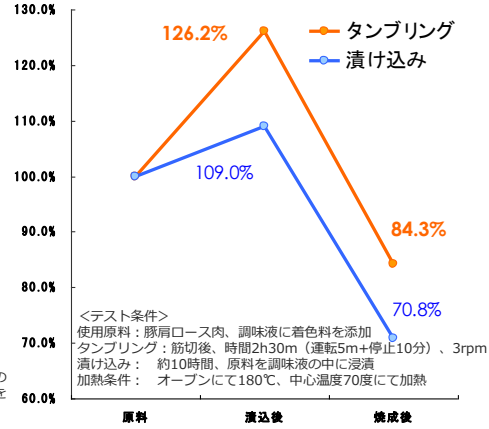
漬け込みと比較して

焼成後の重量

**84.3%(+13.5%)**

漬け込みと比較して

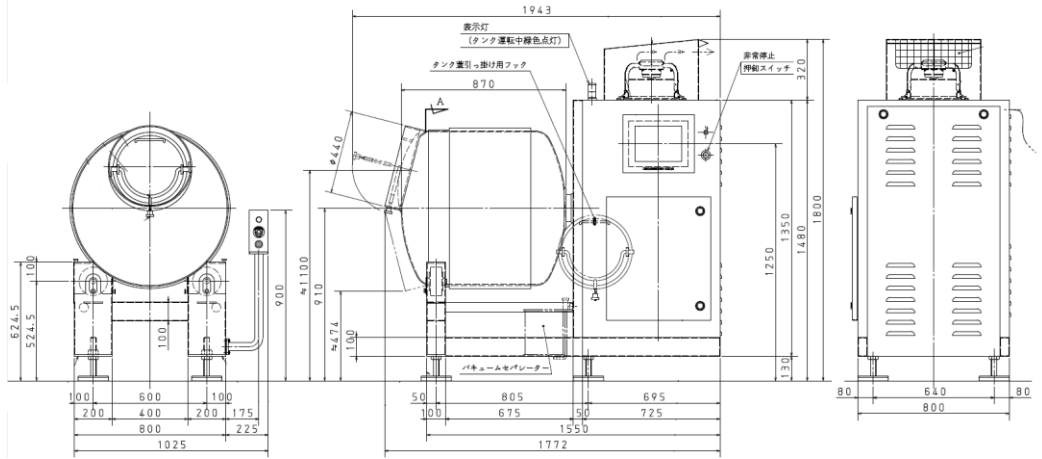
上記記載の数値は、弊社にて実施したテスト結果であり、本製品の検討頂く際のご参考として掲載しています。よって本製品の効果を保障するものではありません。



## CVT-350

(容量350Lタイプ)

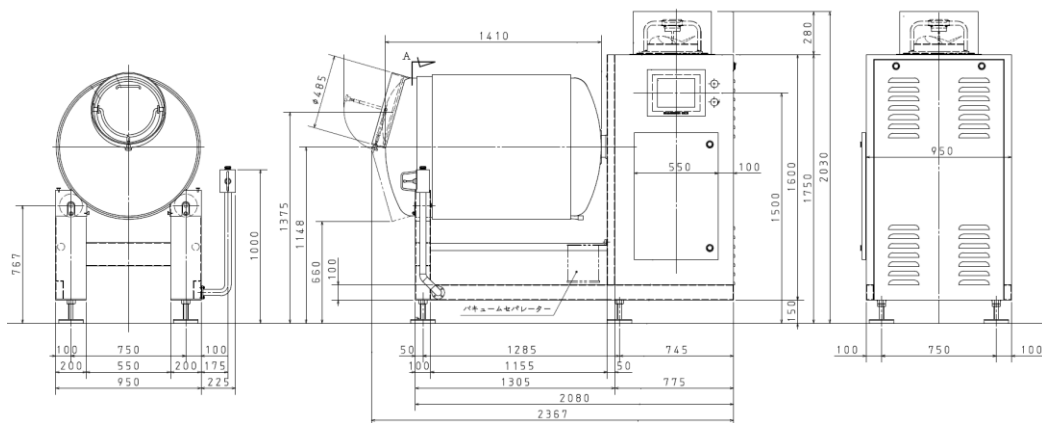
タンク容量：	350L
処理量	約180kg
タンク回転数：	1.5~15rpm
外形寸法：	W1049mm D1772mm H1800mm
電気容量：	三相200V 2.42kW



## CVT-750

(容量750Lタイプ)

タンク容量：	750L
処理量	約380kg
タンク回転数：	1.5~12rpm
外形寸法：	W1175mm D2367mm H2030mm
電気容量：	三相200V 7.71kW



REV.002.3.2018.08

本資料は2018年08月時点での仕様であり、性能向上のため予告なく仕様変更される可能性があります。