

# BOMBO DE MASAJEO

## **BOM - 15/20**



**BID**  
ARGENTINA

Los bombos de masajeo son máquinas que permiten la absorción de líquidos en todo tipo de carnes, logrando mayores rendimientos, tiernizado y homogeneidad de los sabores. Se puede incrementar hasta un 45% el peso de los filetes o trozos de carne y gana calidad el producto en muy poco tiempo.

# B O M - 15/20

## Características técnicas

Productividad: de **45 kg** por hora dependiendo de la absorción del filet y líquido usado.

## Materia Prima

Todo tipo de carnes.

## CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

Completamente en **acero inoxidable**

AISI 304

Operación **semi-automática**

Parada de emergencia

Variador de velocidad electrónico

Inversión de giro

Mínima contaminación acústica

Limpieza **sencilla**

**Mínimo** mantenimiento

**Bajo consumo** eléctrico

Alimentación: **220 voltios + tierra**

**Opcionales: Mesa y batea con ruedas.**



## DIMENSIONES Y PESO

Ancho: 480 mm  
Alto: 720 mm  
Profundidad: 750 mm  
Peso: 25 kg



TUBOS  
SUAVIZADORES  
PARA MEZCLAR  
SIN ROMPER LOS  
FILETES



VUELCO TOTAL  
O PARCIAL  
EN CUALQUIER  
RECIPIENTE