

BOMBO DE MASAJEO

BOM - 70/80



BID
ARGENTINA

El **bombo de masajeo BOM-70/80** es una máquina que permite 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 carnes** y gana calidad en el producto en muy poco tiempo.

B O M - 70/80

Características técnicas

Productividad: de **180 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

Amortiguador para vuelco

Ruedas

Variador de velocidad electrónico

Inversión de giro

Mínima contaminación acústica

Limpieza **sencilla**

Mínimo mantenimiento

Bajo consumo eléctrico

Alimentación: **220 voltios + tierra**



DIMENSIONES Y PESO

Ancho: 900 mm
Alto: 1650 mm
Profundidad: 1000 mm
Diámetro de Boca: 350 mm
Peso: 70 kg.



RUEDAS GIRATORIAS



TUBOS SUAVIZADORES PARA MEZCLA SIN ROMPER LOS FILETES