

# BOMBO DE MASAJEO

## **BOM - 70/80**



**BID**  
INTERNATIONAL

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.

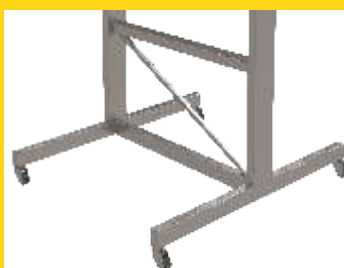
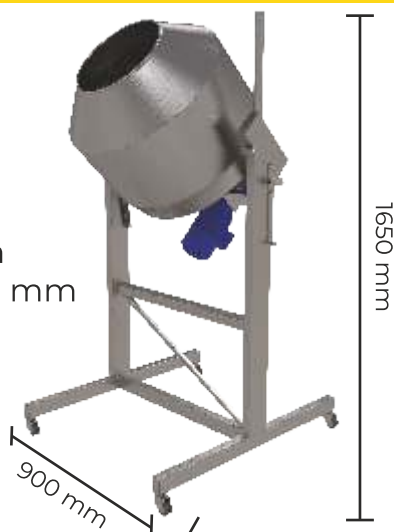
## CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

- 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