

BOMBO DE MASAJEO

BOM - 15/20



BID
INTERNATIONAL

El **bombo de masajeo BOM-15/20** 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 - 15/20

Características técnicas

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

Materia Prima

Todo tipo de carnes.

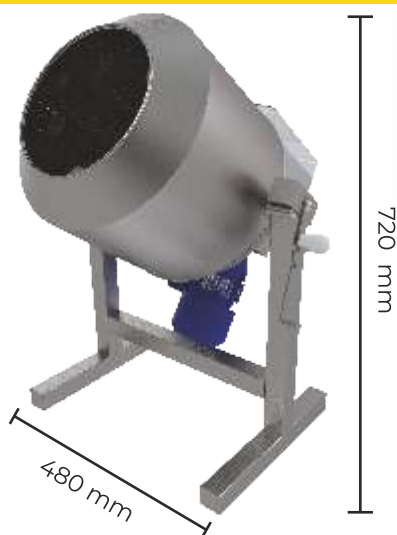
CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

- 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