



**Brunetti®**

Bombos de Masajeo

**SERIE BSV/BSVB**

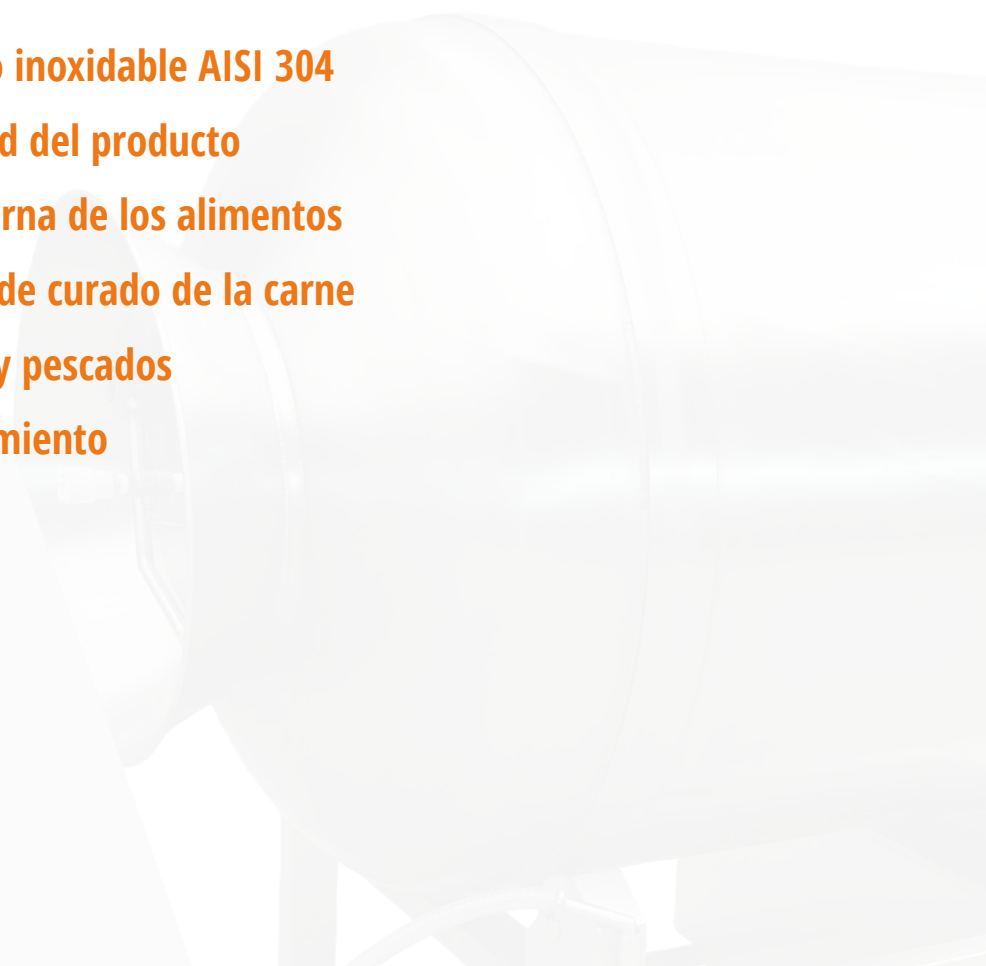


- Tanque de alta capacidad
- Producción homogénea
- Acero inoxidable AISI 304
- Producción homogénea
- Capacidades de 100 a 300 lts
- Con o sin bomba de vacío

### **Diseño óptimo**

Equipos de pie de alta producción que permiten la absorción de líquidos por parte de filetes de todo tipo de carnes, para su posterior empanado o rebozado, como así también el tiernizado de los mismos.

Los bombos masajeadores de la serie BSV/BSVB le permitirán incrementar hasta en un 25% el peso de los filetes, y de esta forma ganar calidad en el producto terminado en poco tiempo. Produzca homogéneamente filetes de carne de vacuna, porcina y también pescados, mejorando su estructura interna y aumentando su elasticidad.

- **Completamente en acero inoxidable AISI 304**
  - **Aumento de la elasticidad del producto**
  - **Mejora la estructura interna de los alimentos**
  - **Aplicación en el proceso de curado de la carne**
  - **Carne de vaca, de cerdo y pescados**
  - **Fácil limpieza y mantenimiento**
- 

# Datos técnicos

SERIE BSV/BSVB



**TODOS LOS MODELOS SE OFRECEN CON O SIN BOMBA DE VACÍO**

Modelo	BSV100	BSV200	BSV300
Capacidad en Volumen (lts):	430	663	680
Capacidad Real (lts):	100	200	300
Capacidad Carne (Kgs):	65	130	195
Vacío (mpa):	0.04 - 0.08	0.04 - 0.08	0.04 - 0.08
Velocidad (r/min):	7	7	7
Potencia (kW):	1.5 / 2.25*	1.5 / 2.25*	1.5/ 2.25*
Ancho (mm):	1100	1300	1600
Profundidad (mm):	815	900	1020
Alto (mm):	1400	1600	1600
Voltaje (V/Hz/Fases):	380/50/3	380/50/3	380/50/3
Peso (Kgs):	200	380	450
BOMBA DE VACÍO			
Opcional modelo:	BSV100B	BSV200B	BSV300B

**\* Potencia de equipo con bomba de vacío**

*La empresa se reserva el derecho de cambiar las especificaciones sin previo aviso.*