

BOMBO MASAJEADOR BOM-15/20

Es una maquina que permite la absorción de Liquidados en todo tipo de carnes.

- **Función:**
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.
- **Materialidad:**
Completamente en acero inoxidable AISI 304.
- **Características Generales - Resumen:**
Sistema de tubos para un masajeo más suave y efectivo
Construido en acero inoxidable AISI 304.
Variador de velocidad electrónico.
Inversión de giro.
Alimentación 220 V + tierra.
Capacidad: 20 lts
Productividad: 45 kg
Ancho: 480 mm
Alto: 720 mm
Profundidad: 750 mm
Peso: 25 kg
- **Imagen representativa** **Croquis representativo**

