

BOMBO MASAJEADOR BOM-70/80

Es una máquina 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: 80 lts

Productividad: 180 kg

Ancho: 900 mm

Alto: 1650 mm

Profundidad: 1000 mm

Diámetro de boca: 350 mm

Peso: 70 kg.

○ **Imagen representativa**

Croquis representativo

