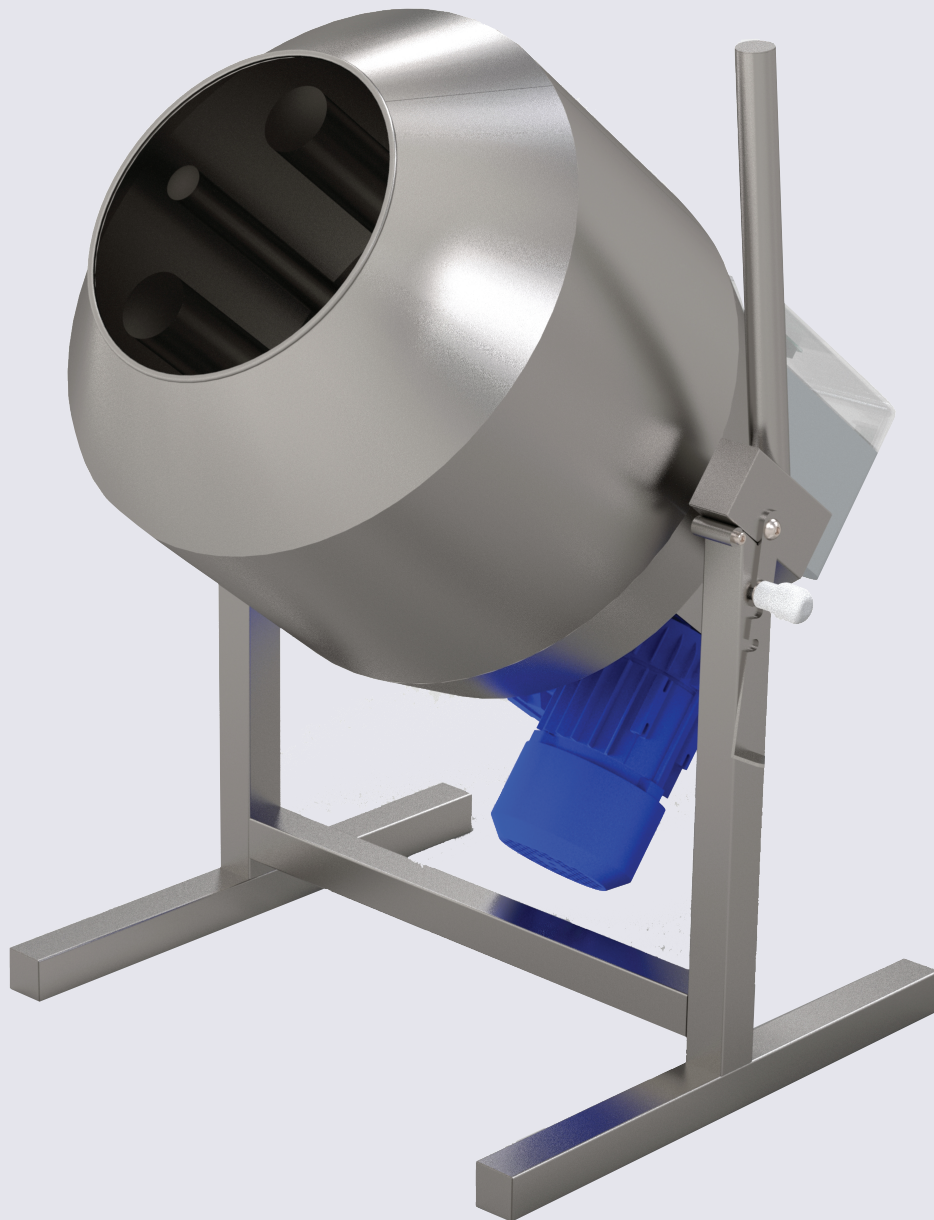


BOMBO DE MASAJEO

BOM - 30/40



BID
INTERNATIONAL

El **bombo de masajeo BOM-30/40** 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 - 30/40

Características técnicas

Productividad: de **90 kg** por hora dependiendo de la absorción del filete y líquido usado.

Materia Prima

Todo tipo de carnes.

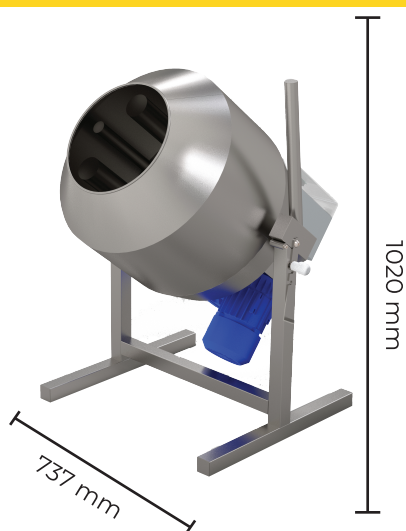
CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

- 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: 735 mm
Alto: 1020 mm
Profundidad:
790 mm
Peso: 40 kg.



PALANCA
PARA VUELCO
MANUAL

VUELCO TOTAL
O PARCIAL EN
CUALQUIER
RECIPIENTE

TUBOS
SUAVIZADORES
PARA MEZCLAR
SIN ROMPER
LOS FILETES