

# BOMBO AL VACÍO BM-500

## DESCRIPCIÓN

Los bombos de maceración TPM permiten una total absorción y homogénea distribución de la salmuera, y una mayor extracción de proteínas musculares gracias a su sistema de palas. La posibilidad de trabajar al vacío permite lograr el efecto pulmón, favoreciendo la eliminación de burbujas de aire y la uniformidad de color en el producto, además de incrementar la extracción de proteínas.

Se puede realizar una maceración suave, intermedia o fuerte dependiendo de cada producto i del resultado requerido. Se obtiene un producto perfectamente unido con los mínimos residuos de cocción y un mayor rendimiento de corte. Función automática totalmente programable (tiempo de ciclo de trabajo, ciclo de descanso, tiempo total, tiempo de vacío y velocidad de rotación).

Los bombos de TPM están equipados con vacío y se pueden construir con doble camisa de refrigeración y con sistema de descongelación.

## CARACTERÍSTICAS

- Modelos desde 200 litros hasta 6000 litros.
- Opción de sistema de refrigeración y sistema de descongelación.
- Velocidad de rotación variable.
- Sistema de vacío con filtros múltiples y de fácil acceso.
- Función automática totalmente programable (tiempo de ciclo de trabajo, ciclo de descanso, tiempo total, tiempo de vacío y velocidad de rotación).
- Completamente construido en acero inoxidable AISI 304.



# DATOS TÉCNICOS

Modelo	Capacidad	Capacidad útil	Bomba de vacío	Potencia motor	Dimensiones totales (mm)
BM-200	200 L	100 L	20 m3/h	1,3 kW	1300 x 915 x h=1265
BM-500	500 L	250-300 L	20 m3/h	2 kW	1660 x 800 x h=1500
BM-800	800 L	400-500 L	40 m3/h	2,6 kW	2020 x 975 x h=1660
BM-1500	1500 L	750-800 L	60 m3/h	3,75 kW	2250 x 1310 x h=1760
BM-2000	2000 L	1000-1200 L	60 m3/h	3,75 kW	2770 x 1310 x h=1760
BM-3000	3000 L	1500-1700 L	100 m3/h	5,2 kW	3600 x 1500 x h=2060
BM-6000	6000 L	3000-3300 L	100 m3/h	10 kW	4950 x 1600 x h=1860

