

## **BOMBO DE MACERACIÓN BMV-300**

Bombo preparado para mecerar unos 300 Kg. de producto. La función principal de esta máquina es reducir exponencialmente el tiempo de macerado de los lomos u otros embutidos, gracias a dos motivos:

- La rotación del bombo hacia los dos sentidos de giro, que propicia que la mezcla preparada se reparta uniformemente por cada pieza.
- El vacío alcanzado en el interior del bombo, que permite que la mezcla preparada sea rápidamente absorbida por las piezas.

La máquina consta de dos armarios laterales y del propio bombo central. Éste, dispone de una compuerta para la introducción y la retirada del producto antes del proceso y una vez macerado.

El tiempo por ciclo y el vacío pueden controlarse desde el panel de mandos, situados en el armario derecho.

### **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

- Programador con inversor de giro
- Tapa de cierre hermético con guías correderas
- Construcción en acero inoxidable AISI-304
- Capacidad: 500 litros (300 Kg de carga aprox)
- Potencia: 2,25 Kw.
- Bomba de vacío: 20 m<sup>3</sup>
- Peso: 400 Kg
- Dimensiones: 2140 x Ø950 x h=1475 mm

