

BOMBO DE MASAJEADO Y MARINADO BM200V

WWW.FAMESKA.COM



El Bombo de masajeado y marinados FamEska se utiliza para masajear productos cárnicos, con o sin hueso, y pescados de alta calidad. La principal ventaja de esta máquina es el vacío con efecto pulmón, que estira el músculo, y causa una mayor absorción de salmuera o macerado. La carne se vuelve jugosa.

Los músculos se masajean en el tambor gracias al sistema especializado de paletas, la carne circula desde la tapa del tambor hasta el fondo y se masajea por gravedad.

El proceso tecnológico de masaje consiste en una serie de parámetros, tales como:

- Dirección de masaje
- Rotación y variación de velocidad del tambor
- Duración de cada ciclo
- Vacío en el tambor de masaje.

Cada uno de los parámetros se puede configurar de forma muy precisa gracias al microprocesador. El microprocesador le permite programar 50 programas diferentes y la inspección y corrección.

Toda la estructura está hecha de acero inoxidable de alta calidad, lo que ayuda a mantener la máquina limpia y en la higiene adecuada para la producción.

Además de la elaboración de cerdo y carne de vacuno, nuestro bombo se utiliza en muchos procesos asociados a otros tipos de carne, pescado, mariscos y otros productos alimenticios.



Características técnicas:

- Capacidad: 200 L
- Carga máxima: 90 kg
- Variación de velocidad de giro
- Rotaciones: 5,8 rpm
- Controller Mikster, 50 programas
- Motor principal 0,5 kW
- Motor de la bomba de vacío 0.5 kW
- Unidad de vacío 20 m³ / h
- Regulación de vacío 0-95%
- Dimensiones 1900x754x1580mm
- Peso aproximado 320 kg