



BOMBO DE MACERACIÓN CON VACÍO MOD. B

Equipo diseñado para la maceración, salazón y nitrificación de piezas cárnicas como jamones, paletas, lomos o costillas, garantizando un tratamiento uniforme y controlado en todo el proceso. Su sistema de trabajo permite, en un corto periodo de tiempo, optimizar la distribución de sales, especias y nitrificantes, reduciendo la manipulación manual y el esfuerzo operativo.

El movimiento rotativo del bombo, junto con la acción de la pala interna, genera un suave masaje que favorece la penetración homogénea de los ingredientes, asegurando una producción uniforme y de alta calidad.

El equipo permite trabajar con diferentes parámetros de proceso, incluyendo tiempo de ciclo, velocidad de giro y uso de vacío, adaptándose a distintas necesidades productivas.

Asimismo, es apto para procesos de maceración en productos cocidos como jamones, paletas y lomos.

MACERATION DRUM WITH VACUUM MOD. B

Equipment designed for the maceration, salting and nitrification of meat pieces such as hams, shoulders, loins or ribs, ensuring a uniform and controlled treatment throughout the entire process. Its operating system allows, in a short period of time, an optimal distribution of salts, spices and nitrifying agents, significantly reducing manual handling and physical effort.

The rotational movement of the drum, together with the action of the internal paddle, provides a gentle massaging effect that enhances the homogeneous penetration of ingredients, ensuring a consistent and high-quality production.

The equipment allows operation with different process parameters, including cycle time, rotation speed and vacuum use, adapting to a wide range of production requirements.

It is also suitable for maceration processes of cooked products such as hams, shoulders and loins.

BOMBO DE MACERACIÓN CON VACÍO

Una vez pesado, el lote de piezas se introduce en el interior del bombo junto con la cantidad requerida de sales, especias o aditivos.

El operador selecciona el programa de trabajo en función de las necesidades del proceso, ajustando tiempo, velocidad y condiciones de vacío, lo que permite configurar diferentes ciclos adaptados a cada producto.

MACERATION DRUM WITH VACUUM

Once weighed, the batch of pieces is loaded into the drum together with the required amount of salts, spices or additives.

The operator selects the working program according to process requirements, adjusting time, speed and vacuum conditions, allowing different cycles to be configured for each type of product.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Motorreductor de velocidad variable
- Variador electrónico de velocidad
- Posicionador de puerta
- Decantador para limpieza del circuito de vacío
- Programador de tiempo
- Construcción en acero inoxidable AISI- 304

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Variable speed gear motor
- Electronic speed inverter
- Door positioner
- Decanter for vacuum circuit cleaning
- Time programmer
- AISI-304 stainless steel construction

TIPOS	B - 400	B - 600	B - 900	B - 1500	B - 2000	TYPES
Largo	2.437 mm	2.437 mm	2.492 mm	2.592 mm	2.592 mm	Length
Ancho	2.120 mm	2.120 mm	2.685 mm	3.000 mm	3.000 mm	Width
Alto	1.741 mm	1.741 mm	1.890 mm	2.073 mm	2.073 mm	Height
Peso	650 kg	670 kg	900 kg	1.400 kg	1.550 kg	Weight
Consumo	1,5 kW	1,5 kW	2,6 kW	4,4 kW	4,4 kW	Consumption
Potencia	2 CV	2 CV	3,5 CV	6 CV	6 CV	Power