

Opcional: puerta corredera*
Optional: sliding door*



BOMBO DE MACERACIÓN-SALAZÓN, SIN VACÍO MOD. SB

Equipo diseñado para la maceración, salazón y nitrificación de piezas cárnicas como jamones, paletas, lomos o costillas, garantizando un tratamiento uniforme y controlado.

Su sistema de trabajo permite optimizar la distribución de sales, especias y nitrificantes en un corto periodo de tiempo, reduciendo la manipulación manual y el esfuerzo operativo.

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

El equipo permite trabajar con diferentes parámetros de proceso, como el tiempo de funcionamiento y la velocidad de giro, adaptándose a distintas necesidades productivas.

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

MACERATION AND SALTING DRUM WITHOUT VACUUM MOD. SB

Equipment designed for the maceration, salting and nitrification of meat products such as hams, shoulders, loins and ribs, ensuring a uniform and controlled treatment.

Its operating system allows an optimal distribution of salts, spices and curing agents in a short period of time, reducing manual handling and physical effort.

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

The equipment allows operation with different process parameters, such as processing time and rotation speed, adapting to a wide range of production needs.

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

BOMBO DE MACERACIÓN-SALAZÓN, SIN 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 ajustando el tiempo y la velocidad de giro, permitiendo adaptar el proceso a cada tipo de producto.

MACERATION AND SALTING DRUM WITHOUT 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 by adjusting time and rotation speed, allowing the process to be adapted to each type of product.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Variador electrónico de velocidad
- Posicionador de puerta
- Programador de tiempo
- Construcción en acero inoxidable AISI-304

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Electronic speed inverter
- Door positioner
- Time programmer
- AISI-304 stainless steel construction

OPCIONAL

- Puerta corredera

OPTIONAL

- Sliding door

TIPOS	SB-400	SB-600	SB-900	SB-1500	SB-2000	TYPES
Largo	2.437 mm	2.437 mm	2.492 mm	2.592 mm	2.592 mm	Length
Ancho	1.890 mm	1.890 mm	2.200 mm	2.615 mm	2.615 mm	Width
Alto	1.696 mm	1.696 mm	1.790 mm	2.260 mm	2.440 mm	Height
Peso	550 kg	600 kg	700 kg	1.250 kg	1.400 kg	Weight
Consumo	0,75 kW	0,75 kW	2 kW	2,2 kW	3 kW	Consumption
Potencia	1 CV	1 CV	2,75 CV	3 CV	4 CV	Power
Capacidad	200 kg	300 kg	450 kg	750 kg	1.050 kg	Capacity