

Bombos al vacío para
masaje y salazón



Laboratorios



Catering



Obradores
y fábricas



Salas
de despiece

Ideal para todo tipo de carnes con y sin hueso: jamones, paletillas, beicon, jarretes, codillos, pollos...

Adecuado para todo tipo de producciones, en función del modelo.

Indicado para fábricas de embutidos, laboratorios...

El **SAP** es ideal para:



Carnes

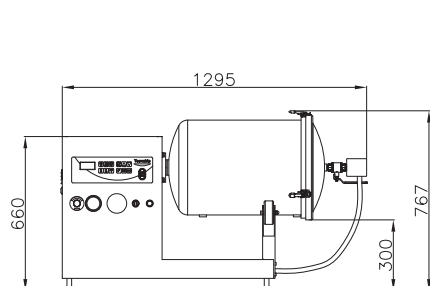


Embutidos

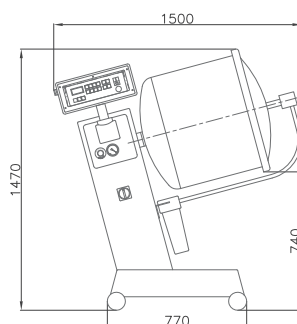
Diseñamos, fabricamos y distribuimos.

La seriedad, compromiso, calidad y servicio, fidelizan a nuestros clientes.

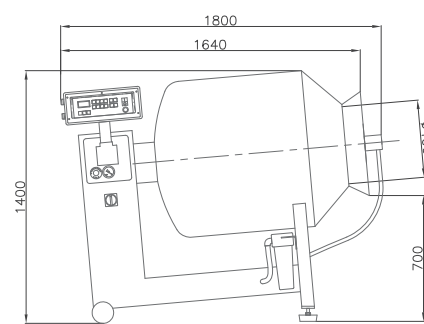
El proceso de masaje por la fricción de la carne contra la carne, posibilita la conservación de la textura sólida del músculo sin deteriorar el producto. El alto nivel de vacío, combinado con el masaje a intervalos, causa una exudación a fondo de las proteínas, una abertura de las células del tejido, y evita que se produzca espuma, eliminando las mermas de cocción.



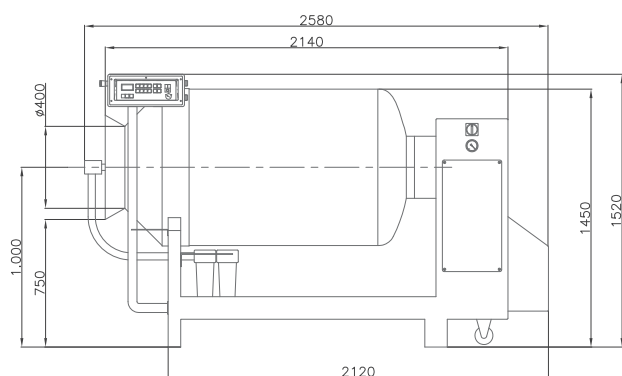
SAP-70



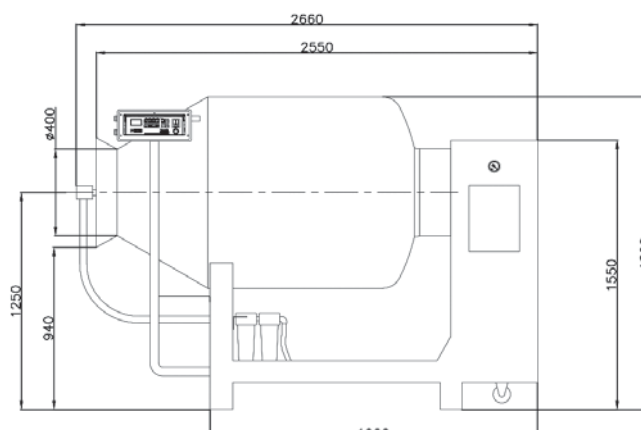
SAP-200



SAP-470



SAP-800



SAP-1200

Características

Fácil limpieza
Fabricación según norma CE
Pala de masaje
Tapa con cierre hermético

Equipamiento

Programador digital: Sistema CD
Regulador de velocidad

Datos técnicos

Modelo:	SAP-70	SAP-200	SAP-470	SAP-800	SAP-1200
Dimensiones exteriores/mm:	1280x600x870	1500x700x1470	1800x800x1400	2580x880x1520	2660x1120x1800
Volumen Tambor/Lts:	70	200	470	800	1200
Potencia/Kw:	0,5	0,75	0,75	2	4
Conexión eléctrica:	220/380V 50/60Hz 3ph	220/380V 50/60Hz 3ph	220/380V 50/60Hz 3ph	220/380V 50/60Hz 3ph	220/380V 50/60Hz 3ph
Bomba de vacío:	8 m³/h	21 m³/h	21 m³/h	40 m³/h	63 m³/h
Peso/kg:	97	180	273	425	610

Información sobre programador digital

Tiempo total programa
Tiempo de rotación
Tiempo de paro
Tiempo transcurrido
Tiempo para finalizar programa