

BOMBO MARINADOR 3600L



Bombo marinador diseñado para el masajeado y marinado eficiente de productos cárnicos mediante ciclos controlados de vacío y reposo. Su sistema favorece la extracción de proteínas, mejora la absorción de salmueras y marinados, y contribuye a obtener una textura más uniforme en el producto final.

Equipado con control PLC y pantalla táctil, permite configurar de forma precisa los parámetros del proceso, incluyendo velocidad de rotación, tiempo de trabajo, tiempo de reposo y nivel de vacío. Su sistema de volteo hidráulico facilita la descarga total del producto, optimizando la operación y reduciendo tiempos de manejo.

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- ✓ Sistema de masajeado y marinado al vacío
- ✓ Control PLC con pantalla táctil programable
- ✓ Nivel de vacío ajustable según el proceso
- ✓ Velocidad variable mediante inversor de frecuencia

BENEFICIOS

- ✓ Mejora la absorción de salmueras y marinados
- ✓ Incrementa el rendimiento y calidad del producto final
- ✓ Favorece una textura uniforme y consistente
- ✓ Optimiza la extracción de proteínas cárnicas
- ✓ Reduce tiempos operativos y esfuerzo manual





ELEVADOR DE BUGGIES
SE VENDE POR SEPARADO



BOMBO MARINADOR
3600 L

MODELO	MATERIAL	VOLUMEN	CAPACIDAD DE CARGA ÚTIL	POTENCIA TOTAL (hp)	VELOCIDAD DE TRABAJO (rpm)	VACÍO (MPa)	PESO (KG)	DIMENSIONES (mm)	ALTURA MÁXIMA (mm)
HM-3600	ACERO INOXIDABLE TIPO 304	3600 L	2000 kg	26 hp	2-12 rpm	-0.085 MPa	2176 kg	3220x2050x2230 mm	3100 mm