



**BOMBO DE MACERACIÓN
MOD. B-400, B-600, B-900,
B-1500 y B-2000**

La maceración, salazón y nitrificación de piezas como jamones, paletas, lomos, costillas, entre otros, es una operación delicada que requiere un esmerado tratamiento. De su correcta aplicación dependerá en gran medida el desarrollo posterior del producto. Este sistema permite, en un corto período de tiempo, conseguir el reparto y tratamiento correctos para una aplicación perfecta, reduciendo considerablemente la mano de obra y el esfuerzo físico asociados con el proceso manual.

El suave masaje proporcionado durante el proceso, realizado por la pala interna, facilita la penetración de la sal, especias y nitrificantes, asegurando una producción uniforme.

También es posible realizar procesos de maceración para productos cocidos como jamones, paletas y lomos.

**MACERATION DRUM
MOD. B-400, B-600, B-900,
B-1500 y B-2000**

The maceration, salting and nitrification of pieces such as hams, shoulders, loins, ribs, among others, is a delicate operation that requires careful treatment. The subsequent development of the product will largely depend on its correct application. This system allows, in a short period of time, to achieve the correct distribution and treatment for a perfect application, considerably reducing the labor and physical effort associated with the manual process.

The gentle massage provided during the process, performed by the internal paddle, facilitates the penetration of salt, spices and nitrifiers, ensuring uniform production.

It is also possible to carry out maceration processes for 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.

La cantidad precisa de sales nitrificantes, especias o aditivos se coloca dentro del bombo.

Se selecciona la programación de trabajo con las diferentes opciones: tiempo de funcionamiento, uso o no de vacío, y velocidad de giro del bombo. Todo esto permite obtener una serie de alternativas de procesos que se pueden adaptar a cualquier necesidad de producción.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Motor reductor de velocidad variable.
- Variador de velocidad electrónico.
- Posicionador de puerta.
- Decantador de limpieza circuito vacío.
- Programador de tiempo.
- Construcción en acero inoxidable AISI- 304.

MACERATION DRUM WITH VACUUM

Once the batch of pieces has been weighed, it is placed inside the drum.

The precise amount of nitrifying salts, spices or additives is placed inside the drum.

The work program is selected with the different options: operating time, use or not of vacuum, and rotation speed of the drum. All this allows us to obtain a series of process alternatives that can be adapted to any production need.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Variable speed gear motor.
- Electronic speed variator.
- Door positioner.
- Vacuum circuit cleaning decanter.
- 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