



**BOMBO DE MACERACIÓN-SALAZÓN
MOD. SB-400, SB-600, SB-900,
SB-1500 y SB-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 AND SALTING DRUM
MOD. SB-400, SB-600, SB-900,
SB-1500 y SB-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 Y SALAZÓN

Una vez pesado el lote de piezas, las introducimos en el interior del bombo.

La cantidad precisa de sales nitrificantes, especies o aditivos se colocan en el interior del bombo.

Seleccionamos la programación de trabajo con las diferentes posibilidades: tiempo de funcionamiento y velocidad de giro del bombo, entre otras. Todo esto permite obtener una serie de alternativas de procesos que se pueden adaptar a cualquier necesidad de producción.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

MACERATION AND SALTING DRUM

Once the batch of pieces has been weighed, we place them inside the drum.

The precise amount of nitrifying salts, species or additives are placed inside the drum.

We select the work program with the different possibilities: operating time and drum rotation speed, among others. All this allows us to obtain a series of process alternatives that can be adapted to any production need.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

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

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