



**BOMBO DE LAVADO Y BATEADO
MOD. FSB-400, FSB-600, FSB-
900, FSB-1500 y FSB-2000**

El diseño y funcionamiento del bombo consigue un inmejorable aspecto del producto final.

El golpeo realizado por nuestro diseño de palas interiores permite lograr una calidad de carne más blanda después de la operación y un perfecto zizado del pulpo.

Gracias a las diversas posibilidades de regulación del proceso, obtenemos una limpieza perfecta en todo el lote, eliminando completamente los residuos y arena presentes en los tentáculos, consiguiendo así un producto de calidad.

**WASH AND BATTER DRUM
MOD. FSB-400, FSB-600, FSB-
900, FSB-1500 and FSB-2000**

The design and operation of the drum achieves an unbeatable appearance of the final product.

The beating performed by our design of interior blades, allows us to achieve a softer meat quality after the process and a perfect gutting of the octopus.

Thanks to the different process regulation options, we achieve a perfect cleaning of the whole batch, eliminating in its totality the residues and sand present in the tentacles, thus obtaining a quality product.

BOMBO DE LAVADO Y BATEADO

Una vez pesado el lote de piezas e introducidas en el bombo, se añade agua fría hasta cubrir las.

Para el proceso de lavado y bateado, ofrecemos diferentes posibilidades de trabajo:

- Regulación de los tiempos: tiempo total, tiempo de giro con cambio de sentido.
- Regulación de la velocidad de giro.
- Regulación manual de la entrada continua de agua y de su salida durante el proceso.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Palas especiales para un perfecto bateado.
- Giros alternativos derecha e izquierda.
- Posicionador de puerta.
- Decantador de limpieza.
- Variador de velocidad electrónico.
- Tiempo total de trabajo, programable.
- Construcción en acero inoxidable AISI-316.
- Protecciones de seguridad delanteras y traseras, con barreras fotoeléctricas.

WASH AND BATTER DRUM

Once the batch of pieces has been weighed and introduced into the drum, cold water is added until the pieces are covered.

For the washing and battering process we offer different working possibilities:

- Time regulation: total time, turning time with change of direction.
- Regulation of the rotation speed.
- Manual regulation of the continuous water input and output during the process.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Special blades for perfect battering.
- Alternate right and left rotation.
- Door positioner.
- Cleaning decanter.
- Electronic speed variator.
- Programmable total working time.
- AISI-316 stainless steel structure.
- Front and rear safety protections, with photoelectric barriers.

OPCIONAL
Puerta corredera

OPTIONAL
Sliding door

TIPOS	FSB - 400	FSB - 600	FSB - 900	FSB - 1500	FSB - 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