



# MACERATION VACUUM DRUM MACHINE

MACERATION DRUM WITH VACUUM FOR HAMS LOIN AND OTHER MEATS



## MACERATION DRUM

**B-400, B-600, B-900, B-1500 y B-2000**

To apply nitrites and nitrates is a delicate operation.

Traditionally this operation is made by manual process and the final result never is equal for all Hams or loins.

This system gives us a perfect process for the salt and nitrites with a slow massage for the product.

Vacuum helps us for the additives infiltrating in the meat in a uniform quantity all over the ham, Loin or bacon.  
Productos similares.

# BOMBO DE MACERACION CON VACIO

LA MACERACIÓN DE JAMONES , PALETAS, LOMOS Y COSTILLAS

Una vez pesado el lote las piezas son introducidas en el bombo. La cantidad precisa de sales nitrificantes, especias o aditivos se colocan también en el interior. Las diferentes posibilidades de trabajo, tiempos de funcionamiento, el diseño de las palas interiores y el uso o no del vacío, nos permiten obtener una serie de alternativas de procesos que se adaptan a cualquier necesidad de la producción.

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

TIPOS	<b>B-400</b>	<b>B-600</b>	<b>B-900</b>	<b>B-1500</b>	<b>B-2000</b>
Largo:	2.150 mm.	2.280 mm.	2.680 mm.	3.070 mm.	3.200 mm.
Ancho:	750 mm.	900 mm.	1.300 mm.	1.500 mm.	1.600 mm.
Alto:	1.560 mm.	1.690 mm.	1.790 mm.	2.120 mm.	2.200 mm.
Peso:	500 kg.	550 kg.	750 kg.	1450 kg.	1850 kg.
Consumo eléctrico:	1,5 kW.	1,5 KW.	2,6 KW.	4,5 KW.	5,3 KW.
Potencia:	2 CV	2 Cv.	3.5 Cv.	6 Cv.	7 Cv.

