

# BOMBO MASSAJADOR A VÁCUO

## MS-1200V

**PX**  
**PAPINOX**  
JUNTOS CRIAMOS SOLUÇÕES



**REVIC**<sup>®</sup>

### CARACTERÍSTICAS:

O bombo massajador a vácuo é utilizado para e massajar os músculos na produção de carnes de alta qualidade em fábricas de processamento de carnes. A principal vantagem desta máquina é o vácuo pulsante, que alonga o músculo e provoca maior absorção da salmoura de decaagem. A carne fica suculenta e quebradiça. Os músculos são massajados em um tambor fechado usando a gravidade. Graças ao sistema especializado de pás, a carne circula da tampa do tambor para o fundo e para trás, o que torna a carne macia.

<b>TIPO:</b>	MS-1200V
<b>CAPACIDADE TOTAL:</b>	1200 L
<b>ENTRADA MÁXIMA:</b>	840 KG
<b>PESO:</b>	900 KG
<b>CONTROLE DE VELOCIDADE VARIÁVEL:</b>	Inversor
<b>POTÊNCIA DO MOTOR:</b>	1,5 KW
<b>ROTAÇÃO (RPM):</b>	1~9
<b>CAPACIDADE DA BOMBA DE VÁCUO:</b>	40 (M <sup>3</sup> /h)



[www.papinox.com](http://www.papinox.com)

ESTRADA DA PORTELA, ARMAZEM 2 - STº ESTÊVÃO DAS GALÉS, 2665-414 - LISBOA  
+351 211 388 133