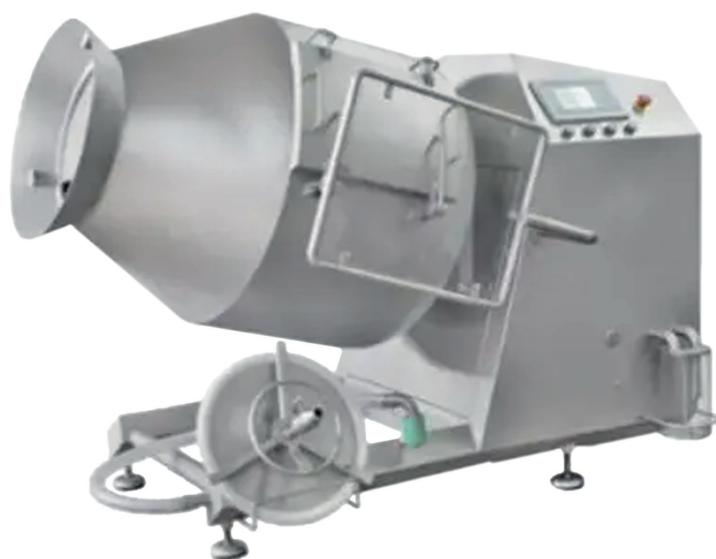


BOMBO MASSAJADOR A VÁCUO

MS-1200V

PX
PAPINOX
JUNTOS CRIAMOS SOLUÇÕES



REVIC[®]

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.

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



www.papinox.com

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