

Bombo Masajeador BMP-20

Completamente en acero inoxidable AISI 304.

Capacidad: 20 Litros.

Productividad: 80 Kg por hora.

Alimentación Monofásica de 220 voltios.

Medidas: Ancho 65 Cm / Alto 47 cm / Profundidad 42 cm



El bombo de masajeo BMP-20 es una máquina que permite la absorción de los líquidos en todo tipo de carnes, logrando mayores rendimientos, tiernizando y homogeneidad de los sabores.

Se puede incrementar hasta un 45% el peso de los filetes o trozos de carnes y gana calidad en el producto en muy poco tiempo.

Capacidad de 20 litros por carga y productividad de 80 Kg por hora. Su tamaño compacto y la posibilidad de quitar el tanque facilita su limpieza.

APTO PARA TODO TIPO DE CARNES.