

# TOMBLER MA-500 PS CON VACIO

## MARCA:

NOWICKI

## PROCEDENCIA:

POLONIA

## FUNCIÓN:

Equipo para incorporar salmuera a los músculos de piezas cárnicas delicadas, con el fin de darle mejor textura, suavidad y una óptima y eficaz penetración y absorción del marinado en el músculo cárnico.

## CARACTERÍSTICAS:

- Fabricado en acero inoxidable.
- Sistema de control de microprocesadores.
- Sistema automático del control del vacío.
- Fácil control de los parámetros del masaje.
- Mejora y estabiliza el color natural de los productos.
- Sistema de protección de la bomba del vacío.
- Válvula de salmuera.



## DIMENSIONES:

Ancho: 1180 mm  
Largo: 2060 mm  
Alto: 1580 mm

## PESO:

450 Kg

## ALIMENTACIÓN:

220V / 60Hz.

## WATTS:

2300 Watts

## ASPECTOS TÉCNICOS:

Capacidad del tambor:  
250 Kg por bache.

Velocidad del tambor:  
0 hasta 14 rpm

Vacío obtenible:  
Hasta 95%