



TOMBLER CON VACIO - RGR-1000HW

SKU: 12920007

RIBON



Función

Optimizar el procesamiento de productos cárnicos mediante un sistema de masaje y rotación que alterna ciclos de vacío y presión natural. Este proceso acelera la absorción de salmuera y la extracción de proteínas, logrando reducir el tiempo de producción y mejorar significativamente el rendimiento y la calidad del producto final.

Aspectos técnicos

| | |
|-------|---------|
| Largo | 2110 mm |
| Ancho | 1410 mm |
| Alto | 2075 mm |
| Peso | 800 kg |

| | |
|-----------|------------------|
| Capacidad | 600 por ciclo kg |
| Potencia | Motor 1,5 kW |

Características

Utiliza un controlador PLC siemens y una interfaz hombre-máquina Pro-face con pantalla táctil para configurar fácilmente los datos de operación .

Equipado con un inversor de frecuencia Mitsubishi que permite un arranque estable y una velocidad de rotación ajustable entre 2 y 12 rpm.

Emplea una bomba de vacío de sello de agua y medidores para garantizar un rendimiento fiable

Fabricado en acero inoxidable de alta calidad con un orificio central en el tambor diseñado específicamente para una limpieza y drenaje completos.

[Ver garantía](#)

*Última actualización: Abril 2026

Protege tu inversión y maximiza el rendimiento

Consulta a nuestro Técnico en Línea

+57 318 358 5528

Contáctanos

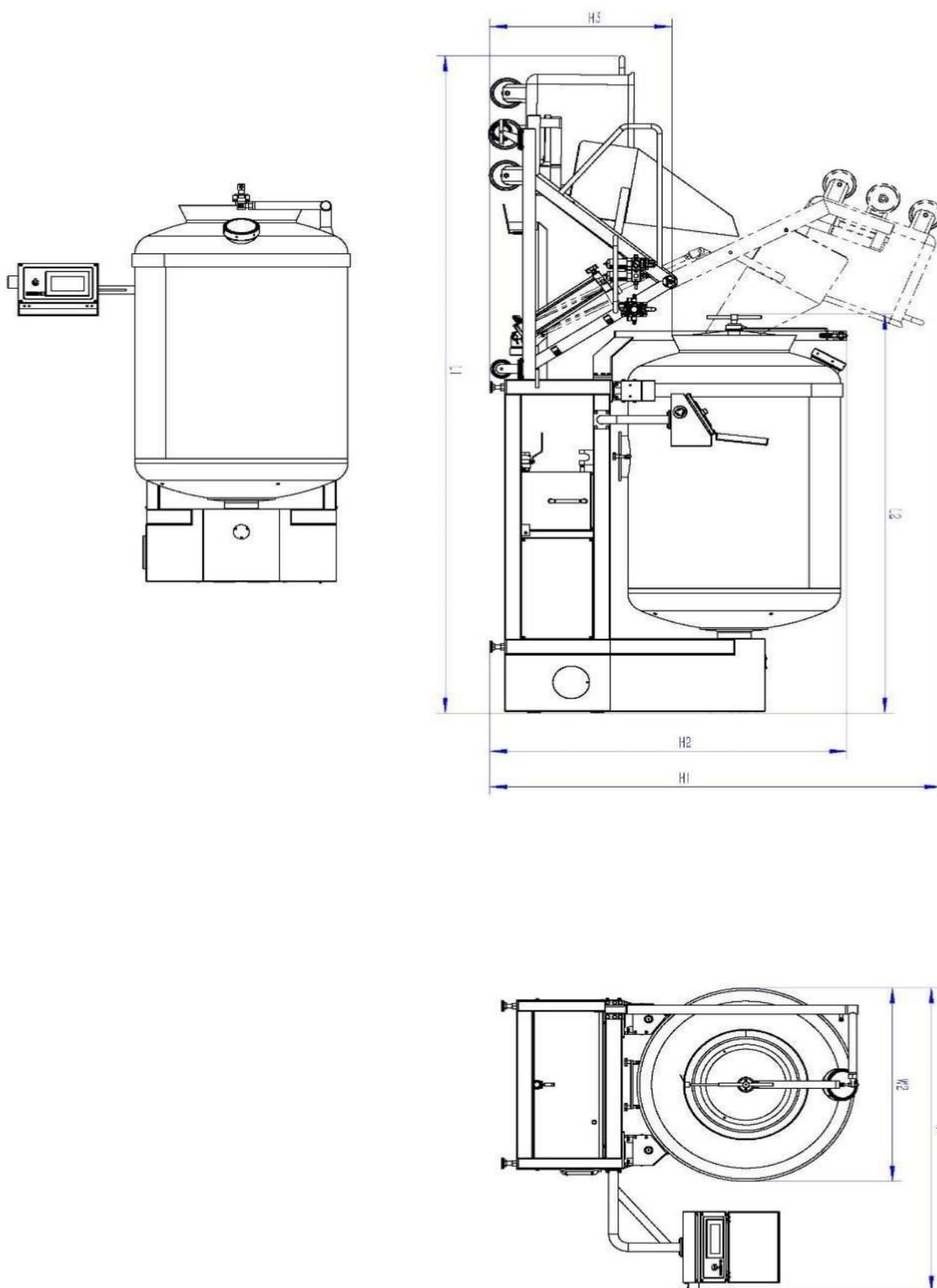
+57 316 876 6110 | info@talsa.com.co

[in](#) [@](#) [f](#) [v](#)
talsa.com.co



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS ADICIONALES

- Capacidad del tambor: 1000 Litros.
- Capacidad de producción: 600 kg por ciclo.
- Potencia del motor : 1.5 kW.
- Potencia de la bomba de vacío: 2.2 kW.
- Requerimientos eléctricos: 220V / 60Hz / 3ph.
- Velocidad de rotación: Ajustable de 2 a 12 rpm.
- Grado de vacío: -0.085 Mpa.
- Espesor de la placa del tambor (Acero Inoxidable): 4 mm.
- Diámetro del tambor: 1000 mm.
- Largo Total con periféricos (L1): 3455 mm.



[Ver garantía](#)

*Última actualización: @fecha

Protege tu inversión y maximiza el rendimiento

Consulta a nuestro Técnico en Línea

+57 318 358 5528

Contáctanos

+57 316 876 6110 | info@talsa.com.co

[in](#) [@](#) [f](#) [v](#)
talsa.com.co