



TOMBLER RGR 150-VF RIBON 220V-60HZ

SKU: 12920008

RIBON



Función

La función principal del Tomblor RGR-150VF es el masajeo y rotación de productos cárnicos mediante paletas internas bajo condiciones de vacío forzado. Este proceso acelera la infiltración de la salmuera y facilita la extracción de proteínas, mejorando la textura y el rendimiento de la carne.

Aspectos técnicos

Largo	1305 mm
Ancho	1224 mm
Alto	750 mm
Peso	230 kg

Capacidad	150 L
Potencia	0.75 kW
Alimentación	60 Hz
Voltaje	220 V

Características

Versatilidad de Trabajo: El tambor puede operar en diferentes ángulos, lo que facilita enormemente la descarga del producto.

Control Automatizado: Sistema controlado por relé que permite programar ciclos automáticos de rotación frontal, pausa y rotación inversa.

Construcción Sanitaria: Fabricado totalmente en acero inoxidable 304.

Velocidad Ajustable: Equipado con un inversor de frecuencia que permite regular la velocidad de rotación según la necesidad.

Protección del Sistema: Incluye un filtro de aire para evitar que el material procesado sea succionado hacia la bomba de vacío.

[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