

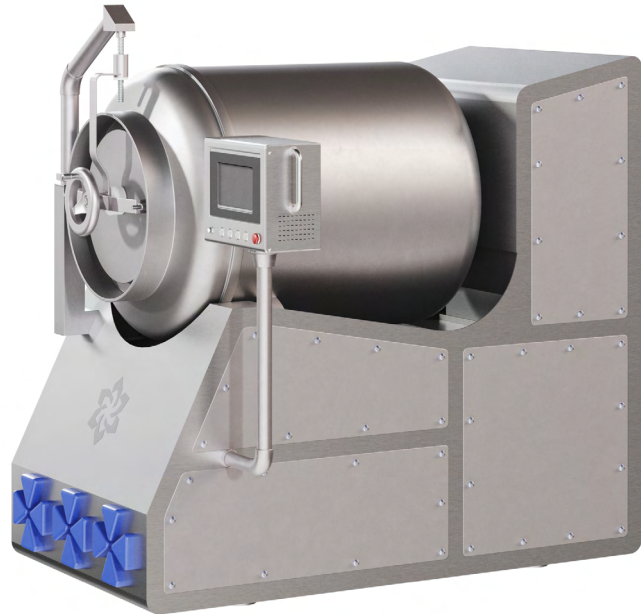


VORMA
Maschinen



TB-v 500

Bombo de vacío



Descripción del Equipo

El Tb-v 500 es un equipo industrial de alto rendimiento diseñado para el macerado y marinado homogéneo de productos alimentarios mediante rotación controlada y aplicación de vacío constante.

Gracias a su sistema integrado, acelera la penetración de salmueras y adobos, mejorando significativamente la

jugosidad y textura del producto final mientras reduce los tiempos de proceso. Fabricado bajo estándares de máxima higiene, es ideal para carne, aves y pescados, garantizando un resultado uniforme y repetible que optimiza el uso de aditivos en líneas de producción exigentes.



Datos Técnicos

Sistema de Vacío Busch:

Equipado con bomba Busch para mantener un vacío constante de $-0,08$ MPa, asegurando una penetración profunda y rápida del marinado en las fibras del alimento.

Construcción Sanitaria AISI 304:

Estructura y tambor en acero inoxidable de grado alimentario, con diseños higiénicos que facilitan una limpieza exhaustiva y cumplen con normativas sanitarias.

Mecánica de Rotación Lenta:

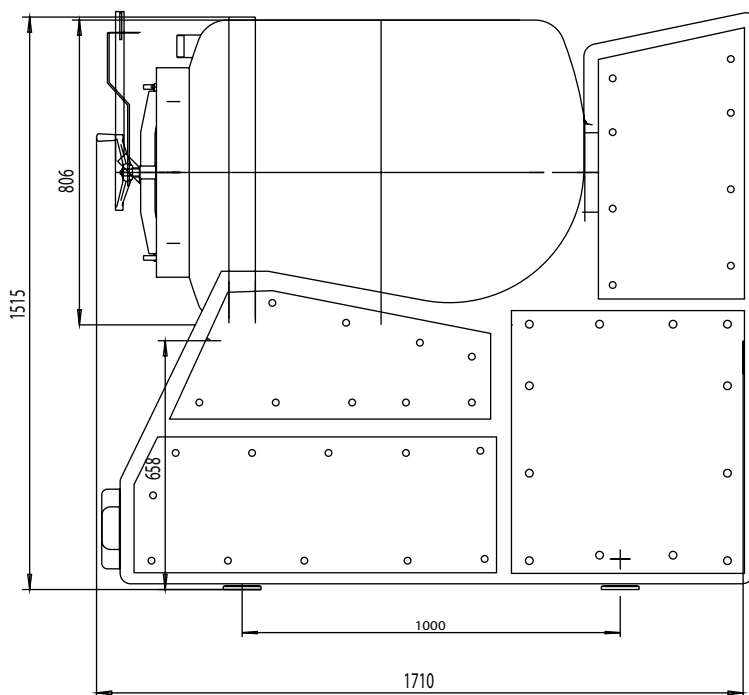
Motorreductor industrial que proporciona una rotación uniforme y temporizada, evitando daños en el producto y permitiendo un funcionamiento continuo de alta fiabilidad.

Seguridad y Control CE:

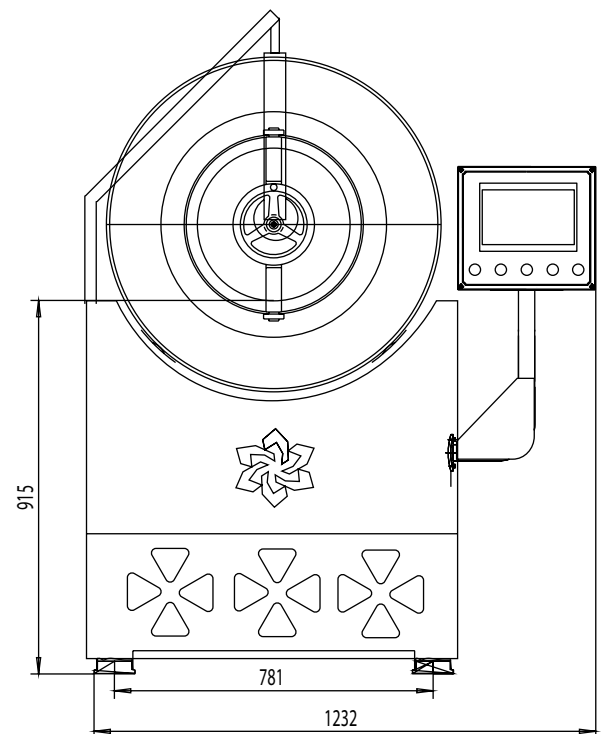
Fabricación bajo normativa CE, incluyendo parada de emergencia y sistemas de protección mecánica que garantizan una operación segura para el personal de planta.

Bloque técnico de especificaciones y planos

	TB-v 200	TB-v 500	TB-v 1000
Dimensiones (W*D*H mm)	1230*1295*1518	1800*1300*1400	2000*1400*1700
Producción	80 – 120 kg	200 – 300 kg	300 – 500 kg
Volumen	200L	500L	1000L
Potencia	1,3 kW	1,65 kW	2,6 kW
Velocidad	8,5 rpm	8 rpm	6,5 rpm
Vacío	-0,08 MPa	-0,08 MPa	-0,08 MPa
Peso	450 kg	600 kg	850 kg



Perfil



Alzado



vormaschinen.com