



**BOMBO
PARA CARROS
TTM-200**



El bombo – mezclador MENOZZI TTM-200 es la solución ideal para masajear, marinar y mezclar pequeñas cantidades de producto directamente dentro de carros de 200 litros sin el uso de cargadores, optimizando los tiempos de proceso y eliminando el desperdicio de producción generado por la transferencia de producto.

Gracias a la pala mezcladora intercambiable, el TTM-200 se puede utilizar para las siguientes aplicaciones:

- Masaje de carnes inyectadas
- Adobo de carne con conce líquido
- Adobo de carne con conce seco
- Mezcla de conce seca (sal, pimienta, especias)
- Mezcla de legumbres mixtas
- Mezcla de ensaladas de cereales

En función de los parámetros de la receta y la forma de la pala es posible obtener un masaje suave o vigoroso, según las necesidades de producción.

El masaje rodante garantiza una mezcla homogénea con tiempos de ciclo muy cortos, esto permite minimizar el estrés mecánico y eliminar el riesgo de daño al producto, haciendo que el TTM-200 sea ideal incluso para carnes muy delicadas.

La máquina está equipada con una bomba de vacío. El tubo de vacío está equipado con un acoplamiento rápido que permite co-

nectarlo a la campana mezcladora con un funcionamiento sencillo y rápido. Una vez alcanzado el vacío establecido, es suficiente cerrar la válvula colocada encima de la campana y retirar el tubo antes de iniciar el ciclo de procesamiento.

Al final del ciclo, es suficiente extraer el carro con el producto mezclado listo para la siguiente fase de procesamiento.

Parámetros de programación

Attraverso il touch-screen di comando è possibile modificare i seguenti parametri:

- Tiempo del ciclo
- Tiempo de masaje
- Descanso
- Sentido de giro HACIA ADELANTE, HACIA ATRÁS o ALTERNATIVO
- Velocidad de rotación de 1 a 10 giros/minuto
- Tope vacío

Lavado y desinfección

Gracias a los controles manuales es posible inclinar la campana de mezclar en la posición deseada, esto permite un lavado y desinfección simple y eficaz en muy poco tiempo.

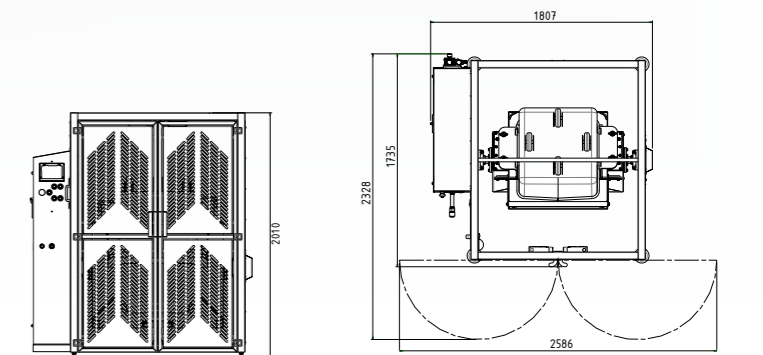
Además, la junta de estanqueidad está equipada con un sistema de desconexión rápida que permite su remoción.

- 1 Pantalla táctil de mandos
- 2 Armario acometidas integrado
- 3 Tubo de vacío con acoplamiento rápido
- 4 Sistema de bloqueo del carro con bloqueo neumático

CARNES CEREALES Y LEGUMBRES ESPECIAS



Capacidad máxima de carga	200 kg
Voltaje	400 V / 50Hz
Potencia instalada	3 kw
Bomba de vacío	10 m3/h
Velocidad de rotación	da 1 -10 rpm
Conexión aire	Ø 12 mm
Presión mínima aire	6 Bar
Consumo de aire	100 NI/min
Peso	700 kg





MENOZZI LUIGI & C. SPA
Via Roma 24/A - 42020 Albinea (R.E.) - Italy
Tel. +39.0522.35471/354747 - Fax. +39.0522.59974
info@menozzi.com - www.menozzi.com