



BOMBOS DE MASAJE CON VACÍO

La nueva serie de máquinas masajeadoras TUMBLERS ha sido mejorada para llegar a los más altos estándares de eficiencia y calidad.

APLICACIONES Y RENDIMIENTO

La forma particular de la cuchara y la inclinación de las cuchillas combinadas con el sistema de vacío (continuo o pulsado),

activa un masaje osmótico asegurando la distribución homogénea de los ingredientes dentro de la carne incluso en tiempos de masaje cortos, reduciendo por lo tanto, el estrés del producto y el consiguiente aumento de temperatura.

La versatilidad del sistema permite obtener los mejores resultados con diferentes tipos de carnes, enteras o en trozos, tratadas con soluciones inyectadas o con sal seco

PARÁMETROS DE PROGRAMACIÓN

El software permite mantener en memoria hasta 32 recetas, cada una compuesta por 4 fases de procesamiento

cada una compuesta con los siguientes parámetros:

- Velocidad de rotación de la campana
- Sentido de rotación de la campana (sentido horario / antihorario)
- Tiempo de masaje
- Tiempo de pausa
- Tiempo de vacío

Además, el software gestiona:

- Sistema de alarma con autodiagnóstico, en caso de mal funcionamiento
- Guía de mantenimiento

LLENADO Y VACIADO

La máquina se puede cargar:

- Por cargadores para carros cutters y contenedores
- Mediante cintas transportadoras

La máquina se vacía mediante la inclinación gradual y controlada de la campana, evitando repentinamente caídas del producto y pérdida de líquido.

LAVADO Y MANTENIMIENTO

- El grado máximo de inclinación de la máquina permite que los líquidos se escurran completamente, esto garantiza un lavado eficaz evitando el estancamiento de los líquidos residuales
- La superficie interior de la campana es fácilmente accesible desde el exterior para inspecciones, lavado y desinfección microbiológica
- Los paneles de protección de desenganche rápido permiten al operador acceder al interior de la máquina en unos segundos para su limpieza y mantenimiento ordinario.

Tumbler 700

- Capacidad de carga **700 Kg**
- Volumen de la campana **1200 Lt**
- Armario acometida separado
- Bomba vacío 63 m³/h
- A** Tapa con apertura manual



Tumbler 1400

- Capacidad de carga **1400 Kg**
- Volumen de la campana **2400 Lt**
- Tapa eléctrica de apertura frontal
- Bomba de vacío 100 m³ / h
- B** Armario acometidas a bordo

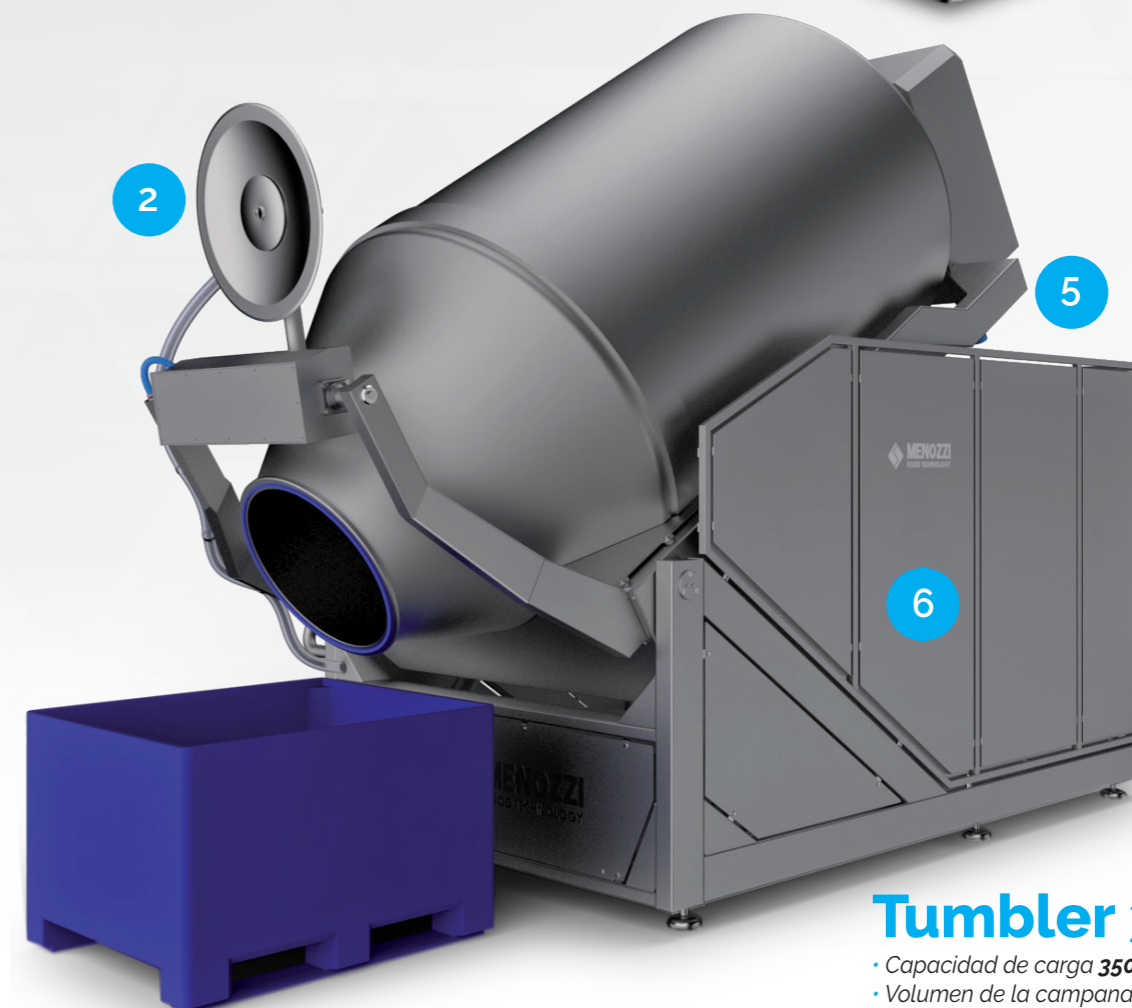


Accesorios estandar comunes a todos los modelos

- 1 Panel de control de pantalla táctil IP6gK con control bimanual
- 2 Tapa eléctrica con apertura frontal con sistema anti-aplastamiento
- 3 Sistema de vacío
- 4 Tanque de vacío
- 5 Sistema volqueador hidráulico
- 6 Paneles de protección con desen-ganche rápido

Tumbler 2400

- Capacidad de carga **2400 Kg**
- Volumen de la campana **4000 Lt**
- Tapa eléctrica de apertura frontal
- Bomba de vacío 100 m³ / h
- B** Armario acometidas a bordo



Tumbler 3500

- Capacidad de carga **3500 Kg**
- Volumen de la campana **5800 Lt**
- Tapa eléctrica de apertura frontal
- Bomba de vacío 150 m³ / h
- B** Armario acometidas a bordo

Sistema de masaje completo con tanque de almacenamiento de salmuera y sistema de carga con traslado motorizado.
 Nuestro personal técnico está a disposición del cliente para desarrollar sistemas a medida



TIPOLOGIA DE VOLQUEADORES



Cargador ROUND BINS



Cargador BINS



Cargador VAGONETTO 200/300 Lt

- 1 Tanque de almacenamiento de salmuera
- 2 Células de carga
- 3 Chaqueta refrigerada con control automático de temperatura.
- 4 Sistema de descarga automática
- 5 Sistema automático de carga de salmuera
- 6 Cargador eléctrico con traslación motorizada sobre carril

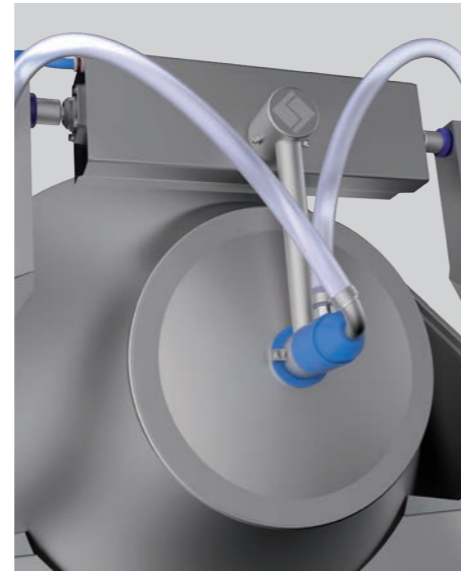
ACCESORIOS OPCIONALES



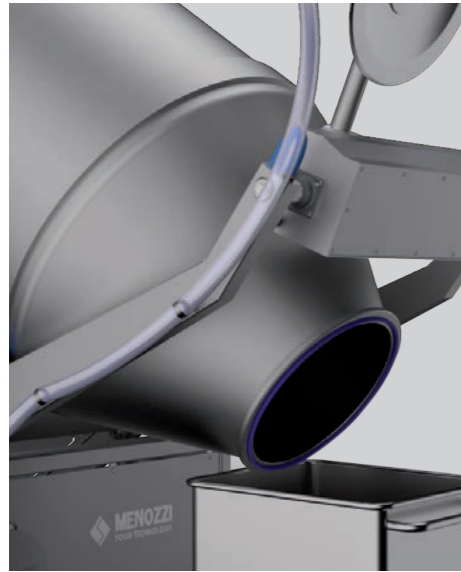
Chaqueta con calefacción refrigerada con control térmica automática



Células de carga con pantalla integrada



Sistema automático de carga de salmuera



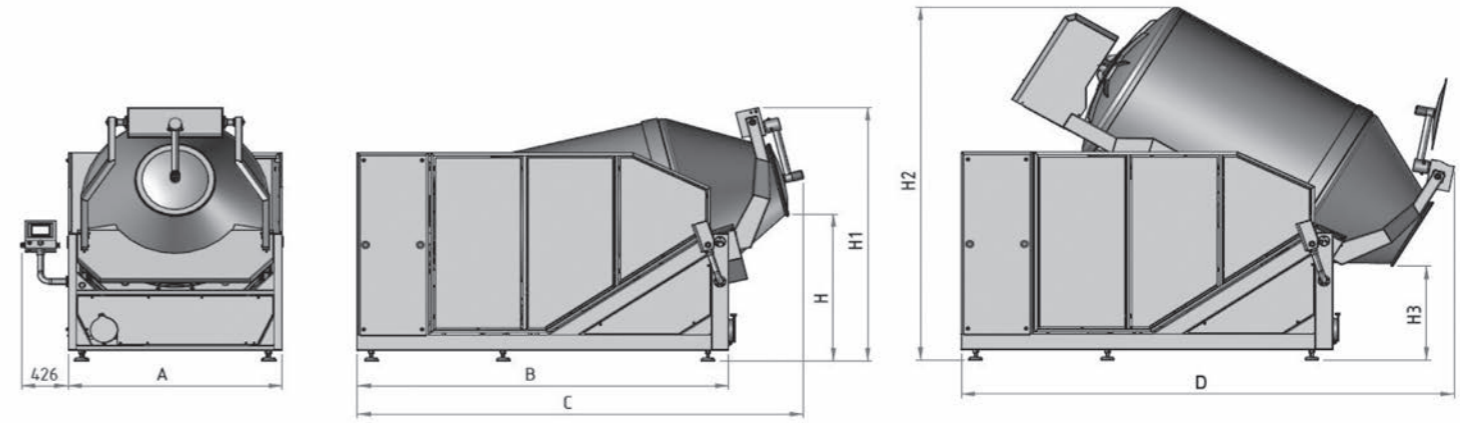
Programa de descarga automática programable hasta 8 pasos de inclinación



Tapa neumática con apertura lateral



Sonda térmica para control de temperatura producto



Modelo	700	1400	2400	3500
Capacidad de carga Max	700 Kg	1400 Kg	2400 Kg	3500 Kg
Volumen total	1200 Lt	2400 Lt	4000 Lt	5800 Lt
Dimensiones				
A	1160 mm	1630 mm	1700 mm	1970 mm
B	2120 mm	2450 mm	2910 mm	3400 mm
C	2675 mm	3270 mm	3800 mm	4080 mm
D	2840 mm	3660 mm	4250 mm	4500 mm
H	1100 mm	1400 mm	1470 mm	1450 mm
H1	2100 mm	2350 mm	2430 mm	2510 mm
H2	2300 mm	2700 mm	3100 mm	3490 mm
H3	690 mm	700 mm	750mm	920mm
Boca de carga	Ø 530 mm	Ø 530 mm	Ø 530 mm	Ø 650 mm
Armario acometidas dim.	1500 x 450 H=1250 mm		A Bordo	A Bordo
Peso	1400 Kg	1850 Kg	2750 Kg	3100 Kg
Acometidas				
Voltaje	400 V / 50Hz	400 V / 50Hz	400 V / 50Hz	400 V / 50Hz
Potencia instalada	5,5 Kw	7,5 Kw	8 Kw	15,5 Kw
Bomba vacío	63 m³/h	100 m³/h	100 m³/h	150 m³/h
Parámetro válido para todos los modelos				
Velocidad de rotación	Standard	da 1 a 11 giri / minuto		
Programas – fases	Standard	32 Programas cada uno de 4 fases		

ACABADOS OPCIONALES



Interior pulido espejo



Acero AISI 316



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