

PICADORA AUTOMÁTICA  
HACHOIR AUTOMATIQUE  
AUTOMATIC MINCER  
AUTOMATISCHER FLEISCHWOLF



fatossa s.a.



# fatosa s.a.

## CONSTRUCCIÓN

- Diseñadas por su técnica, construcción y rendimiento para empresas con grandes producciones.
- Adecuadas para trabajar todo tipo de productos frescos y semi congelados (carnes, pescados, legumbres, hortalizas ...).
- Sin fin de corte expulsado neumáticamente. Tuerca de fijación del grupo de corte de cierre rápido.
- Sin fin alimentador fácilmente desmontable y transportable sobre el carro de accesorios que se entrega con la máquina.
- La combinación de una tolva de gran capacidad (480 l.) y el sin fin de alimentación de diámetro grande y equipado con 3 velocidades asegura un trabajo rápido y continuado.
- Modelos con 1 velocidad de corte: PA 160 y PA 200, o con 2 velocidades de corte: PA 160 2V y PA 200 2V. Estas velocidades están estudiadas para conseguir una gran producción y evitar presiones innecesarias que dañarían la calidad y apariencia del producto.
- Las velocidades del sinfin alimentador y las del sinfin de corte pueden ser usadas independientemente.
- Construidas totalmente en acero inoxidable.
- Fabricadas con protecciones térmicas del motor, maniobra de bajo voltaje, paro de emergencia y trabajo silencioso para garantizar el cumplimiento de todas las normas de seguridad e higiene en el trabajo.
- Mantenimiento reducido y fácil limpieza.

## ACCESORIOS OPCIONALES

- Dispositivo para fijar placa precortadora.
- Separador de tendones y otras partes duras.
- Elevador de columna para carros de 200 litros.

## PICADORA AUTOMÁTICA HACHOIR AUTOMATIQUE AUTOMATIC MINCER AUTOMATISCHER FLEISCHWOLF



## CONSTRUCTION

- Grâce à sa technique, sa construction et son rendement, il est conçu pour des usines ayant de grandes productions.
- Approprié pour travailler avec toute sorte de produits (viandes, poissons, légumes, fruits, etc.).
- Sans fin de coupe expulsé de manière pneumatique. Écrou de fixation du groupe de coupe à fermeture rapide.
- Avec vis sans fin facilement démontable et transportable sur le chariot d'accessoires livré avec la machine.
- La combinaison entre une trémie de grande contenance (480 l.) et le sans fin d'alimentation de grand diamètre et équipé de 3 vitesses garantit un travail rapide et continu.
- Modèles avec 1 vitesse de coupe: PA 160 et PA 200, ou avec 2 vitesses de coupe: PA 160 2V et PA 200 2V. Ces vitesses sont étudiées afin d'obtenir une grande production et éviter des pressions non nécessaires qui amenuiseraient la qualité et l'apparence du produit.
- Les vitesses du sans fin d'alimentation et celles du sans fin de coupe peuvent être utilisées indépendamment.
- Construction totalement en acier inoxydable.
- Les protections thermiques du moteur, la manipulation à bas voltage et l'arrêt d'urgence, ainsi qu'un travail silencieux, garantissent le respect de toutes les normes de sécurité et d'hygiène au travail.
- Maintenance réduite et nettoyage facile.

## ACCESOIRES EN OPTION

- Dispositif pour fixer la plaque pré-coupeuse.
- Séparateur de tendons et de parties dures.
- Élevateur à colonne pour chariots de 200 litres.



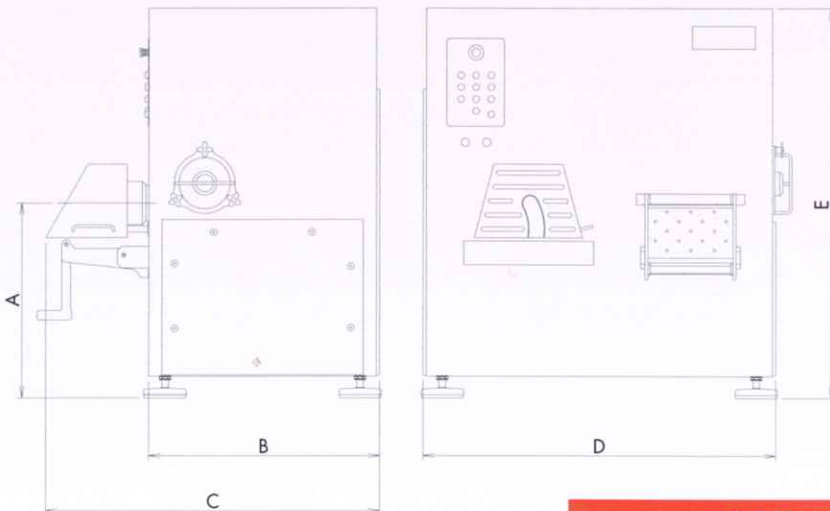


## CONSTRUCTION

- Specially designed technique, construction and performance for companies with mass production runs.
- Suitable for all types of fresh and semi-frozen products (meat, fish, pulses, vegetables, etc.).
- Pneumatically expelled cutter worm; fast-closing cutter unit locking nut.
- The worm feed can be easily dismantled and transported on the accessories trolley supplied with the machine.
- The combination of a large capacity (480 litre) feed pan and a large diameter, 3-speed worm feed ensures rapid, continuous working.
- 1-speed cutting models: PA 160 and PA 200 and 2-speed cutting models: PA 160 2V and PA 200 2V. These speeds have been specially designed for mass production so as to prevent unnecessary pressure that would spoil the quality and the appearance of the product.
- The speeds of the worm feed and the cutter worm can be set independently.
- All made in stainless steel.
- Featuring motor heat protection devices, low-voltage working, emergency stop and silent working to ensure compliance with all the standards related to health and safety at work.

## OPTIONAL ACCESSORIES

- Precutter plate locking device.
- Tendon and hard parts separator.
- Column hoist for 200 litre carriages.



	PA 160 / PA 160 2V	PA 200 / PA 200 2V
A	884	884
B	1065	1065
C	1540	1580
D	1630	1630
E	1800	1800

## Konstruktion

- Im Hinblick auf Technik, Konstruktion und Leistung konzipiert für Betriebe mit Großfertigung.
- Geeignet für die Verarbeitung aller Arten von frischen und halbgefrorenen Produkten (Fleisch, Fisch, Hülsenfrüchte, Gemüse usw.).
- Zerkleinerungsschnecke mit pneumatisch betriebem Auswurfmechanismus. Spannmutter zur Sicherung des Schneidgehäuses mit Schnellverschluss versehen.
- Endlosbeschicker leicht demontierbar und auf dem mitgelieferten Zubehörwagen bequem zu transportieren.
- Die Kombination zwischen dem Befülltrichter mit großem Fassungsvermögen (480 l.) und dem Endlosbeschicker mit großem Durchmesser und 3 Geschwindigkeiten ermöglicht ein schnelles und zügiges Arbeiten.
- Modelle mit 1 Schnittgeschwindigkeit: PA 160 und PA 200; mit 2 Schnittgeschwindigkeiten: PA 160 2V und PA 200 2V. Diese Geschwindigkeiten sind ausgelegt, um große Fertigungsmengen zu gewährleisten und unnötige Druckbelastungen, welche die Qualität und das Aussehen des Produktes beeinträchtigen würden, zu vermeiden.
- Die Geschwindigkeiten der Zubringerschnecke und der Arbeitsschnecke können unabhängig voneinander eingestellt werden.
- Ganz aus Edelstahl konstruiert.
- Ausgestattet mit Wärmeschutzvorrichtungen für den Motor, Bedienteil mit Niederspannung, Notstopp und geräuscharmer Betrieb, um die Einhaltung aller Sicherheits- und Hygienevorschriften am Arbeitsplatz zu gewährleisten.
- Minimale Wartung und einfache Reinigung.

## Optionales Zubehör

- Befestigungsvorrichtung für Vorschneideplatte.
- Trennvorrichtung für Sehnen und andere feste Teile.
- Säulenheber für 200-Liter-Füllwagen.



## CARACTERÍSTICAS

	PA 160	PA 200	PA 160 2V	PA 200 2V
Diámetro de boca/Outlet diameter	160 mm	200 mm	160 mm	200 mm
Elementos de corte máx./Maximum cut elements	5	5	5	5
Velocidad de corte/Cutting speed	125 rpm	125 rpm	125/250 rpm	125/250 rpm
Potencia motor/Motor power	22 kw	30 kw	26/33 kw	34/46 kw
Opciones / Options			17/24 kw	26/33 kw
Capacidad tolva / Tray capacity	480 ltr	480 ltr	480 ltr	480 ltr
Producción máxima / Maximum work production	5000 k/h	7000 k/h	6000 k/h	8000 k/h
Temperatura mín. de trabajo / Work minimum temperature	-15°C	-15°C	-15°C	-15°C
Peso Neto / Net weight	1600 k	1700 k	1600 k	1700 k
Peso Bruto / Gross weight	1900 k	2000 k	1900 k	2000 k

OTROS PRODUCTOS



EMBUTIDORA E 50



CUTTER C 200



AMASADORA AV 300

**fatosa s.a.**

Ctra. de Terrassa, 217 - 08205 SABADELL (Barcelona) ESPAÑA · Tels. 34-937 266 399 - 937 266 889 Fax 34-937 274 046  
e-mail: [info@fatosa.com](mailto:info@fatosa.com) · web: [www.fatosa.com](http://www.fatosa.com)

Reservado el derecho de modificaciones / Modifications reserved