

PICADORA AUTOMÁTICA  
HACHOIR AUTOMATIQUE  
AUTOMATIC MINCER  
AUTOMATISCHER FLEISCHWOLF



fatosá, sa.

# fatosa, s.a.

- Máquina apropiada para trabajar carnes frescas y semicongeladas (hasta -10°C), grasa, verduras,...
- Diseñadas por su técnica, construcción y producción para acercar a las pequeñas y medianas empresas los sistemas de trabajo industriales.
- Formada por un sin fin de alimentación acoplado en ángulo al sin fin de corte, con velocidades sincronizadas para evitar presiones innecesarias que dañarían la calidad y apariencia del producto.
- Velocidad del sin fin de corte estudiada para conseguir una gran producción sin calentamiento ni embarramiento del producto.
- Dotada de una tolva de 254 litros de capacidad cuya forma interior ha sido diseñada para garantizar una caída continuada del producto.
- Zócalo, tolva, sin fin de alimentación y cuerpo y sin fin de corte construidos en acero inoxidable.
- Sus superficies lisas y los sin fines desmontables en pocos segundos facilitan la limpieza.
- Protecciones térmicas del motor, maniobra a bajo voltaje y paro de emergencia, así como un trabajo silencioso garantizan el cumplimiento de todas las normas de seguridad e higiene en el trabajo.
- Mantenimiento reducido.

## ACCESORIOS ENTREGADOS CON LA MÁQUINA

- 1 Cuchilla simple, 1 Cuchilla doble,
- 3 placas de corte, 1 útil de desmontaje.

## ACCESORIOS OPCIONALES

- Separador de tendones y otras partes duras
- Elevador de columna para carros de 200 litros.



- Hachoir approprié pour travailler avec viandes, fraîches et demi congelées (jusqu'à -10°C), graisses, légumes,...
- Dessinées par sa technique, construction et production pour approcher à les petites et moyennes usines les systèmes de travail des grandes industries.
- Formé par un vis sans fin d'alimentation acouplé en angle au vis sans fin de coupe, avec vitesses synchronisées pour éviter des pressions pas nécessaires qui pourraient endommager la qualité et apparence du produit.
- Dotée d'un entenoir de 254 litres de capacité dont la forme intérieure a été dessinée pour garantir une tombée continue du produit.
- Bâti, entenoir, vis d'alimentation et corps et vis de coupe construits en acier inoxydable.
- Ses surfaces plates, et les vis demontables dans quelques secondes, facilitent le nettoyage.
- Protections thermiques du moteur, manipulation à bas voltage et arrêt d'urgence, ainsi qu'un travail silencieux garantissent l'accompliment de toutes les normes de sécurité et hygiène au travail.
- Maintenance réduite.

## ACCESSOIRES LIVRÉS AVEC LA MACHINE

- 1 Couteau simple, 1 Couteau double,
- 3 plaques de coupe et 1 outillage pour le demontage.

## ACCESSOIRES EN OPTION

- Separateur de tendons et parties dures.
- Éleveur à colonne pour chariots de 200 litres.



- Machine suitable for working fresh and semi-frozen meat (up to -10°C), fat, vegetable, ...
- Designed for its technique, construction and production to approach the small and medium factories to the industrial work.
- It is formed by a feeding endless screw, angle coupled to the cutting endless screw, with synchronized speeds in order to avoid unnecessary pressures which could damage the product quality and aspect.
- The cutting endless screw speed has been studied for getting a big production without heating and smearing of the product.
- It has a 254 liter hopper and its interior shape has been designed for warranting the product continue fall.
- Sockle, hopper, feeding endless screw, body and cutting endless screw made in Stainless Steel.
- Its smooth surfaces and its endless screw easily detachable in few minutes, facilitate the cleaning.
- Motor thermal protections, low voltage control and emergency stop, as soon as silent work, guarantee the performance of all work safety and hygiene norms.
- Reduced maintenance

#### ACCESSORIES DELIVERED WITH THE MACHINE

- 1 Simple knife, 1 double Knife, 3 cutting plates, 1 dismantling tool.

#### OPTIONAL ACCESSORIES

- Tendon and hard parts separator.
- Column hoist for 200 liters carriages.



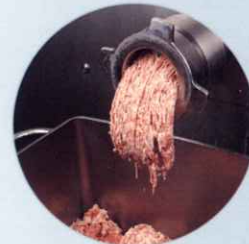
- Dieser Fleischwolf ist für die Verarbeitung von frischem und halbgefrorenem Fleisch (bis -10°C), Fette, Gemüse, etc. geeignet.
- Er ist in seiner Technik, Bauweise und Produktion dafür ausgerichtet, den kleinen und mittleren Unternehmen industrielle Arbeitssysteme zugänglich zu machen.
- Er besteht aus einer Zubringerschnecke, welche winkelförmig mit der Arbeitsschnecke gekuppelt ist, mit synchronisierten Geschwindigkeiten um unnötigen Druck zu vermeiden, welcher die Qualität und das Erscheinungsbild des Produktes beeinträchtigen könnte.
- Die Geschwindigkeit der Arbeitsschnecke wurde so ausgerichtet, um eine grosse Produktionsmenge ohne Erwärmung noch Verschmierung des Produktes zu erreichen.
- Sie ist mit einem 254 l. Trichter ausgestattet, dessen innere Form so entwickelt wurde, um einen en fortlaufenden Fall des Produktes zu gewährleisten.
- Sockel, Trichter, Zubringerschnecke und das Gehäuse sind aus rostfreiem Stahl.
- Die glatten Oberflächen und die in wenigen Sekunden abmontierbaren Schnecken erleichtern die Reinigung.
- Motorwärmeschutz, Steuerung bei niedriger Voltzahl und Notstop wie auch eine leise Arbeitsverrichtung gewährleisten die Erfüllung aller Sicherheits- und Hygienenormen.
- Wartung reduziert.

#### MITGELIEFERTES ZUBEHÖR

- 1 Einfaches Messer, 1 Doppelmesser, 3 Lochscheiben, 1 Demontagewerkzeug.

#### ZUSÄTZLICHES ZUBEHÖR

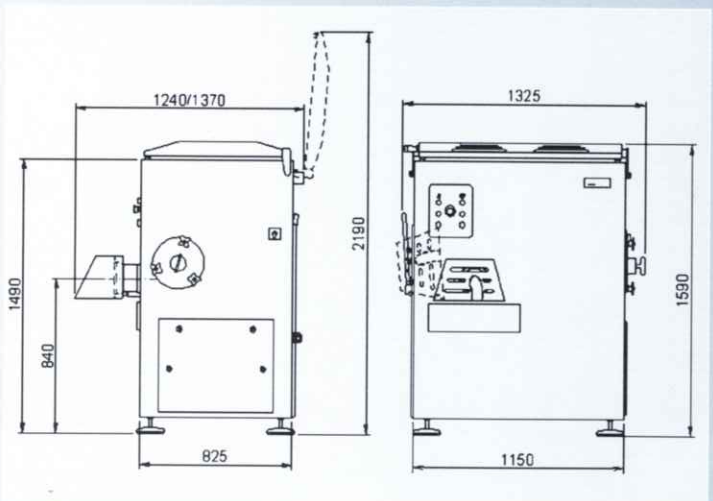
- Trenner für Hartteile.
- Säulenheber für 200 liter. Füllwagen



## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS/ TECHNICAL DATA

MODEL / TYPE	PA130 S	PA130 S 2V	PA 160 S	PA160 S 2V
Ø Salida / Ø Outlet	130/E	130/E	160/G	160/G
Capacidad tolva / Tray capacity (lt.)	254	254	254	254
Elementos de corte max / maximum cut elements	Unger-5	Unger-5	Unger-5	Unger-5
Potencia motor cuchillas / Knife motor power (kW)	11	8/16	15	8/16
Potencia motor alimentador / Feeding motor power (kW)	1	1	1	1
Producción máxima / Maximum production (k/h)	3000	4000	4000	5000
Peso Neto / Net weight	690	690	750	750
Peso Bruto / Gross weight	820	820	880	880
Dimensiones embalaje / Crate dimensions	158x148x186			

#### PA 130 S - PA 160 S



Otros productos



EMBUTIDORA E 50



CUTTER C 125



CORTADORA TBG

**fatosà, 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@fatosà.com](mailto:info@fatosà.com) · web: [www.fatosà.com](http://www.fatosà.com)

Reservado el derecho de modificaciones / Modifications reserved