

PICADORAS
HACHOIRS
MINCERS
FLEISCHWOLF



fatos[®]**sa, s.a.**

fatosá, s.a.

- Máquinas apropiadas para trabajar con toda clase de productos : carne, pescado, grasas, verduras, legumbres, ..., frescos o semicongelados (hasta a -10°C)
- Adecuadas para producciones de pequeñas a medianas
- Fabricadas totalmente en acero inoxidable y siguiendo normas CE de seguridad e higiene en el trabajo.
- **HIGIENE** : Diseñadas con superficies lisas y sin fines desmontables para garantizar una fácil y total limpieza. Tubo picador desmontable en el modelo P114 T.
- **SEGURIDAD** : Protecciones térmicas del motor, maniobra a bajo voltaje, paro de emergencia, protector en la salida de la carne y trabajo silencioso.
- Sistema de corte Unger de 3 elementos en el modelo P114 T, y de hasta 5 elementos en los modelos P114, P130 y P160

ACCESORIOS ENTREGADOS CON LA MÁQUINA

- 1 cuchilla simple
- 3 placas
- 2 aros separadores
- 1 extractor del sin fin
- 1 alimentador

ACCESORIOS OPCIONALES

- Separador de partes duras (para modelos P114, P130 y P160)
- Patas altas para descarga sobre carros de 200 litros.



P114 - P130 - P160

- Machines pour travailler avec toute sorte de produits : viande, poisson, légumes, verdure, graisses, ..., fraîches et demi congelés (jusqu'à -10°C)
- Appropriées pour petites et moyennes productions.
- Constructions totalement en acier inoxydable et selon normes CE de sécurité et hygiène au travail.
- **HYGIENE** : Dessinées avec surfaces plates et vis démontables pour garantir le nettoyage facile et total. Tube hachoir démontable dans le modèle P114 T.
- **SÉCURITÉ** : Protections thermiques du moteur, manipulation à bas voltage, arrêt d'urgence, protecteur dans la sortie de produit et travail silencieux.
- Système de coupe Unger de 3 éléments sur le modèle P114 T, et jusqu'à 5 éléments sur les modèles P114, P130 et P160

ACCESOIRES LIVRÉS AVEC LA MACHINE

- 1 couteau simple
- 3 plaques
- 2 anneaux séparateurs
- 1 extracteur du sans fin
- 1 alimentateur

ACCESOIRES EN OPTION

- Separateur de tendons et parties dures (pour modèles P114, P130 et P160)
- Pieds hauts pour la décharge sur chariots de 200 litres.



P114-T

- Useful for all types of products : meat, fish, vegetables, graisse, ..., fresh and semi frozen (up to -10°C)
- Appropriate for small and medium productions.
- Totally made in stainless steel and in accordance with safety and hygiene CE standard.
- **HYGIENE** : Designed with smooth surfaces and detachable endless screw in order to guarantee an easy and total clean. Mincing tube detachable on type P114 T.
- **SAFETY** : Motor thermal protections, low voltage control, emergency stop, meat outlet protector and silent work.
- Unger cut system of 3 elements on type P114 T, and up to 5 elements on types P114, P130 and P160

ACCESSORIES DELIVERED WITH THE MACHINE

- 1 single knife
- 3 plates
- 2 separating rings
- 1 extractor
- 1 feeder

OPTIONAL ACCESSORIES

- Hard part separator (on types P114, P130 y P160)
- High legs for unloading over 200 litre trucks.

- Geräte für die Verarbeitung aller Arten von Produkten: Fleisch, Fisch, Fette, Gemüse, Hülsenfrüchte u.v.m. – frisch oder halbfroren (bis -10°C).
- Geeignet für kleine und mittlere Produktionen.
- Ganz aus Edelstahl unter Einhaltung der geltenden europäischen Normen zur Sicherheit und Hygiene am Arbeitsplatz gefertigt.
- **HYGIENE** : Die Ausgestaltung mit glatten Oberflächen und abnehmbaren Zerkleinerungsschnecken gewährleistet eine einfache, gründliche Reinigung. Bei dem Modell P114 T ist das Hackrohr ebenfalls abnehmbar.
- **SICHERHEIT** : Wärmeschutzvorrichtungen für den Motor, Bedienteil mit Niederspannung, Notstopp, Schutzabdeckung am Fleischaustritt und geräuscharmer Betrieb.
- Schneidsystem Unger, 3-teilig bei dem Modell P114T und bis 5-teilig bei den Modellen P114, P130 und P160.

MITGELIEFERTES ZUBEHÖR

- 1 Einfachmesser
- 3 Scheiben
- 2 Trennringe
- 1 Abzieher für Zerkleinerungsschnecke
- 1 Beschicker

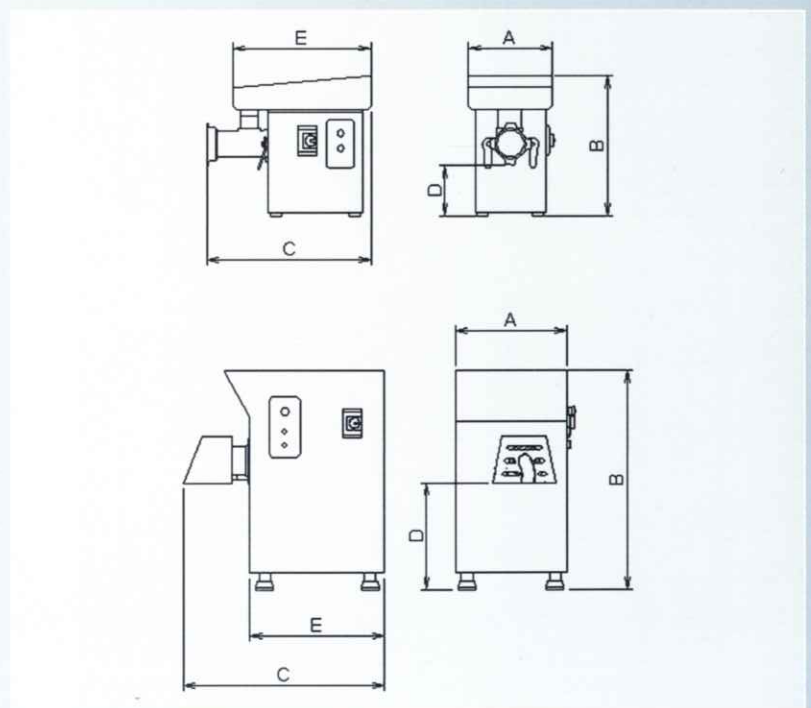
OPTIONALES ZUBEHÖR

- Trennvorrichtung für feste Teile (für die Modelle P114, P130 und P160)
- Hubbeine für 200-Liter-Füllwagen

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS/ TECHNICAL DATA

MODEL / TYPE	P114 T	P114	P130	P160
Ø Salida / Ø Outlet	114/D	114/D	130/E	160/G
Capacidad tolva / Tray capacity (lt.)	29	40	66	100
Elementos de corte max/ maximum cut elements	3	5	5	5
Potencia motor / Motor power (kW)	3	4	5.5/7.5	7.5/11
Producción máxima / Maximum production (k/h)	1000	1500	2000	3000
Dimensiones (mm) / Dimensions (mm) :				
A	380	500	600	700
B	626	980	1054	1203
C	738	900	1030	1180
D	228	479	515	598
E	620	600	700	800
Peso Neto / Net weight	88	162	240	306
Peso Bruto / Gross weight	110	240	320	393
Dimensiones embalaje / Crate dimensions	51x86x80	74x104x122	84x114x127	94x132x142

P-114 T P-114 P-130 P-160



Otros productos



EMBUTIDORA E 50



CUTTER C 125



AMASADORA A 300

fatosá, 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@fatosá.com · web: www.fatosá.com

Reservado el derecho de modificaciones / Modifications reserved