

AMASADORAS
PÉTRINS
MIXERS
MISCHER



fatosa s.a.

fatosá s.a.

CONSTRUCCIÓN - FUNCIONAMIENTO

- Fabricación de alta calidad, totalmente en acero inoxidable.
- Adaptadas a las directrices de seguridad e higiene internacionales.
- Prácticamente exenta de mantenimiento.
- Máquinas adecuadas para amasar y mezclar todo tipo de productos.
- La mezcla se efectúa con un brazo central con palas en forma de "T", fácilmente desmontable que gira en ambos sentidos.
- Funcionamiento silencioso y trato delicado del producto a mezclar.
- Descarga:
Modelos A80 / A110 / A150: cuba volcable.
Modelo A300: Compuerta de apertura neumática en el fondo de la cuba que permite descargar, junto con la rotación del brazo, la totalidad del producto dentro de carros standard de 200 litros.

ACCESORIOS OPCIONALES

- Ruedas para los modelos A80, A110, A150.
- Cargador de columna acoplado y velocidad variable del brazo en el modelo A300.

AMASADORAS PÉTRINS MIXERS MISCHER



CONSTRUCTION - FONCTIONNEMENT

- Fabrication de grande qualité, entièrement en acier inoxydable.
- Adaptées aux directives de sécurité et d'hygiène internationales.
- Aucune maintenance n'est pratiquement nécessaire.
- Machines appropriées pour masser et mélanger tout type de produits.
- Le mélange est effectué avec un bras central muni de pales en forme de "T", facilement démontable et qui tourne dans les deux sens.
- Fonctionnement silencieux et traitement délicat du produit à mélanger.
- Décharge:
Modèles A80 / A110 / A150: cuve renversable.
Modèle A300: Vanne d'ouverture pneumatique au fond de la cuve permettant de décharger, avec la rotation du bras, la totalité du produit dans des chariots standards de 200 litres.

ACCESSOIRES EN OPTION

- Roues pour les modèles A80, A110, A150.
- Chargeur de colonne accouplé et vitesse variable du bras sur le modèle A300.



A 80
A 110
A 150

CONSTRUCTION - OPERATION

- High quality fabrication totally made in stainless steel.
- Machine adapted to international safety and hygienic rules.
- Practically maintenance free.
- Machine suitable for mixing and kneading all type of products.
- A central arm makes the mix with "T" shaped blade, easily detachable, wich turns to both senses.
- Quiet operation and tender manipulation of product.
- Unloading:
A80 / A110 / A150 models: Overturned bowl.
A300 model: Pneumatic opening gate on bowl bottom which allows to unloaded together with the arm rotation, all the product inside 200 litre standard trucks.

OPTIONAL ACCESSORIES

- Wheels for A80, A110, A150 models.
- Column lifter and arm variable speed for A300 model.

KONSTRUKTION - BETRIEB

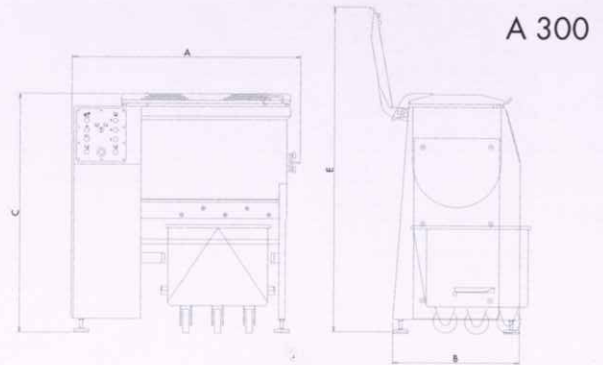
- Hochwertiges Erzeugnis, ganz aus Edelstahl gefertigt.
- In Übereinstimmung mit den internationalen Sicherheits - und Hygienevorschriften.
- Praktisch wartungsfrei.
- Knet - und Mischmaschinen für alle Arten von Produkten.
- Der Mischvorgang erfolgt mit einem zentral angeordneten Rührarm mit Rührflügeln in "T" - Form, der leicht abnehmbar ist und in beide Drehrichtungen läuft.
- Geräuschloser Betrieb und schonende Behandlung des Mischgutes.
- Entleeren:
Modelle A80 / A110 / A150: Kippbottich.
Modell A300: Austragsklappe mit druckluftbetätigtem Öffnungsmechanismus am Boden des Bottichs, der die vollständige Produktentleerung bei gleichzeitiger Drehung des Rührarms in Standardwagen mit einer Kapazität von 200 l. ermöglicht.

OPTIONALES ZUBEHÖR

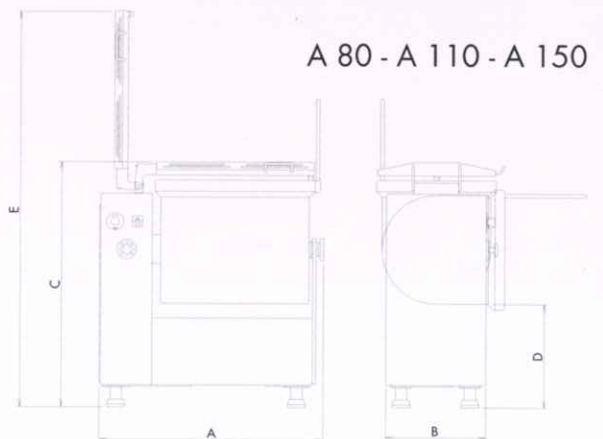
- Rollen für die Modelle A80, A110, A150.
- Angekoppelte Einfüllsäule und regelbare Geschwindigkeit des Rührarms beim Modell A300.



A 300



A 300



A 80 - A 110 - A 150

CARACTERISTICAS	A 80	A 110	A 150	A 300
Capacidad/Capacity	80 l.	110 l.	150 l.	300 l.
Carga/Load	50/60 kg.	85/95 kg.	100/120 kg.	200/240 kg.
Potencia motor/Motor power	0,75 kw.	0,75 kw.	1,5 kw.	3 kw.
A	875 mm	875 mm	1005 mm	1435 mm
B	350 mm	350 mm	450 mm	800 mm
C	935 mm	970 mm	1100 mm	1510 mm
D	415 mm	415 mm	470 mm	
E	1500 mm	1510 mm	1780 mm	2050 mm
Peso Neto/Net Weight	132 kg.	142 kg.	220 kg.	385 kg.
Peso Bruto/Gross Weight	170 kg.	183 kg.	275 kg.	500 kg.
Dimensiones embalaje/Crate dimensions	107x57x116,5	107x57x116,5	118x73x131	163x108x165

OTROS PRODUCTOS



EMBUTIDORA E 50



CUTTER C 50



PICADORA PA 130

fatoso 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@fatoso.com · web: www.fatoso.com

Reservado el derecho de modificaciones / Modifications reserved