

AMASADORA AL VACÍO
VACUUM MIXER
MÉLANGEUR SOUS VIDE
VAKUUMMISCHER

fatosa[®], s.a.

CONSTRUCCIÓN

- Fabricación totalmente en acero inoxidable.
- Higiénica; líneas simples y superficies lisas para facilitar la limpieza.
- Fabricada según normas CE.
- El equipo eléctrico está integrado en la máquina.
- Brazos en forma de Z, con doble sentido de giro. Opcionalmente brazos en forma T.
- Con elevador hidráulico integrado en las AV300 y AV600.
- Equipada con un programador de tiempo de trabajo en las AV300 y AV600.
- Diseñada para producciones medias altas.

ACCESORIOS OPCIONALES

- Elevador hidráulico para AV150.
- Programador de tiempos de trabajo para AV150.
- Velocidad variable.
- Dispositivo de entrada de gases.

FUNCIONAMIENTO

- Gran versatilidad; útil para todo tipo de alimentos.
- Las máquinas con velocidad variable permiten adaptarse a cualquier tipo de producto (verduras, pescado, carne...).
- Mezclado y amasado óptimos, lo cual permite conseguir un acabado del producto de gran calidad (color, consistencia, distribución uniforme de todos los ingredientes...).
- Reduce el número de poros de aire.



A 150

CONSTRUCTION

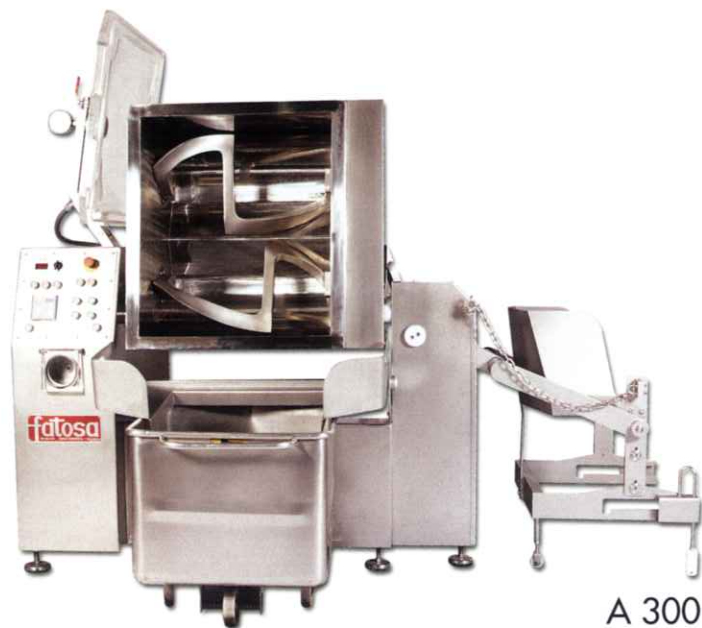
- Fabriqué entièrement en acier inoxydable.
- Hygiénique; lignes simples et surfaces plates pour faciliter le nettoyage.
- Fabriqué suivant normes CE.
- Cadre électrique intégré dans la machine.
- Bras en forme de Z, à double sens de tour. En option, bras en forme T.
- Avec chargeur hydraulique intégré aux AV300 et AV600.
- Equipé d'un programmeur de temps de travail aux AV300 et AV600.
- Dessinée pour productions moyennes et hautes.

ACCESOIRES EN OPTION

- Chargeur hydraulique pour AV150.
- Programmeur de temps de travail pour AV150.
- Vitesse variable.
- Dispositif d'entrée de gaz.

FONCTIONNEMENT

- Grande versatilité; utile pour toute sorte de nourriture.
- Les machines avec vitesse variable permettent s'adapter à aucun type de produit (verdure, poisson, viande...).
- Mélange et pétrissage optimaux ce que permet obtenir un fini du produit de grande qualité (couleur, consistance, distribution uniforme de tous les ingrédients...).
- Réduit le numéro de pores d'air.



A 300

CONSTRUCTION

- Totally made in stainless steel.
- Hygienic; simple lines and smooth surfaces for an easy cleaning.
- Made following CE rules.
- Electrical panel integrated in the machine.
- Z-shaped arms, with double turning sense. Optional T-shaped arms.
- With integrated hydraulic lifter for AV300 and AV600.
- Equipped with a working time programmer for AV300 and AV600.
- Designed for medium and high productions.

OPTIONAL ACCESSORIES

- Hydraulic lifter for AV150.
- Working time programmer for AV150.
- Variable speed.
- Gas entrance device.

OPERATION

- Big versatility; useful for all type of food.
- Machines with variable speed can be adapted to all kind of product (vegetable, fish, meat...).
- Very good mixing and kneading which permits to get a high quality on finish product (colour, consistence, uniform distribution of all ingredients...).
- Reduces the air pore.



A 600

KONSTRUKTION

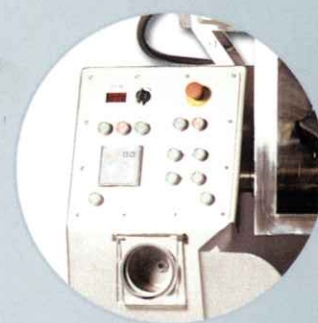
- Herstellung ganz aus Edelstahl.
- Hygienisch; einfache Linien und glatte Oberflächen zur Reinigungserleichterung.
- Hergestellt nach CE Normen.
- Der Schaltschrank ist in die Maschine integriert.
- Arme in Z-Form, in beide Richtungen drehbar. Arme in T-Form Nach Wahl.
- Die hydraulische Beschickung ist in den Maschinen AV300 und AV600 integriert.
- Ausgestattet mit einem Arbeitszeitprogrammierer in den Maschinen AV300 und AV600.

OPTIONALES ZUBEHÖR

- Hydraulische Beschickung für die Maschine AV150.
- Arbeitszeitprogrammierer für die Maschine AV150.
- Variierbare Geschwindigkeit.
- Vorrichtung für den Gaseintritt.

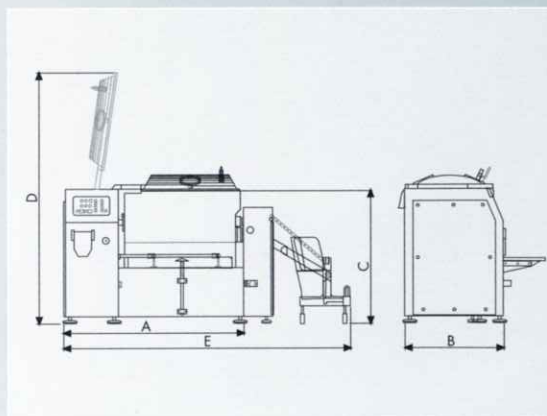
BETRIEB

- Entwickelt für mittlere und grosse Produktionen.
- Hohe Einsetzbarkeit; nutzbar für alle Lebensmittelarten.
- Die Maschinen mit variierbarer Geschwindigkeit erlauben eine Anpassung an jegliche Produktarten (Gemüse, Fisch, Fleisch...).
- Optimales Mischen und Kneten, wodurch ein qualitativ hochwertiges Endprodukt erreicht wird (Farbe, Konsistenz, gleichmässige Verteilung aller Zutaten...).
- Reduziert die Anzahl der Luftporen.



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS/ TECHNICAL DATA

| CARACTERÍSTICAS | UNIDAD | AV - 150 | AV - 300 | AV - 600 |
|-------------------------------------------------|--------|-------------|-------------|-------------|
| Capacidad cuba/Bowl capacity | l. | 150 | 300 | 600 |
| Potencia motor palas/Arm motor power | Kw. | 1,5 | 3 | 7,5 |
| Potencia motor vacío/Vacuum motor power | Kw. | 0,75 | 0,75 | 1,5 |
| Potencia motor hidráulico/Hydraulic motor power | Kw. | 0,75 | 0,75 | 0,75 |
| Capacidad bomba vacío/Vacuum pump capacity | m3/h | 20 | 20 | 60 |
| A | mm. | 1156 | 1440 | 2010 |
| B | mm. | 750 | 950 | 1100 |
| C | mm. | 1125 | 1200 | 1500 |
| D | mm. | 1900 | 2100 | 2850 |
| E | mm. | 2210 | 2600 | 3215 |
| Peso neto/Net weight | Kg. | 520 | 1070 | 2200 |
| Peso bruto/Gross weight | Kg. | 670 | 1340 | 2500 |
| Dimensiones embalaje/Crate dimensions | cm. | 140x100x175 | 280x140x180 | 345x145x210 |



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@fatosa.com · web: www.fatosa.com

Reservado el derecho de modificaciones / Modifications reserved