

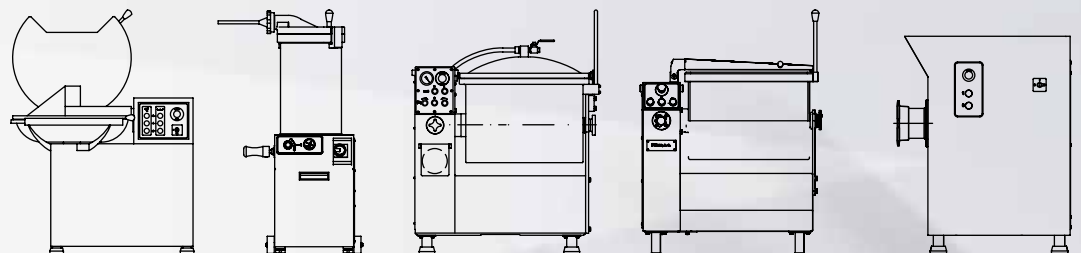
fatosa

E25 / E42 / C20 / C35 Z / A80 / AV80 / A150 / P130



LÍNEA PARA CHARCUTERIA

- BUTCHER LINE
- LIGNE POUR BOUCHERIE
- METZGER LINIE



EMBUTIDORAS E25 / E42

FILLERS / POUSSOIRS / KOLBENFÜLLER



ESPAÑOL

Los modelos E25 y E42, son máquinas embutidoras con sistema de pistón hidráulico.

Fabricadas totalmente en acero inoxidable y según normas CE.

De fácil manipulación mediante palanca accionada con la rodilla para subir y bajar, y mando de regulación de velocidad.

Depósito de aceite independiente, herméticamente cerrado.

Protección térmica del motor.

Útiles para embutir todo tipo de producto.

Las líneas simples de su diseño y las superficies lisas hacen que sean unas máquinas absolutamente higiénicas.

Accesorios estándar : junta pistón, junta tapa, 3 embudos inoxidables y 1 extractor.

Accesorios opcionales : Porcionador. Motor monofásico.

ENGLISH

The E25 and E42 are stuffing machines that operate with a hydraulic piston system.

Totally made in stainless steel and following CE rules.

They are easy to handle, as they are raised and lowered by means of a knee-operated lever and have a speed regulating control.

Independent oil tank hermetically closed

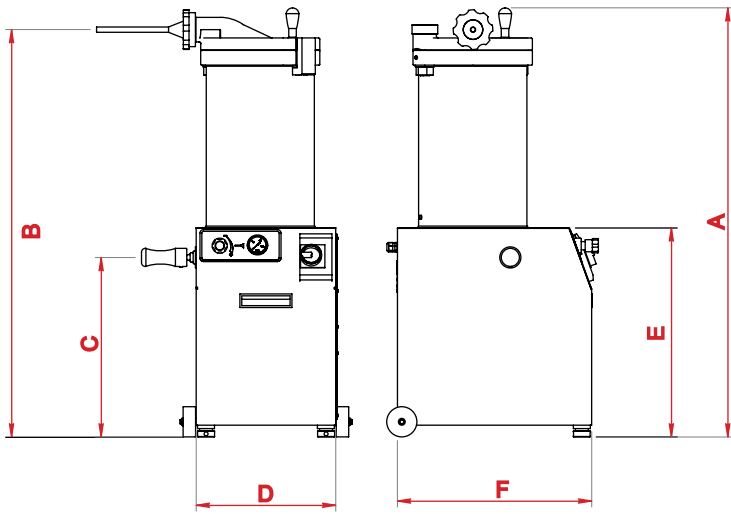
Featuring motor heat protection devices.

Suitable for filling any type of product.

The simple lines of their designs and their smooth surfaces make them completely hygienic machines.

Standard accessories : piston seal, lid seal, 3 filling tubes and 1 extractor tool.

Optional accessories : Portioner. Single-phase motor



CARACTERISTICAS

Tipos	E25	E42
Producción lt/min <i>Production</i>	50	72
Capacidad lt. <i>Capacity lt.</i>	25	42
Potencia motor kw <i>Motor power kw</i>	1'1	1'5
Peso máquina kgs <i>Machine weight Kg.</i>	136	280
A	1135	1170
B	1079	1103
C	475	485
D	370	450
E	515	560
F	554	569

FRANÇAIS

Les modèles E25, et E42 sont des machines embouchoises munies d'un système de piston hydraulique.

Fabriqué entièrement en acier inoxydable et suivant normes CE.

Elles sont faciles à manipuler moyennant un levier actionné avec le genou pour le mouvement de montée et de descente, et une commande de réglage de vitesse.

Chambre d'huile indépendant hermétiquement fermée.

Protections thermiques du moteur

Utiles pour remplir tout type de produits.

Les lignes simples de leur conception et les surfaces lisses en font des machines absolument hygiéniques.

Accessories standard : joint piston, joint de couvercle, 3 cornets inoxydables et 1 extracteur.

Accessoires optionels : Portionneur. Moteur monophasé.

DEUTSCH

Bei den Modellen E25 und E42 handelt es sich um Wurstfüllmaschinen mit Hydraulikkolbensystem.

Hergestellt ganz aus Edelstahl und nach CE Normen

Durch den kniebetätigten Hebel zum Anheben und Absenken des Bottichs und den Geschwindigkeitsregler gestaltet sich die Bedienung äußerst einfach.

Unabhängiger Öltank, Hermetisch geschlossen. Ausgestattet mit Wärmeschutzvorrichtungen für den Motor.

Die Maschinen sind für alle Arten von Produkten geeignet.

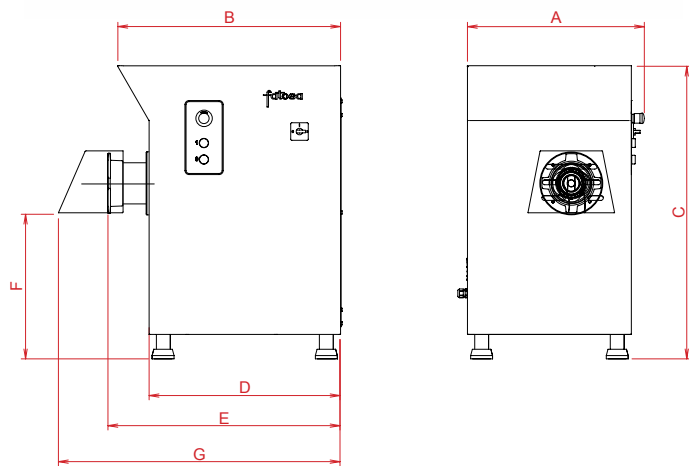
Mit der schlichten Linienführung ihres Designs und den glatten Flächen sind diese Maschinen absolut hygienisch.

Standardzubehör: Kolbendichtung, Deckeldichtung, 3 Füllrohre aus rostfreiem Stahl und 1 Ausscheider.

Optionales Zubehör: Portionierer. Einphasiger Motor.

PICADORA P130

MINCER / HACHOIR / FLEISCHWÖLFE



CARACTERISTICAS

Tipos	P130
Ø Salida Ø Outlet	130 / E
Elementos corte max. Maximum cut elements	5
Producción kg/h Production kg/h	2000
Capacidad tolva lt. Tray capacity lt.	66
Potencia motor kw Motor power kw	5'5 / 7'5
Peso máquina kgs Machine weight Kg.	200
A	650
B	810
C	1070
D	700
E	850
F	530
G	1030

ESPAÑOL

Los modelos P130 son picadoras de alimentación manual destinadas a producciones medianas. Son apropiadas para trabajar con toda clase de productos frescos o semi-congelados (hasta a -8° C).

El uso de pulsadores facilita una manipulación sencilla y simple. Su diseño con superficies lisas y sus sinfines desmontables garantizan una limpieza fácil y total.

Seguridad: protecciones térmicas del motor, maniobra a bajo voltaje, paro de emergencia y trabajo silencioso.

Utilizan el sistema de corte Unger, pudiéndose montar de tres a cinco elementos.

Accesorios estándar: 2 cuchillas, 3 placas, 2 aros separadores, 1 extractor del sin fin, 1 alimentador

Accesorios opcionales: separador de partes duras. Patas altas para descarga sobre carros de 200 litros. Protector salida.

ENGLISH

The P130 are manual food mincers for medium volume productions. They are suitable for mincing any type of fresh or semi-frozen (up to -8° C) product.

Push button operation makes them simple and easy to use. Their design with smooth surfaces and removable worms guarantee complete and easy cleaning.

Safety : Motor thermal protections, low voltage control, emergency stop and silent work.

They use the Unger cutting system, which consists of between three or five pieces.

Standard accessories : 2 knife, 3 plates, 2 separating rings, 1 extractor, 1 feeder.

Optional accessories : Hard part separator. High legs for unloading over 200 litre trucks. Outlet protector.

FRANÇAIS

Les modèles P130 sont des hachoirs à alimentation manuelle destinés à des productions moyennes. Ils sont appropriés pour travailler avec toute sorte de produits frais ou semi-surgelés (jusqu'à -8° C).

L'utilisation de boutons permet une manipulation aisée et simple. Leur conception avec des surfaces lisses et leurs vis sans fin démontables garantissent un nettoyage facile et complet.

Sécurité : protections thermiques du moteur, manipulation à bas voltage, arrêt d'urgence et travail silencieux.

Ils utilisent le système de découpe Unger, entre trois et cinq éléments pouvant être montés.

Accessories standard : 2 couteaux, 3 palques, 2 anneaux séparateurs, 1 extracteur du sans fin, 1 alimentateur.

Accessories optionels : separateur de tendons et parties dures. Pieds hauts pour la décharge sur chariots de 200 litres. Protecteur sortie.

DEUTSCH

Die Modelle P130 sind manuell beschickbare Fleischwölfe für mittlere Produktionsmengen. Sie sind für die Verarbeitung aller Arten von frischen oder teilgefrorenen Produkten (bis -8°C) geeignet.

Durch die Verwendung von Tastern ist eine denkbar einfache Bedienung möglich. Das Design mit seinen glatten Flächen und den herausnehmbaren Arbeitsschnecken garantiert eine leichte und gründliche Reinigung.

Sicherheit : Wärmeschutzvorrichtungen für den Motor, Beieneril mit Niederspannung, Notstopp und geräuscharmer Betrieb.

Sie sind mit dem Unger-Schneidsystem mit drei- bis fünfteiligen Schneidsätzen ausgestattet.

StandardZubehör : 2 Messer, 3 Scheiben, 2 Trennringe, 1 Abzieher für Zerkleinerungsschnecke, 1 Beschicker

Wahlweises Zubehör : Trennvorrichtung für feste Teile, Hubbeine für 200-Liter-Füllwagen. Ausgangsschutz.

AMASADORAS A80 / AV80 / A150

MIXERS / PETRINS / MISCHER



ESPAÑOL

Los modelos **A80** y **A150**, son amasadoras destinadas a pequeñas producciones, en las que son indispensables una buena mezcla y un buen amasado para conseguir un producto final de alta calidad.

Fabricación de alta calidad, totalmente en acero inoxidable.

Adaptadas a las directrices de seguridad e higiene internacionales.

Prácticamente exentas de mantenimiento.

Trabajan con un brazo central provisto de palas en **T**, que gira en ambos sentidos, permitiendo el amasado y la mezcla de todo tipo de productos.

El brazo es fácilmente desmontable en su totalidad, lo que asegura una limpieza cómoda y perfecta.

La cuba puede volcarse para permitir una descarga limpia del producto.

El modelo **AV80** es una amasadora pequeña que incorpora el sistema de vacío, mejorando la textura y la apariencia del producto final.

Accesorios opcionales : ruedas.



ENGLISH

The **A80** and **A150** models are kneading machines for small volume productions in which good blending and good kneading are essential to obtain a high quality end product.

High quality fabrication totally made in stainless steel

Machine adapted to international safety and hygienic rules.

Practically maintenance free.

They operate with a central arm fitted with two **T-blades** that rotates in both directions, enabling them to knead and mix any type of product.

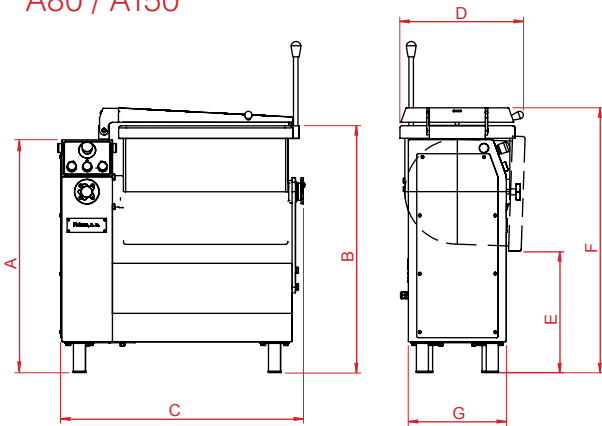
The whole arm can be easily dismantled, ensuring convenient and perfect cleaning.

The bowl can be tipped to unload the product neatly and cleanly.

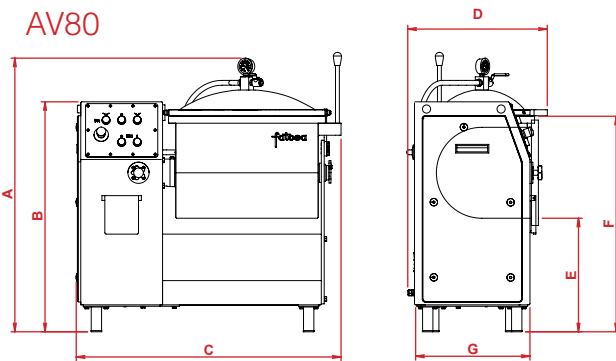
The **AV80** model is a small kneading machine incorporating the vacuum system, which improves the texture and appearance of the end product.

Optional accessories : Wheels

A80 / A150



AV80



CARACTERISTICAS

Tipos	A80	A150	AV80
Capacidad carga kg <i>Loading capacity kg</i>	50-60	100-120	50-60
Capacidad lt. <i>Capacity lt.</i>	80	150	80
Potencia kw <i>Power kw</i>	0,75	1'5	0,75
Peso máquina kgs <i>Machine weight Kg.</i>	132	220	210
A	830	975	1140
B	865	995	960
C	880	1035	1100
D	440	565	580
E	430	445	470
F	940	1100	895
G	350	450	475

FRANÇAIS

Les modèles **A80** et **A150** sont des pétrisseuses destinées à de petites productions pour lesquelles sont indispensables un bon mélange et un bon pétrissage pour obtenir un produit final de grande qualité.

Fabrication de grande qualité, entièrement en acier inoxydable.

Adaptées aux directives de sécurité et d'hygiène internationales.

Aucune maintenance n'est pratiquement nécessaire.

Ils travaillent avec un bras central muni de pales en **T**, qui tourne dans les deux sens, ce qui permet le pétrissage de tout type de produits.

Le bras est facilement démontable dans sa totalité, ce qui garantit un nettoyage aisé et parfait.

La cuve des modèles **A80** et **A150** peut être renversée pour permettre une décharge propre du produit.

Le modèle **AV80** est une pétrisseuse petite qui incorpore le système de vide, ce qui améliore la texture et l'apparence du produit final.

Accessoires en option : Roues

DEUTSCH

Bei den Modellen **A80** und **A150** handelt es sich um Mischknetter für kleine Produktionsmengen, bei denen gründliches Mischen und Kneten eine unentbehrliche Voraussetzung ist, um hochwertige Endprodukte zu erhalten.

Hochwertiges Erzeugnis, ganz aus Edelstahl gefertigt.

In Übereinstimmung mit den internationalen Sicherheits- und Hygienevorschriften

Praktisch wartungsfrei

Diese Maschinen sind mit einer zentralen Mischwelle mit **T**-förmigen Schaufeln ausgestattet, die sich in beide Drehrichtungen bewegen.

Die Welle lässt sich auf einfache Weise herausnehmen, sodass eine bequeme und einwandfreie Reinigung sichergestellt ist.

Der Bottich bei den Modellen **A80** und **A150** lässt sich kippen, um eine saubere Produktentleerung zu gewährleisten.

Bei dem Modell **AV80** handelt es sich um einen kleinen Mischknetter, der über ein Vakuumsystem verfügt, das die Textur und das Aussehen des Endproduktes verbessert.

Optionales Zubehör : Rollen.

CUTTERS C20 / C35 Z

CUTTERS / KUTTER



ESPAÑOL

Los modelos **C20** y el **C35 Z** son las máquinas cutter ideales para los pequeños artesanos de la alimentación y para las pruebas de laboratorio.

Fabricación totalmente en acero inoxidable. Higiénica; líneas simples y superficies lisas para facilitar la limpieza

Provista de dispositivos de seguridad : paro de emergencia y freno de cuchillas.

Libre de mantenimiento.

La manipulación mediante pulsadores facilita el trabajo, y la robustez de la máquina le garantiza una larga vida.

Las dos velocidades de cuchillas y las dos velocidades de cuba permiten su adaptación al trato que requiere cada producto, granulado y mezcla perfectos en carne fresca, gran finura de corte y excelente emulsión en carne cocida, buen granulado sin pérdida de jugos y propiedades en legumbres, hortalizas y frutas.

Accesorios estándar: 3 cuchillas, 1 juego de llaves para montaje de cuchillas.

Accesorios opcionales: termómetro, mesa para C20, 6 cuchillas para C35 Z. Velocidad variable para C35 Z.

FRANÇAIS

Les modèles **C20** et **C35 Z** sont les machines cutter idéales pour les petits artisans de l'alimentation et pour les tests en laboratoire.

Construite totalement en acier inoxydable. Hygiénique ; lignes simples et surfaces plates pour faciliter le nettoyage.

Avec dispositifs de sûreté : arrêt d'urgence et frein de couteaux.

Sans maintien.

La manipulation moyennant des boutons facilite le travail, et la robustesse de la machine garantit une longue vie utile.

Les deux vitesses de lames et les deux vitesses de cuve permettent leur adaptation au traitement exigé par chaque produit, granulation et mélange parfaits avec viande fraîche, grand finesse de coupe et excellente emulsion avec viandes cuites, bonne granulation sans perte de jus et propriétés avec légumes et fruits.

Accessories standard : 3 couteaux, 1 jeu de clés pour le montage des couteaux.

Accessories optionels: thermomètre, table pour C20 et 6 couteaux pour C35 Z. Vitesse variable pour C35 Z.

ENGLISH

The **C20** and **C35 Z** models are ideal cutting machines for small food producers and laboratory tests.

Totally made in stainless steel. Hygienic ; simple lines and smooth surfaces for an easy cleaning.

With safety devices : emergency stop and knife brake Maintenance free.

Press-button operation makes the machines easy to use, and their robustness guarantees a long working life.

The two cutter speeds and the two bowl speeds mean they can be adjusted to provide the exact treatment required by each product, perfect cutting and mixing with fresh meat, big cutting fineness and excellent emulsion with cooked meat, good cutting without loss of juices and properties with vegetables and fruits.

Standard accessories: 3 knives, 1 set of keys for knife assembly

Optional accessories: Thermometer, table pour C20, 6 knives for C35 Z. Variable speed for C35 Z.

DEUTSCH

Die Modelle **C20** und **C35 Z** sind die idealen Schneidmaschinen für kleinere Betriebe des Lebensmittelhandwerks und für Laborprüfungen.

Herstellung ganz aus Edelstahl. Hygienisch; einfache Linien und Oberflächen zur Erleichterung der Reinigung.

Ausgestattet mit Sicherheitsvorrichtungen : Notfallabstellung und Messerbremsen.

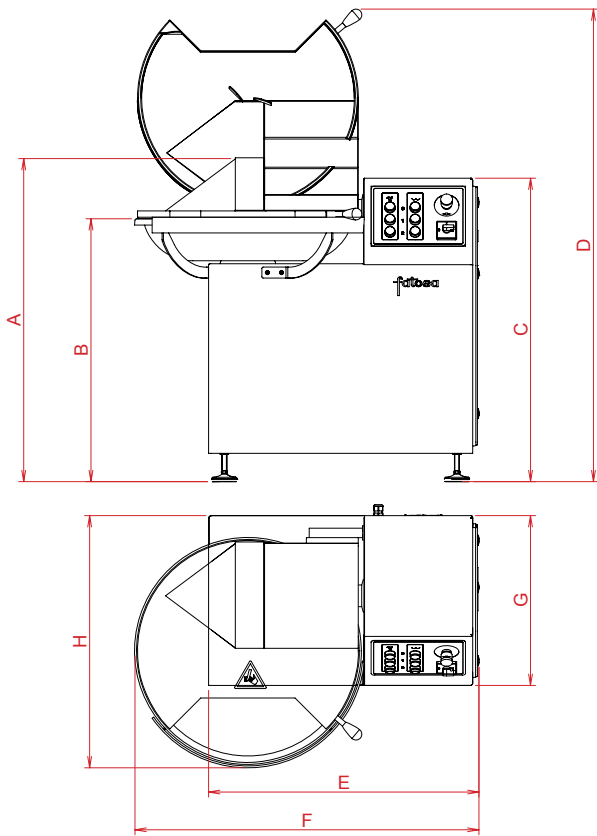
Instandhaltungsfrei.

Die bequeme Tastenbedienung erleichtert die Arbeit, während die Robustheit der Maschine eine lange Standzeit gewährleistet.

Die zwei Messer- und zwei Behältergeschwindigkeiten ermöglichen die Anpassung an die jeweiligen Verarbeitungsanforderungen der einzelnen Produkte. Perfektes Granulieren und Mischen von frischem Fleisch. Hohe Schneidefeinheit und hervorragende Emulsion von gekochtem Fleisch. Gutes Granulieren ohne Saftverlust oder der Nährstoffe von Gemüse, Früchten und Hülsenfrüchten.

Standardzubehör: 3 Messer, 1 Satz Schlüssel für die Messermontage

Wahlweises Zubehör: Thermometer, Tisch für C20 und 6 Messer in C35 Z. Variierbare Geschwindigkeiten bei den Modellen C35 Z.



CARACTERISTICAS

Tipos	C20	C35 Z-2V	C35Z-VV
Capacidad lt. <i>Capacity lt.</i>	20	35	35
Potencia motor cuchillas kw <i>Knife motor power kw</i>	2,7 / 3,4	5 / 6,2	7,5
Potencia motor cuba kw <i>Bowl motor power kw</i>	-----	0,3 / 0,5	0,3 / 0,5
Velocidad cuchillas rpm <i>Knife speed rpm</i>	1400/2800	1400/2800	350-3500
Peso máquina kgs <i>Machine weight kgs</i>	164	325	370
A	610	1030	1030
B	450	835	835
C	570	965	965
D	1010	1500	1500
E	800	860	860
F	990	1095	1095
G	480	540	540
H	690	800	800

OTROS PRODUCTOS

- PICADORAS / MINCERS / HACHOIRS / FLEISCHWÖLFE
- AMASADORAS / MIXERS / PETRINS / MISCHER
- EMBUTIDORAS / FILLERS / POUSSOIRS / KOLBENFÜLLER
- CUTTERS / CUTTERS / KUTTER
- CORTADORAS DE BLOQUES CONGELADOS / FROZEN BLOCKS CUTTERS
/ COUPESES DE BLOCS CONGELÉS / GEFRIERBLOCKSCHNEIDER
- CARGADORES / LIFTER / ÉLÉVATEURS / HUBGERÄTE

fatosa

Telf. 1: +34 937 266 399
 Telf. 2: +34 937 266 889
 Fax.: +34 937 274 046
 Mail: info@fatosa.com

Ctra. de Terrassa, 217
 08205 Sabadell
 (Barcelona) España
www.fatosa.com