

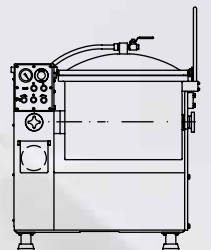
fatosa

A80 / AV80 / A150



LÍNEA PARA CHARCUTERIA

- BUTCHER LINE
- LIGNE POUR BOUCHERIE
- METZGER LINIE



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.

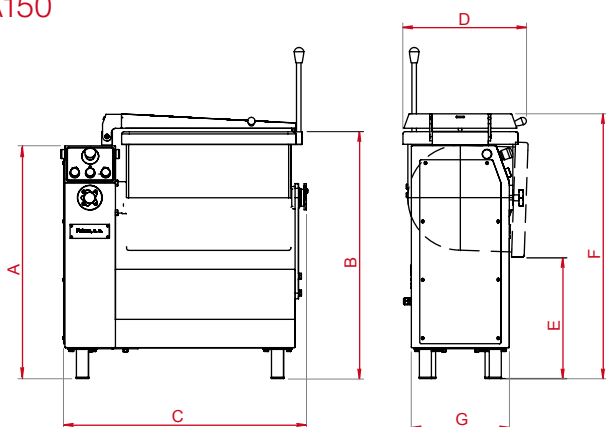
The whole arm can be easily dismounted, ensuring convenient and perfect cleaning.

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

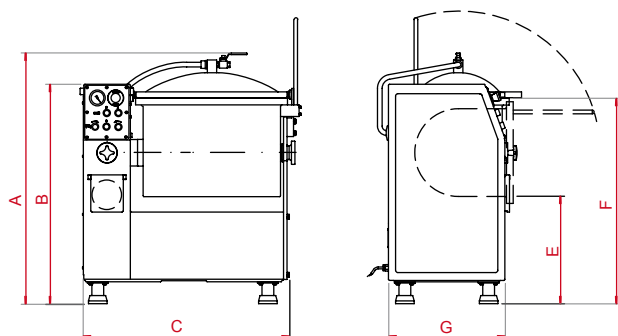
The **AV80** model is a small kneading machine incorporating the vacuum system, which improves the texture and appearance of the end product.

Optional accessories : Wheels

80 / A150



V80



CARACTERISTICAS

Tipos	A80	A150	AV80
Capacidad carga kg Loading capacity kg	50-60	100-120	50-60
Capacidad lt. Capacity lt.	80	150	80
Potencia kw Power kw	0,75	1'5	0,75
Peso máquina kgs Machine weight Kg.	132	220	210
A	830	975	1080
B	865	995	945
C	880	1035	890
D	440	565	---
E	430	445	465
F	940	1100	885
G	350	450	500

FRANÇAIS

DEUTSCH

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

Bei den Modellen **A80** und **A150** handelt es sich um Mischkneteter 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 Mischkneteter, der über ein Vakuumsystem verfügt, das die Textur und das Aussehen des Endproduktes verbessert.

Optionales Zubehör : Rollen.

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

fatosà

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

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