

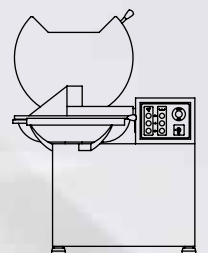
fatosa

C20 / C35 Z



LÍNEA PARA CHARCUTERIA

- BUTCHER LINE
- LIGNE POUR BOUCHERIE
- METZGER LINIE



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, grande 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.

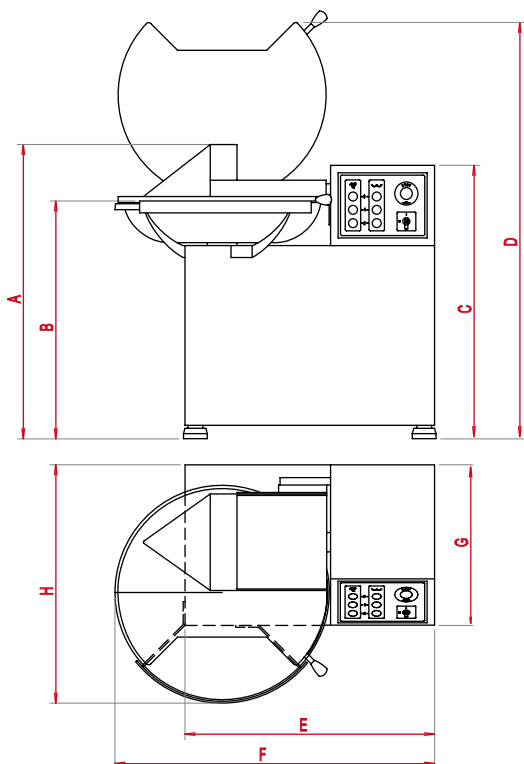
Instandhaltungsfrei.

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 Verarbeitungsforderungen 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 / 0,44	0,3 / 0,44
Velocidad cuchillas rpm <i>Knife speed rpm</i>	1400/2800	1400/2800	350÷3500
Peso máquina kgs <i>Machine weight kgs</i>	164	325	372
A	610	1030	1030
B	450	836	836
C	570	965	965
D	1000	1500	1500
E	800	860	860
F	1000	1095	1095
G	485	540	540
H	700	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