

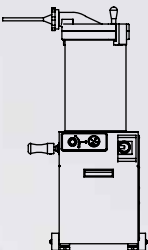
fatosa

E25 / E42



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

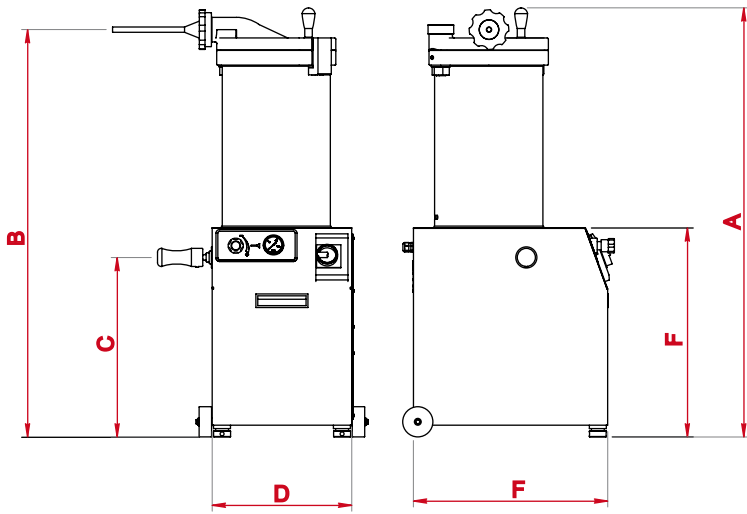
Featuring motor heat protection devices.

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 embouteuseuses munies d'un système de piston hydraulique.

Fabriquée 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 indépendante hermétiquement fermée.

Protections thermiques du moteur

Utile 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.

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