

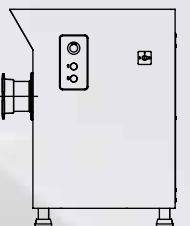
fatosa

P130



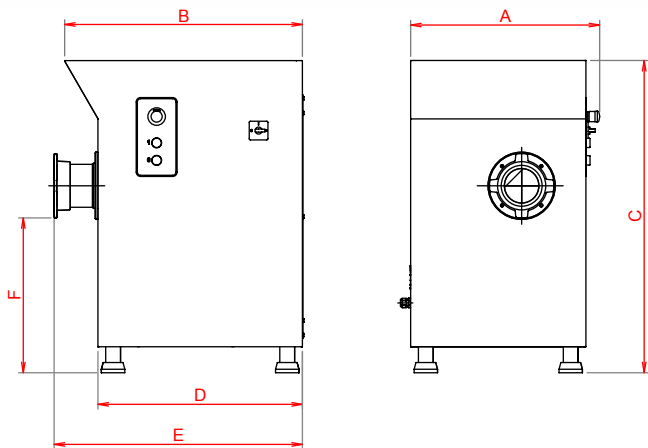
LÍNEA PARA CHARCUTERIA

- BUTCHER LINE
- LIGNE POUR BOUCHERIE
- METZGER LINIE



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.	240
A	814
B	530
C	700
D	850
E	600
F	1069

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 destinées 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.

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