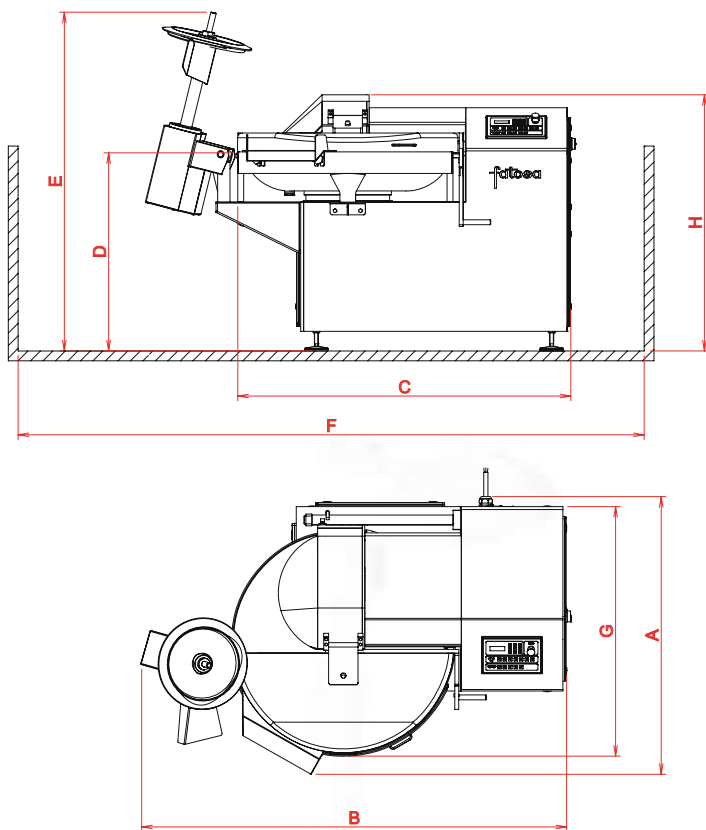




CARACTERÍSTICAS

Tipos	C50	C75	C120
Capacidad lt. Capacity lt.	50	75	120
Potencia motor cuchillas kw Knife motor power kw	15	22	37
Potencia total instalada kw Total power kw	16	23	39
Velocidad cuchillas rpm Knife speed rpm	150 ÷ 5000	150 ÷ 5000	150 ÷ 5000
Velocidad Cuba rpm Bowl speed rpm	5/12/18	5/12/18	5/12/18
Velocidad Mezclado rpm Mixing speed rpm	150	150	150
Peso máquina kgs Machine weight kgs	575	970	1485
A	-	1245	1430
B	-	1925	2190
C	1310	1450	1700
D	910	960	1010
E	-	1615	1680
F	2610	3225	3490
G	970	1085	1270
H	1135	1215	1310

fatosa

C50 / C75 / C120



OTROS PRODUCTOS

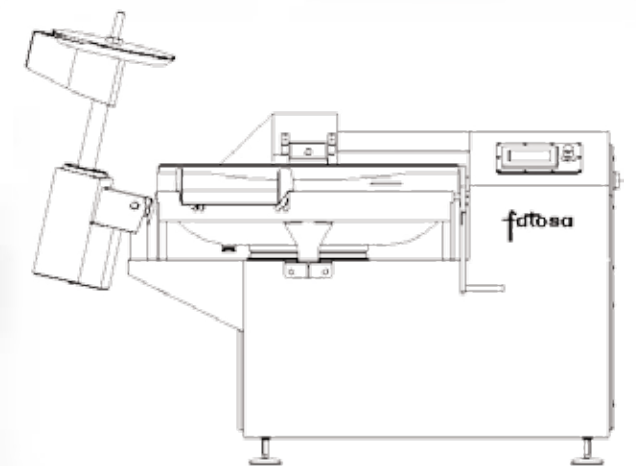
- PICADORAS / MINCERS / HACHOIRS / FLEISCHWÖLFE
- AMASADORAS / MIXERS / PETRINS / MISCHER
- CUTTERS / CUTTERS / KUTTER
- CORTADORAS DE BLOQUES CONGELADOS / FROZEN BLOCKS CUTTERS
/ COUPESES DE BLOCS CONGELÉS / GEFRIERBLOCKSCHNEIDER
- CARGADORES / LIFTER / ÉLÉVATEURS / HUBGERÄTE

CUTTERS

fatosa

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

Telf. 34 937 266 399
Mail: info@fatosa.com
www.fatosa.com



C50 / C75 / C120 CUTTERS



C50



C120



ESPAÑOL

Máquinas Cutters para **producciones medias**, de gran versatilidad, útiles tanto para cortar carne como otros tipos de alimentos: vegetales, quesos, pescados, etc...

De construcción robusta de **acero inoxidable**, montada sobre patas de goma que permiten absorber vibraciones. La cuba de acero inoxidable se apoya sobre un rodamiento de grandes dimensiones que le proporciona una gran estabilidad en el movimiento.

Un **microprocesador** controla los mandos, fáciles y claros de utilizar, y permite localizar las averías de forma rápida. En el panel de mandos se visualizan la velocidad de las cuchillas, la temperatura de trabajo y las vueltas de la cuba. Algunos procesos de trabajo se pueden automatizar ya que la máquina va equipada con un paro por tiempo de trabajo, por vueltas de cuba y por temperatura del producto (Excepto **C50** que va equipado con un termómetro digital).

El **equipo eléctrico** está integrado en la máquina.

El **cabezal de cuchillas** se puede desmontar completo, lo que facilita el intercambio de distintos cabezales con diferente número de cuchillas. El cabezal va equipado con un disco para el equilibrado preciso del eje de cuchillas (excepto **C50**).

Equipadas con una tapa antirruidos que reduce de forma efectiva el nivel sonoro de la máquina y disminuye la velocidad de las cuchillas cuando la abrimos. La tapa de cuchillas queda bloqueada y no se puede abrir mientras las cuchillas están en funcionamiento. Los modelos C120 tienen la tapa de cuchillas equipada con cilindros de gas para facilitar la apertura.

Descargador de serie en el **modelo C120** (opcional en **C75**).

Cargador/Descargador opcional para el **modelo C120**.

El **mantenimiento** de la máquina es **simple gracias** al acceso rápido a todos los accionamientos de la máquina y al engrase centralizado.

Estas máquinas incorporan un motor de cuchillas de velocidad variable que trabaja con 5 velocidades prefijadas que pueden ser ajustadas según el producto que se vaya a fabricar, esto combinado con las tres velocidades de cuba permite conseguir cualquier producto con una calidad superior. Trabaja desde velocidades de mezclado hasta altas velocidades lo que permite adaptarse a las necesidades de cada producto:

- Velocidades lentas y sin corte para una mezcla precisa.
- Velocidades más rápidas para conseguir emulsiones y obtener la consistencia deseada.
- Altas velocidades que cortan partículas más pequeñas liberando mejor las proteínas y las sustancias aromáticas de la carne mejorando la calidad y la homogeneidad, estas velocidades son también útiles para transformar cortezas de cerdo o ave en pastas finas.

La utilización de esta máquina reduce considerablemente el consumo energético ya que las arrancadas y los cambios de velocidad suaves evitan picos de corriente.

Máquinas diseñadas y fabricadas siguiendo todas las normas marcadas por la **CE** sobre **higiene y seguridad**.

ENGLISH

Extremely versatile cutting machines for **medium-size production** runs that can be used for cutting meat as well as other types of food: vegetables, cheese, fish, etc...

Robustly constructed in **stainless steel** and mounted on rubber legs to absorb the vibrations. The stainless steel tank rests on large ball bearings that make it very stable while in motion.

A **microprocessor** governs the controls, which are clear and easy to use, and enables any problems to be quickly located. The cutter speeds, operating temperature and bowl revolutions are displayed on the control panel. Some of the operating processes can be automated as the machine are equipped with an automatic stopping device regulated on the basis of operating time, bowl revolutions and/or product temperature (except **C50** which is equipped with a digital thermometer).

The **electrical equipment** is integrated into the machine.

The **cutter head** can be completely dismantled, making it easier to fit different heads with different numbers of knives. The head is equipped with a disc for accurate balancing of the cutter axle (except **C50**).

Fitted with a noise-reducing lid that effectively diminishes the machine's noise level and slows down the cutters when it is opened.

The cutter lid is locked and cannot be opened while the cutters are rotating. The **C120** and **C75** models are equipped with gas cylinders to facilitate opening.

Unloader as standard in the **C120 model** (optional on model **C75**).

Loader/unloader optional on **model C120**.

Maintenance of the machine is simple thanks to rapid access to all the machine's operational parts and its centralised lubricating system.

These machines have a variable speed cutter motor capable of operating with 5 pre-set speeds that can be adjusted depending on the product to be process. This function, combined with the three tank speeds, makes it possible to achieve a superior quality with any product. Operates at a range of speeds, from slow mixing to high speeds, which enables it to adapt to the needs of each product:

- Slow speeds without cutting for precise mixing.
- Faster speeds to obtain emulsions and the desired consistency.
- High speeds that cut into smaller pieces, releasing the proteins and aromatic substances of the meat more effectively, thereby improving its quality and homogeneity. These speeds are also useful for processing pig or bird rind into fine pasta.

Use of this machine considerably reduces energy consumption, as the smooth starts and speed changes avoid current peaks.

Machines designed and manufactured in accordance with the **health** and safety regulations laid down by the **EC**.