

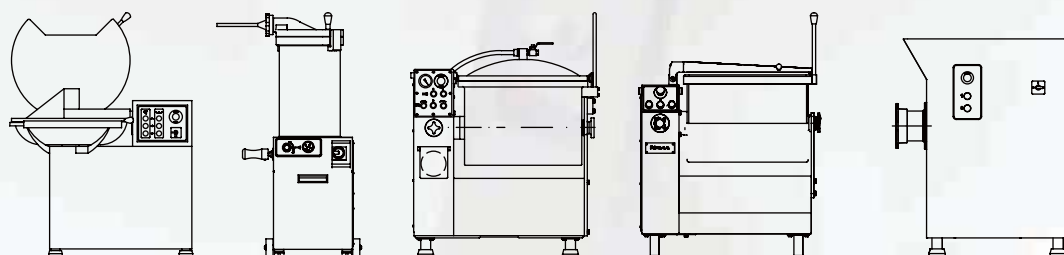
fatosa

E25 / E42 / C20 / C35 Z / A80 / AV80 / A150 / P130



小型加工機械

・ BUTCHER LINE



充填機 E25 / E42



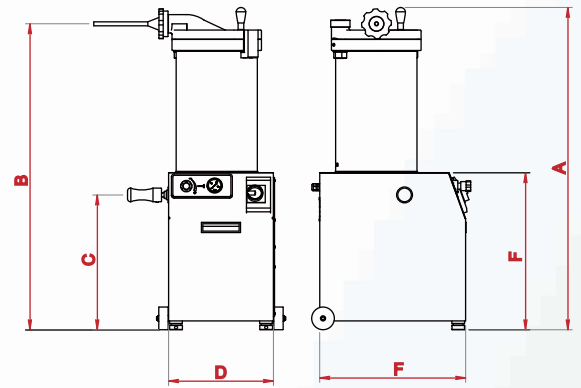
E25とE42は油圧ピストン式の充填機で、CEルールに従いオールステンレス製です。操作は膝使いのレバーで上げ下げができ、スピードコントロールも可能です。オイルタンク本体に内蔵され密閉されています。モーターにはヒートプロテクションがあり、どんなタイプの製品でも詰める事が出来ます。シンプルなラインのデザインとスムーズな表面により非常に衛生的な機械です。

標準装備

- ・ピストンシール ・ リッドパッキン ・ ノズル(3) ・ エクストラクター

オプション

- ・パテ成形機 ・ 単相(200V)モニター



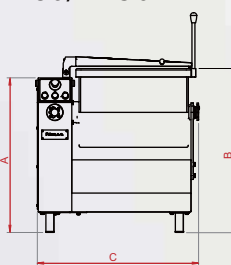
機械仕様

| モデル | E25 | E42 |
|--------------|------|------|
| 生産能力 (ℓ/min) | 50 | 72 |
| タンク容量 (ℓ) | 25 | 42 |
| 電気容量 (kw) | 1.1 | 1.5 |
| 機械重量 (kg) | 136 | 280 |
| A | 1135 | 1170 |
| B | 1079 | 1103 |
| C | 475 | 485 |
| D | 370 | 450 |
| E | 515 | 560 |
| F | 554 | 569 |

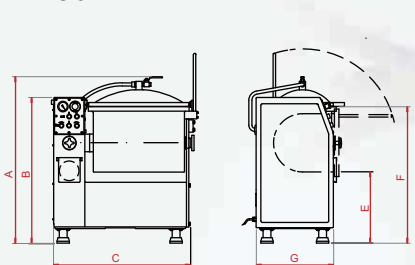
ミキサー・真空ミキサー A80 / AV80 / A150



A80/A150



AV80



A80, A110, A150モデルは、少量の食材向けのミキサーで短時間でのミキシングとニーディングにより高品質な製品に仕上げます。オールステンレス製で作られています。機械は国際的な安全性と衛生管理のCE規格に適合しています。事実上メンテナンスは必要ありません。中心の2枚のT型ブレードが双方向に回転し、どんなタイプの製品も短時間で仕上げる事が出来ます。

アーム全体は簡単に取り外す事ができ、短時間での完璧なクリーニングが可能です。ボウルは製品を取り出す際に傾ける事が出来ます。

AV80モデルは真空システムを内蔵した小型ミキサーで、製品の香りや美しさ、製品そのものが持つ特質を増す手助けをします。風合いや出来栄を良くします。

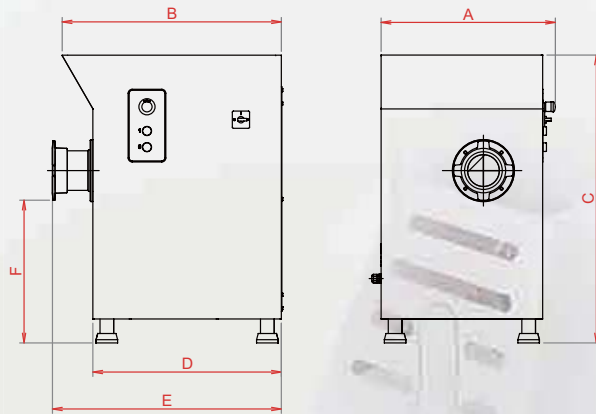
オプション

- ・移動用キャスター

機械仕様

| モデル | A80 | A150 | AV80 |
|------------|-------|---------|-------|
| ボウル満水量 (ℓ) | 80 | 150 | 80 |
| 処理量 (kg) | 50~60 | 100~120 | 50~60 |
| 電気容量 (kw) | 0.75 | 1.5 | 0.75 |
| 機械重量 (kg) | 132 | 220 | 210 |
| A | 830 | 975 | 1140 |
| B | 865 | 995 | 960 |
| C | 880 | 1035 | 1100 |
| D | 440 | 565 | 580 |
| E | 430 | 445 | 470 |
| F | 940 | 1100 | 895 |
| G | 350 | 450 | 475 |

ミンサー P130



P130は中程度の量の製造のための手動ミンサーです。

チルド又は半冷凍(-8℃まで)の様々な製品をミンチに出来ます。ボタンを押すだけの操作で、シンプルかつ簡単に使えます。滑らかな表面と取り外しやすいスクリューによりは完璧で簡単なクリーニングが可能です。カッティング部には1段挽きから3段挽きのナイフがセット出来ます。

安全性

- ・モーターの加熱防止
- ・操作部24V仕様
- ・緊急停止装置
- ・静音設計

標準装備

- ・シングルナイフ(2)
- ・プレート(3)
- ・セパレーターリング(2)
- ・エクストラクター
- ・フィーダー

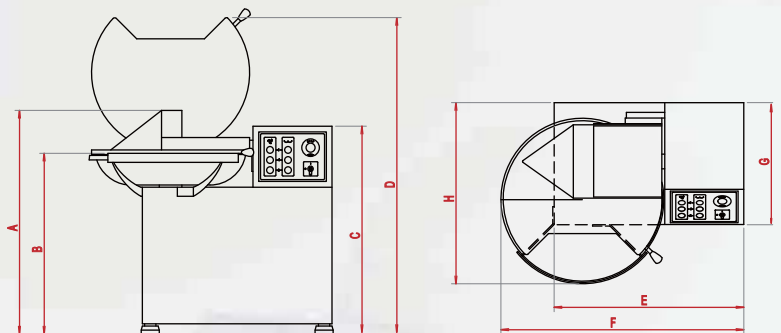
オプション

- ・除骨装置
- ・200Lワゴン用脚
- ・ナイフプロテクター

機械仕様

| モデル | P130 |
|-------------|---------|
| プレート径 (mm) | 50 |
| 最大カット刃数 | 5 |
| 電気容量 (kw) | 16 |
| 処理能力 (kg/h) | 2000 |
| トレイ容量 (ℓ) | 66 |
| モーター容量 (kw) | 5.5/7.5 |
| 機械重量 (kg) | 200 |
| A | 650 |
| B | 810 |
| C | 1070 |
| D | 700 |
| E | 850 |
| F | 530 |
| G | 1030 |

ボウルカッター C20 / C35 Z



C20モデルとC35 Zモデルは小さな食材の製造と研究室でのテスト用の小型ボウルカッターで、オールステンレス製です。

衛生面

- ・シンプルなラインのデザインとスムーズな表面

安全性

- ・緊急停止機能とメンテナンス不要ナイフブレーキ機能

プレスボタンでの操作で使いやすく、頑丈な作りが長い寿命を保証します。2パターンのカッタースピードと2パターンのボウルスピードは、生肉のカットや高品質なエマルジョン、野菜や果物の繊維や果汁を無駄にせずカットできます。各々の製品で必要とされる正確な処理を提供します。

標準装備

- ・ナイフ(3)
- ・ナイフセット用工具

オプション

- ・温度計
- ・C20用テーブル
- ・C35 Z用6枚刃
- ・C35 Z用無段変速

機械仕様

| モデル | C20 | C35Z 2V | C35Z WV |
|----------------|-----------|-----------|----------|
| ボウル満水量 (ℓ) | 20 | 35 | 35 |
| ナイフモーター容量 (kw) | 2.7/3.4 | 5/6.2 | 7.5 |
| ボウルモーター容量 (kw) | - | 0.3/0.5 | 0.3/0.5 |
| ナイフスピード (rpm) | 1400/2800 | 1400/2800 | 350~3500 |
| 機械重量 (kg) | 164 | 325 | 370 |
| A | 610 | 1030 | 1030 |
| B | 450 | 835 | 835 |
| C | 570 | 965 | 965 |
| D | 1010 | 1500 | 1500 |
| E | 800 | 860 | 860 |
| F | 990 | 1095 | 1095 |
| G | 480 | 540 | 540 |
| H | 690 | 800 | 800 |



fatosa 製品ラインアップ

- ・ ミンサー / P130 / PSA160 / PAL130 / PAL160 / PAL200
- ・ ミキサー / A80 / A150 / AV80 / A300 / AZ300 / AV150 / AV300 / A600 / AV900
- ・ 充填機 / E25 / E42 / E70
- ・ ボウルカッター / C20 / C35Z / C50 / C75 / C120 / C200 / C325
- ・ フレーカー / CBC / CBC HP
- ・ ミートブロックカッター / TBG480 / TBG630
- ・ リフター / EC200 / EC250 / EC280



株式会社テスコム

〒344-0057 埼玉県春日部市南栄町12-14

TEL 048-740-8710 FAX 048-740-8711

www.fm-tescom.co.jp