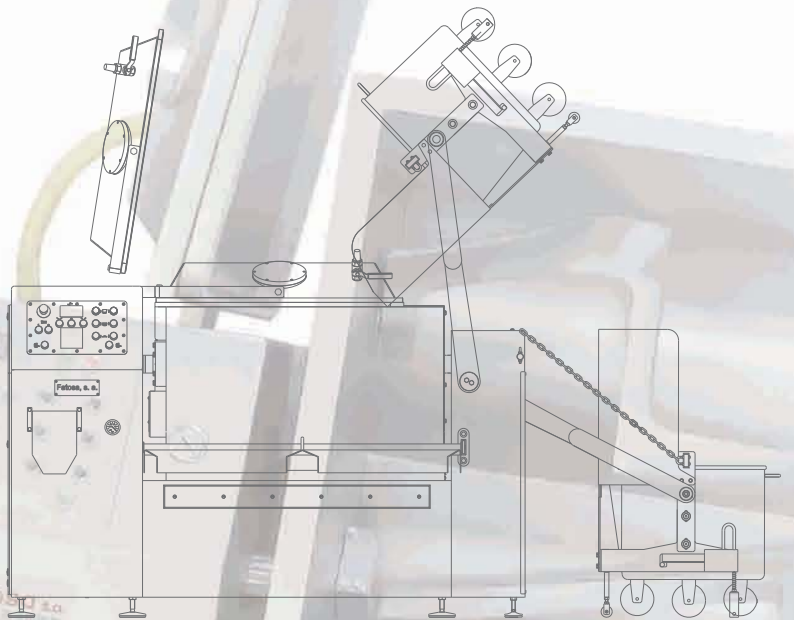


fatosa

AV150 / AZ300 / AV300 / AV600 / AV900



ミキサー・真空ミキサー
・ MIXERS



AV150 / AZ300 / AV300 / AV600 / AV900

ミキサー・真空ミキサー ・ MIXERS

ミキサー・真空ミキサー

多様な食材（野菜、肉、魚等々）に使える非常に用途の広いミキシングマシンです。2枚のZ型アームで内回転、外回転で交互に動き運転します。2枚のZ型アームは製品の最高の出来栄えと短時間でのミキシングとニーディングを可能にします。

真空モデルでは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。

機械は、衛生面と安全性のスタンダードであるCE規格に基づきデザインされ製造されています。

衛生面

- ・ オールステンレス製
- ・ シンプルなラインとスムーズな表面がクリーニングを楽にします

安全性

- ・ 緊急停止機能
- ・ ボウルカバーの安全な作り
- ・ 2本のアームによる製品取り出し
- ・ モーター停止機能により熱や誤作動から保護
- ・ コントロールパネル部は作動電圧24V
- ・ IP66プロテクションのコントロールボタン

AV150, AZ300, AV300モデルのボウルカバーは手動、AV600とAV900モデルのボウルカバーは油圧制御です。

油圧リフトはAZ300, AV300, AV600, AV900の標準装備です。(AV150モデル用の120Lワゴンオプション)

全てのモデルのボウル反転機構は油圧式です。標準装備で200Lワゴン用のシュートが付属します。(AV150モデルは120Lワゴン用がオプション)

標準装備としてAZ300, AV300, AV600, AV900モデルにはトータルの作動時間とパートタイムの両方に切り替えられるタイマーが付いています。(AV150ではオプション)

アームスピードオプションはどんなタイプの製品にも完璧に適応します。

オプション

- ・ 給水装置
 - ・ CO²クーリングシステム
 - ・ プログラムタイマー (90プログラム)
- 時間制御、アームの回転方向とスピード、真空レベル、動作間隔、温度、CO²の注入、注水
- ・ アームモーターは凍った商品や粘度の高い製品の為に高負荷用モーターの選択も可能です。
 - ・ T型 (パドル) アーム

AZ300



AV150



AV300

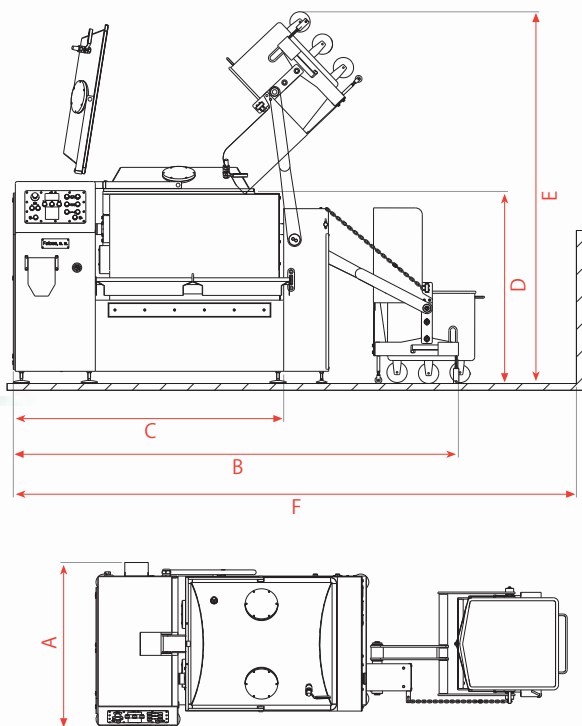


AV600



AV900





機械仕様

モデル	AV150	AZ300	AV300	AV600	AV900
ボウル満水量 (ℓ)	150	300	300	600	900
処理量 (kg)	100	200	200	400	600
アームモーター容量 (kw)	1.5	3	3	7.5	11
真空ポンプ容量 (m ³ /h)	10	-	20	60	100
総電気容量 (kw)	3	3.75	4.5	10.1	15.1
機械重量 (kg)	520	950	1070	2030	3700
A	750	1105	1100	1225	1325
B	2245	2685	2710	3285	3890
C	1135	1415	1440	1995	2500
D	1125	1200	1200	1400	1500
E	2060	2235	2690	2735	3025
F	3000	3500	3525	4100	4700

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