

Autoclavă STOCK AUTOMAT

În producția alimentară, în industria cărnii garanția produselor se poate mări esențial dacă produsul este sterilizat, tratat termic. Pentru această operație este potrivită autoclava STOCK AUTOMAT.

Oferta noastră actuală se referă la o autoclavă folosită, în stare impecabilă.

În prezent autoclava este în funcțiune în localitatea Monor (Ungaria), momentan este folosită pentru tratarea termică a hranelor pentru pisici și câini (în special pentru fabricarea de salam). Proprietarul actual dorește să crească productivitatea uzinei, din acest motiv scoate la vânzare autoclava.

În caz de interes se poate vizualiza autoclava în funcțiune în Monor (Ungaria).

Proprietarul actual se angajează pentru instruirea persoanei pentru folosirea autoclavei până în mijlocul lunii martie 2013.

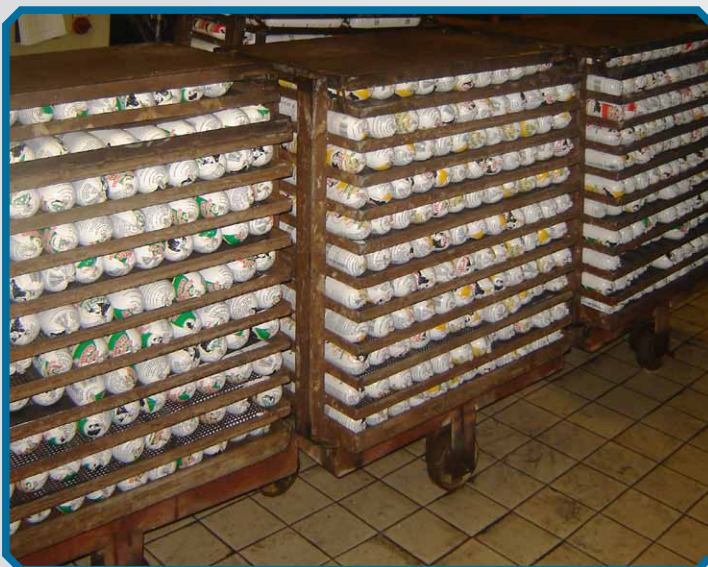


Parametrii tehnice:

- » Dimensiuni: Ø1100 mm x 4000 mm
- » Accesorii: 5x4 carucior
- » Temperatură maximă: 131 °C
- » Contorul de uzină este la: 42.754 ore
- » Funcționează cu abur, generatorul de abur nu este inclus în ofertă



Prețul de ofertă: 19 000 EURO



Tocător de carne FATOSA P130 cu separator de tendon

Mașina este încărcat manual, confecționată din oțel inoxidabil, folosită în industria cărnii.

Parametrii tehnice

- » Proiectată cu o singură viteză, capacitatea cuvei 66 Litri.
- » Cu sistem de tăiere UNGER care poate procesa alimente înghețate până la temperatura de -10°C.
- » Putere motor: 5,5 Kw
- » Capacitate maximă: 2000 Kg/ora

Tocătorul poate fi dotat opțional cu separatorul de tendon, așa cum se poate vedea și din imaginea alăturată, care mărește esențial calitatea produselor obținute. Pentru obținerea produselor de înaltă calitate tocătorul acesta ar fi o alegere optimă.



Cutter FATOSA C75VV

Este un produs de înaltă calitate din oțel inoxidabil.

Parametrii tehnice

- » Confectionată în totalitate din oțel inoxidabil cu 6 cuțite
- » Viteza este reglabilă având 5 trepte până la 5000 rotație/min
- » Funcție de amestecare (rotația se face încet invers)
- » Viteza cuvei se poate regla până 3 trepte
- » Putere electrică: 22Kw
- » Control integrat, indicator pentru: temperatură digitală, viteză de rotație a cuțitelor, viteză de rotație a cuvei, frână electrică, capac dotat cu filtru de zgomot.

Pentru oprirea cutterului există trei opțiuni:

- (1) timer
- (2) oprire determinată de temperatură
- (3) oprire determinată de viteza de rotație a cuvei

Cutterele noastre sunt disponibile într-o gamă largă de la 20 L până la cuttere mari de 325 L:

Variante: 20 - 35 - 50 - 75 - 120 - 200 - 325 litru



Mașină de umplut FATOSA E42

Mașină de umplut hidraulică, confecționată în totalitate din oțel inoxidabil.

Parametrii tehnice

- » Capacitate: 42 L
- » Capacitatea producției: 72 L/minut
- » Cu funcțiune hidraulică, închis hermetic, rezervor de ulei separat.
- » Control de viteză cu două trepte.
- » Livrarea se face cu țeava de umplut în trei dimensiuni: Ø14, Ø20 și Ø25 mm
- » Putere: 1,5 Kw



Produsele FATOSA comercializate de către firma noastră:
 Mașină de umplut hidraulic, Cuttere, Malaxor carne, Malaxor carne cu vacuum, Malaxor carne automatic, Tocător de carne, Instalații de ridicare, Ghilotine pentru carne congelate