



Sausage Machinery





Machines pour la production de charcuterie

Avec une présence depuis 50 ans sur ce marché, plus de 20 000 machines fabriquées et des exportations vers plus de 90 pays dans le monde, CATO est leader dans le secteur des machines pour la charcuterie en Espagne et l'une des entreprises pionnières dans le monde. L'expérience acquise au cours de toutes ces années a permis de développer une large gamme de machines et d'équipements pour répondre aux besoins particuliers des différents segments de ce marché, de la petite boucherie artisanale jusqu'aux grandes installations de production avec chaînes en continu.



Nos avantages compétitifs

01

Nous sommes spécialisés dans la fabrication et la fourniture de machines et d'équipements pour le secteur alimentaire et spécifiquement pour le secteur des produits carnés.

Мы специализируемся на производстве и поставках оборудования для пищевой промышленности в целом, фокусируя при этом свое основное внимание на мясопереработке.

02

Notre expérience est basée sur plus de 55 ans de fabrication de matériel de première qualité avec les meilleures garanties et dans le respect de toutes les normes internationales.

Наш 55-летний опыт работы позволяет нам производить высококачественные и высокоэффективные машины, отвечающие всем современным мировым требованиям.

03

Notre vision novatrice est constante, car nous investissons une grande partie de nos ressources dans l'amélioration et dans la modernisation de nos machines et de nos équipements.

Проводимые нами исследования и инвестиции в инновационные разработки позволяют нам постоянно совершенствовать и модернизировать наше оборудование.

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ

В течение 50 лет на рынке; более 20.000 единиц произведенного оборудования, которое было экспортировано в более чем 90 стран мира. Фирма САТО – лидер в секторе технологического оборудования для производства колбасных изделий в Испании и одно из ведущих предприятий мира. Опыт, накопленный за эти годы, позволил разработать широкий ассортимент оборудования, отвечающего специальным требованиям различных сегментов рынка от небольших цехов узкой направленности до крупных производств непрерывного действия.



Наши конкурентные преимущества

04

Les matériaux que nous utilisons sont d'une qualité et d'une durabilité maximales, respectent les normes en vigueur en matière de sécurité et d'hygiène alimentaire et répondent aux plus hautes exigences du marché.

Все материалы, которые мы используем при производстве наших машин, являются высококачественными и надежными, и отвечают самым высоким стандартам, существующим на рынке пищевой промышленности.

05

Le service de conseil de prévente et le service technique après-vente que nous offrons à nos clients sont assurés par des professionnels dûment formés et hautement qualifiés.

Предпродажной работой и послепродажным обслуживанием оборудования занимается высококвалифицированный персонал.

06

Notre vocation et notre engagement international nous ont amenés à être présents à travers nos filiales et nos délégations, sur les cinq continents.

Результатом нашей упорной работы в пищеперерабатывающей отрасли и международной ориентированности стало образование филиальной и дистрибьютерской сети на пяти континентах.



Trémie de grande capacité.
Высокоемкий бункер



Rail de sécurité.
Защитный барьер



Élévateur hydraulique intégré ou
élévateur à colonne.
Опция, встроенный гидравлический
или колонный подъемник



Système d'extraction des nerfs.
Система извлечения жил

Caractéristiques de la ligne de hachoirs

Характеристики волчков

- » Puissant design des hélices, unique sur le marché qui garantit le meilleur traitement de la viande pour un résultat net.
Мощный уникальный шнек гарантирует максимально качественную обработку мясного сырья и лучшие результаты без размазывания жира.
- » Échauffement réduit pendant le hachage.
Сниженная выработка тепла в процессе эксплуатации
- » Machines très robustes, fiables, sûres, efficaces et d'utilisation facile avec une moyenne de vie utile de 25 ans.
Максимально надежные, безопасные и эффективные волчки, отличающиеся также простотой управления, служат в среднем 25 лет.
- » En option : Élévateur incorporé ou à colonne.
·Système d'extraction des nerfs.
Опция: интегрированное загрузочное устройство или мачтовый подъемник. Дожилковщик.

Nouvelle ligne de hachoirs POWERGRIND

Новая линейка волчков POWERGRIND



POWERGRIND PLUS

Spécialisé dans le hachage de viande congelée.

Специальная версия для замороженного мяса.

Expérience et qualité + Innovation et design

Опыт и качество + инновации и дизайн



Extra rapide pour la production. Extra-doux avec les produits délicats...

Сверхбыстрая работа в производстве. Сверхбережная работа с деликатными продуктами.



Moteurs indépendants pour hachage et alimentation.

Автономные двигатели для рубки и подачи мяса.



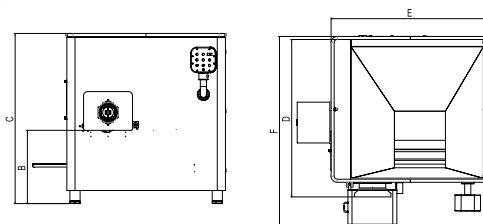
Hélice d'alimentation à vitesse variable assurant une grande diversité de fonctionnement.

Регулировка скорости вращения подающего шнека, что придает оперативную маневренность.



Hachoirs automatiques à charge continue et à vitesse variable.

Автоматические волчки с непрерывной загрузкой и регулируемой скоростью.



Hachoirs semi-automatiques
Полуавтоматические волчки

EASYGRIND

Hachage rapide et soigneux pour
viandes non congelées.

Быстрая и бережная рубка
незамороженного сырья



Modelos Модель	PSA 114	PSA 130	PSA 160
B (cm)	59	59	79
C (cm)	127	127	150
D (cm)	128	128	136
E (cm)	77	77	77
Taille Ø embouchure Ø решетки (мм)	114	130	160
Capacité Trémie Объем бункера (л)	80	80	115
Puissance Connexion Мощность (л/с)	5,5	7,5	15
Production Nominale Производительность Kg/heure - (кг/ч)	1.000	1.200	2.000



POWERGRIND

Hachoirs modernes avec
variateur de fréquence
pour viandes fraîches et
congelées.

Современные
волчки с частотным
преобразователем
для свежего и
замороженного мяса.

POWERGRIND PLUS

Puissance beaucoup plus
élevée pour le hachage
de viande congelée.

Увеличенная
мощность для работы с
замороженным сырьем.

Hachoirs automatiques à charge continue et à
vitesse variable.

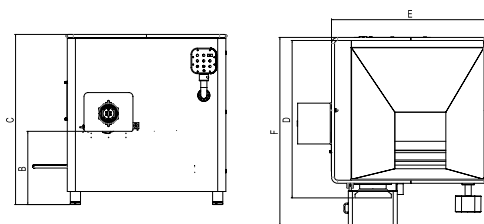
Автоматические волчки с постоянной загрузкой и
изменяемой скоростью.

Modelos Модель	PA 130	PA 160	PA 200
B (cm)	72	72	72
C (cm)	160	170	170
D (cm)	125	130	160
E (cm)	145	145	160
F (cm)	138	150	185
Taille Ø embouchure Ø решетки (мм)	130	160	200
Capacité Trémie Объем бункера (л)	300	300	360
Puissance Connexion Мощность (л/с)	13	24	46,5
Production Nominale Производительность Kg/heure - (кг/ч)	1.700	2.500	4.000
Élévateur intégré Встроенный подъемник	-	+1,5	+1,5
	PA PP 130	PA PP 160	PA PP 200
Puissance Connexion Мощность (л/с)	24	45,5	65,5
Élévateur intégré Встроенный подъемник	-	+1,5	+1,5

Élévateur à colonne (voir page 19)
Колонный подъемник (см.стр. 19)



Hachoirs pour produits ultra-congelés guillotinés.
Волчки для глубоководного сыра



MASTERGRIND

Hachoirs industriels pour viande ultra-congelée guillotinée.

Промышленные волчки для глубоководного сыра

Modelos Модель	PM 160	PM 200
B (cm)	73	75
C (cm)	167	177
D (cm)	172	196
E (cm)	145	145
Taille Ø embouchure Ø решетки (мм)	160	200
Capacité Trémie Объем бункера (л)	300	325
Puissance Connexion Мощность (л/с)	42	60
Production Nominale Производительность Kg/heure - (кг/ч)	3.000	5.000



MIXGRIND

Puissants hachoirs industriels pour viande ultra-congelée guillotinée avec réservoir pré-mélangeur et vitesse fixe et variable.

Мощные промышленные волчки для глубоководного сыра с бункером предварительного смешивания и функцией постоянной и изменяемой скорости.

Mélangeur/Hachoir Волчок-мешалка

Hachoirs Pré-Mélangeurs pour produits ultra-congelés guillotinés (vit. variable).
Волчки с устройством предварительного смешивания для глубоководного сыра.

Modelo Модель	MPB 200
B (cm)	112
C (cm)	225
D (cm)	276
E (cm)	290
Taille Ø embouchure Ø решетки (мм)	200
Capacité Trémie Объем бункера (л)	1.000
Puissance Connexion Мощность (л/с)	78
Production Nominale Производительность Kg/heure - (кг/ч)	5.000



Vidoir automatique à fonctionnement hydraulique.

Автоматический гидравлический выгрузатель.



Tête de coupe avec 6/8 lames, système de freinage automatique.

Режущая головка с 6/8 ножами и тормозной системой.



Élévateur hydraulique intégré ou élévateur à colonne.

Интегрированное гидравлическое устройство или мачтовый подъемник.



Tableau de commande avec écran tactile contrôlé par PLC programmable.

Панель управления с сенсорным экраном под управлением ПЛК.



Caractéristiques de la ligne de cutters

Основные характеристики куттеров

» Design solide et exclusif qui garantit une absence totale de vibrations pendant toute leur vie utile. Особая прочная конструкция, гарантирующая полное отсутствие вибраций в течении всего срока службы.

» Émulsion rapide pour mélanges fins avec échauffement minimum. Быстрое эмульгирование тонких фаршей с минимальным нагревом.

» Variété d'options d'équipement. Большое разнообразие оборудования.

CT75
CT120
CT150

Productions moyennes - Versions avec bras vidoir.
Среднее производство – версии с выгрузчиком

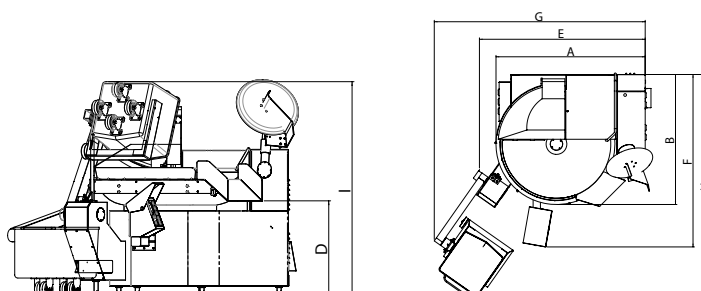


CT200
CT300
CT500

Grandes productions - Versions sous vide (V) et avec élévateur (VE).
Крупномасштабное производство – Вакуумные машины (V) и с загрузочным устройством (VE)



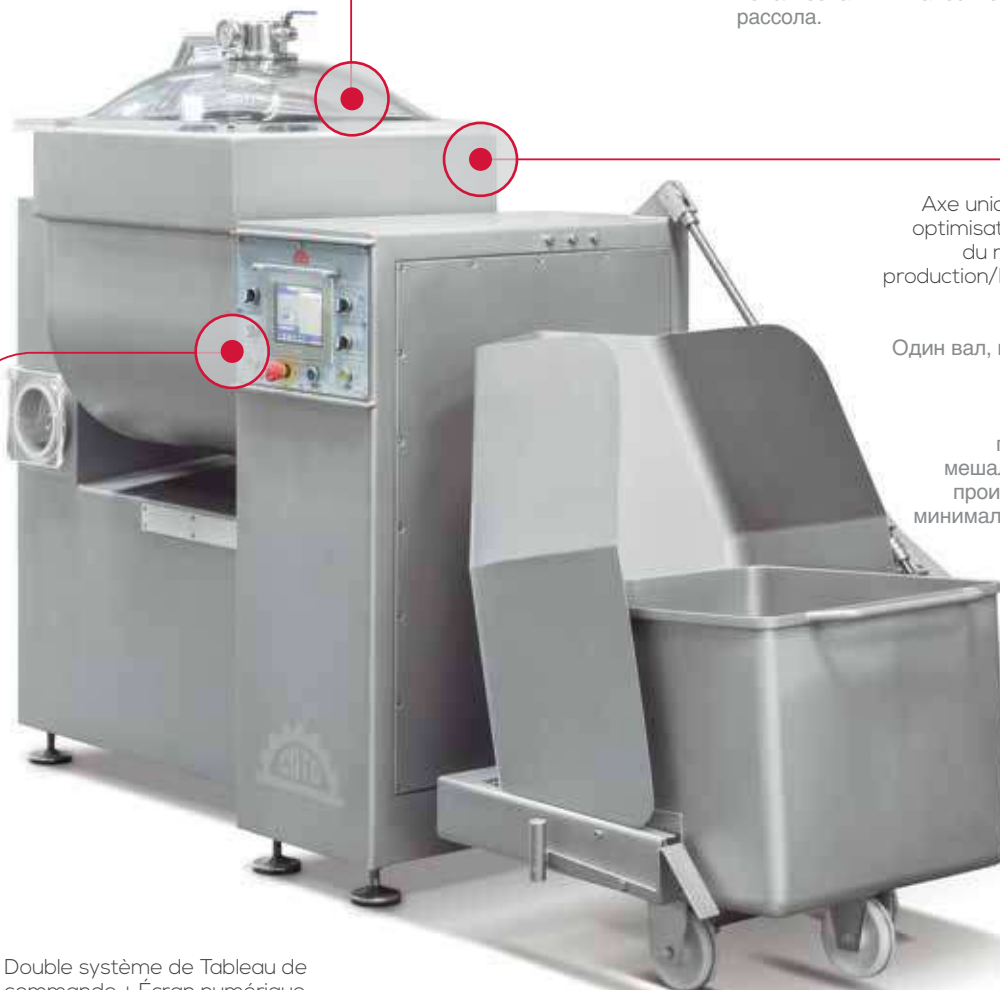
Modèles Модель	A (cm)	B (cm)	C (cm)	D (cm)	E (cm)	F (cm)	G (cm)	H (cm)	I (cm)	J (cm)	Capacité réservoir Объем бункера (L) (л)	Puissance Connexion Подключаемая мощность (Cv) (л/с)	*Nombre de lames Количество ножей	Vitesse réservoir Число оборотов чаши (tr/min)(об/мин)
CT75	133	107	147	93	173	128	-	-	-	-	75	28	6	9/18
CT120	158	122	155	97	198	147	-	-	-	-	120	35	6	9/18
CT150	168	133	160	98	208	158	-	-	-	-	150	46	6	9/18
CT200-200E	178	153	175	103	-	-	299	177	234	-	200	83	8	9/18
CT300-300E	200	180	194	105	-	-	330	310	243	-	300	88	8	8/16
CT500-500E	246	206	213	108	-	-	369	230	252	-	500	132	8	7/14
CT200V-200VE	190	163	200	103	-	-	297	245	197	250	200	137	8	9/18
CT300V-300VE	226	230	226	105	-	-	340	282	218	280	300	204	8	8/16
CT500-500VE	262	256	240	108	-	-	379	267	227	310	500	209	8	7/14





Avec double sens de rotation et système démontable pour être utilisés comme bac de salage et/ou de macération.

Съемная система с двумя направлениями смешивания для использования в качестве мешалки рассола.



Axe unique pour meilleure optimisation de la capacité du réservoir. Meilleure production/heure et entretien moindre.

Один вал, предназначенный для максимально эффективного использования полезного объема мешалки. Увеличенная производительность и минимальная потребность в ТО.

Double système de Tableau de commande + Écran numérique programmable avec mémoire de recettes, entretien.

Панель управления с кнопками + программируемый цифровой экран с функцией запоминания режимов.



Caractéristiques des mélangeurs sous vide

Характеристики вакуумных смесителей



- » Couvercle panoramique pour observer tout le processus de travail.
Панорамная крышка для контроля всего процесса.
- » Système de sécurité exclusif empêchant la contamination du produit.
Исключительная система безопасности, предотвращающая загрязнение продукта.
- » Nettoyage facile et entretien minimum.
Простота промывки и минимальное техническое обслуживание.
- » Équipements en option : Élévateurs et refroidissement par N, CO₂ et H₂O.
Дополнительное оборудование: подъемники и рубашки охлаждения азотом, двуокисью углерода и водой.
- » Robuste système d'ailettes type hélice reconnu sur le marché comme étant le plus délicat avec le produit, tout en étant rapide et efficace.
Надежная спиральная лопастная система, отличающаяся скоростью, эффективностью и бережной обработкой продукта.

Nitrification plus rapide
et plus homogène.
Более быстрая
и однородная
нитрификация.

Accélération du séchage des produits
avec boyaux.
Быстрая сушка продуктов в оболочке.

Réduction de l'oxygène dans le
mélange, ce qui réduit l'oxydation
du produit et préserve le goût, la
couleur et l'arôme d'origine.
Низкий уровень кислорода
в смеси снижает окисление
продукта и позволяет сохранить
оригинальный натуральный цвет,
вкус и запах продукта.

Accélération du processus
de malaxage grâce à
l'absorption rapide de
l'humidité et des additifs.
Быстрое смешивание
благодаря быстрому
поглощению влаги и
ингредиентов.

NO₂



Avantages
du processus sous vide

Преимущества
вакуумного
перемешивания



Diminution du volume de mélange
permettant d'économiser 10 à
12 % de boyaux, ou autres enveloppes.
Уменьшение объема, что позволяет
экономить от 10 до 12 % оболочек.



Prolongation de la
conservation de la
charcuterie, en particulier
pour les produits frais.
Увеличенный срок
хранения продукта.

Extraction de l'air
intermoléculaire pour un
meilleur aspect de
la charcuterie et une
coupe homogène et sans
bulles d'air.
Межмолекулярная откачка
воздуха, гарантирующая более
презентабельный внешний
вид продукта без пузырьков
воздуха.



AV50

Version spéciale pour laboratoires et usines pilotes.
Специальная версия для лабораторий и экспериментальных заводов.



AV100 AV150

Malaxage parfait, idéal pour la production d'une large variété de produits.

Идеальные характеристики смешивания, подходит для всех типов производства



AV200 AV300

Malaxage parfait, délicat et rapide. Versement automatique.
Programmation électronique.
Качественное, бережное и быстрое смешивание
Автоматическая загрузка.
Электронное программирование.



AV500 AV850 AV1350

Grandes productions.
Машина для крупных производств.



Mélangeurs sous vide / Вакуумные смесители

Modèles Модель	A (cm)	B (cm)	C (cm)	D (cm)	E (cm)	F (cm)	G (cm)	H (cm)	I (cm)	Capacité réservoir Объем дежи (L) (л)	Puissance de connexion Подключаемая мощность HP (л/с)
AV50	88	68	103	135	35	-	-	-	80	50	1,5
AV100	120	67	134	186	61	-	-	-	114	100	2,5
AV150	121	66	144	198	60	-	-	-	124	150	3
AV200	153	88	165	218	72	-	-	-	146	200	3,5
AV300	160	89	175	233	72	-	-	-	151	300	5
AV500	187	97	193	266	72	-	-	-	168	500	7,5
AV850	280	132	192	303	85	-	-	-	162	850	20
AV1350	335	162	210	302	75	-	-	-	168	1.350	28,5
AV200E	153	88	165	218	72	278	103	267	146	200	5
AV300E	160	89	175	233	72	285	107	295	151	300	6,5
AV500E	187	97	193	266	72	298	112	297	168	500	8,5
AV850E	288	132	192	303	85	395	165	315	162	850	21
AV1350E	335	162	210	302	75	450	180	330	168	1.350	29,5

Mélangeurs sous vide Смесители без вакуума

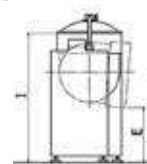
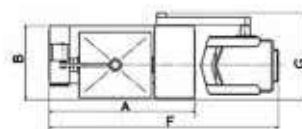
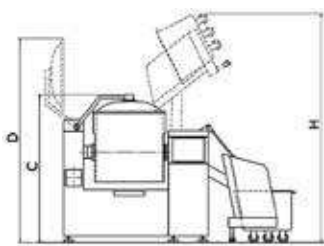
AP 80 / AP150
AP300 / AP500

Délicatesse et efficacité
dans le malaxage.
Бережное и
эффективное
перемешивание.



Mélangeurs sous vide / Смесители без вакуума

Modèles Модель	A (cm)	B (cm)	C (cm)	D (cm)	E (cm)	F (cm)	G (cm)	H (cm)	I (cm)	Capacité réservoir Объем дежи (L) (л)	Puissance de connexion Подключаемая мощность HP (л/с)
AP80	128	82	83	85	109	53	-	30	-	80	1
AP150	154	98	103	101	124	64	-	40	-	150	2
AP300	227	158	134	147	-	85	115	72	-	300	4
AP500	206	178	182	154	-	104	132	72	-	500	6





VFAE / VFAMME



Rotor à ailettes en acier spécial qui garantit douceur et fluidité.

Надежные и долговечные машины со специальным лопастным двигателем, гарантирующим качественную и бережную обработку продукта



Élévateur hydraulique intégré ou élévateur à colonne.

Интегрированное гидравлическое устройство или мачтовый подъемник.

Différents types de bras mécanique selon le produit à travailler.

Несколько типов переключиков в зависимости от вида продукта



Tableau de commande avec écran tactile, contrôlé par PLC programmable.

Панель управления с сенсорным экраном и ПЛК.

Caractéristiques de la ligne des pousoirs à saucisses

Характеристики шприцов

- » Dispositif d'alimentation synchronisée dans la trémie de chargement, particulièrement indiqué pour les mélanges durs ou froids.
Синхронизированное устройство подачи в бункере, рекомендовано для твердого и замороженного сырья.
- » Adaptés pour tous types de boyaux naturels et synthétiques.
Подходит для натуральной, целлюлозной и коллагеновой оболочек.
- » Polyvalence pour opérer avec entonnoir classique, avec bras mécanique pour saucisses courbes ou avec doseur électronique pour portions au poids prédéterminé.
Эксплуатационная гибкость: работа со стандартной воронкой, переключиком и электронным устройством дозирования для продукта с фиксированным весом.

Nouvelle Ligne de Poussoirs à Saucisses Électroniques

Новая линейка шприцов с электронным управлением

Correction automatique du poids de la première portion et rétractation du mélange à la fin du boyau pour éviter les pertes.

AUTO

Автоматическая настройка веса для первой порции и всасывания остатков продукта по окончании шприцевания во избежание потерь.

Niveau sonore très bas.
Низкий уровень шума.



Connexion facile avec tous types d'accessoires du marché.



Programme de maintenance incorporé.

Встроенный регламент ТО.



Простое сопряжение с другими машинами, предоставленными на рынке.



Correction du poids en fonction de la densité du produit pour une meilleure précision.

Fonctionnent avec servomoteurs ou hydrauliquement avec une grande précision.

Серводвигатели или гидроприводы гарантируют высокую точность порционирования.



Функция корректировки веса в зависимости от плотности продукта для достижения большей точности.

Très performants pour des productions jusqu'à 7.000 kg/h.

Высокая производительность до 7.000 кг/ч.



Contrôle total par PLC
Управление через ПЛК



Grande précision pour tous types de formats
Высокая точность на всех формах



Écran tactile intuitif et facile à comprendre. Capacité pour 100 produits différents. Contrôle recettes et productivité. Connexion online pour diagnostics et assistance technique.

Интуитивно понятная панель управления с памятью до 100 продуктов. Управление рецептурами и производительностью. Интерактивное подключение для диагностики и ТО.



Le rotor à ailettes en acier, de dernière génération et le remplissage de des chambres par puissante succion du vide, garantissent des produits très homogènes avec des mélanges durs ou mous et pour tous types de tailles.

Современный лопастной двигатель и вакуумный насос гарантируют высокую однородность продукта для вязких и жидких продуктов.



VF2 VF2MM

Pousseurs à saucisses électroniques à meilleur rendement. Version avec torsadeur et bras mécanique (Jusqu'à 2 2.250 kg/h). Шприцы с электронным управлением увеличенной производительностью. Опция: переключик (производительность до 2250 кг/ч).



EB

Pousseurs à saucisses électroniques pour petits producteurs qui souhaitent changer d'équipement pour bénéficier de la charcuterie en continu et sous vide (Production jusqu'à 2 250 kg/h). Шприцы с электронным управлением для небольших предприятий, которые хотят перейти на непрерывное производство (производительность до 2250 кг/ч).



EB1

Pousseurs à saucisses hydrauliques très polyvalents, contrôle électronique de dosage (Jusqu'à 3.500 kg/h). Многоцелевые гидравлические шприцы с электронным управлением и точным дозированием (производительность до 3500 кг/ч).



EB1H / EB1MM

Pousseurs à saucisses hydrauliques de haute précision, contrôle électronique de dosage. Combinent le meilleur des deux technologies. Version avec torsadeur et bras mécanique (Jusqu'à 4 800kg/h). Гидравлические шприцы с электронным управлением и точным дозированием (до 4800 кг/ч). Опция: переключик.

ECVA

Poussoir à saucisses hydraulique de haute précision, contrôle électronique de dosage. Combinent le meilleur des deux technologies (Jusqu'à 7.000 kg/h). Высокоточные электронные шприцы. Сочетают преимущества обеих технологий (до 7000 кг/ч).

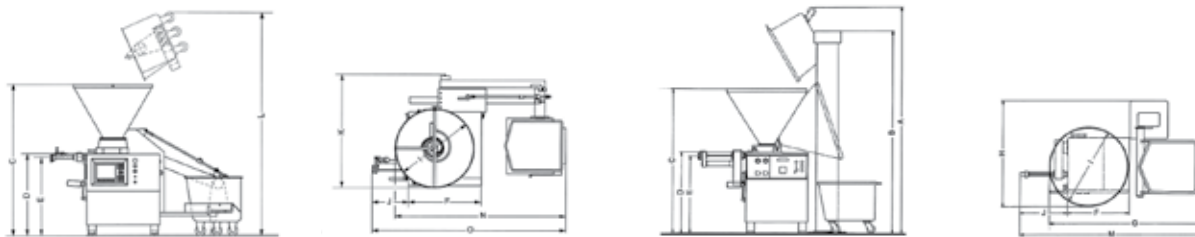


EBAE / EBAMME

Pousseurs à saucisses électroniques de dernière génération, avec les meilleures prestations du marché et une grande précision. Version avec torsadeur et bras mécanique. (Jusqu'à 7.000 kg/h).

Современные высокопроизводительные шприцы с высокой точностью порционирования (до 7000 кг/ч). Опция: переключик.





Modèles Модель	EB	VF2	VF2MM	EBl	EB1H	EB1MM	ECVA	EBAE	EBAMME	VFAE	VFAMME
A (cm)	226	226	226	196	294	294	294	294	294	294	294
B (cm)	200	200	202	255	264	264	264	264	264	264	264
C (cm)	167	167	176	189	198	198	198	198	198	204	204
D (cm)	105	105	105	107	107	107	107	105	105	110	110
E (cm)	100	100	101	102	102	102	102	102	102	106	106
F (cm)	68	68	68	85	97	97	99	95	95	100	100
G (cm)	150	150	176	201	209	209	210	206	206	227	227
H (cm)	99	99	108	135	137	137	138	140	140	150	150
I (cm)	76	76	76	104	104	104	104	104	104	104	104
J (cm)	-	-	48	-	-	48	-	-	60	-	60
K (cm)	-	-	-	147	146	146	149	151	151	155	155
L (cm)	-	-	-	302	310	310	310	310	310	310	310
M (cm)	-	-	210	-	-	250	-	-	251	-	255
N (cm)	-	-	-	214	210	210	203	206	206	210	210
O (cm)	-	-	-	-	-	270	-	-	251	-	255



Gamme d'accessoires Комплектующие

- » Modèles avec torsadeur et bras mécanique.
Модели с переключником.
- » Kit spécial pour la production de saucisses cocktail (20 à 45 mm).
Специальный набор для производства «коктейльных» сосисок (20 – 45 мм).
- » Option de trémies de 100 à 270 L selon modèle.
Бункер на 100-270 л в зависимости от модели.
- » Entonnoir pour le remplissage de boîtes de conserves.
Воронки для наполнения консервных банок.
- » Élévateur hydraulique intégré ou à colonne.
Интегрированное гидравлическое загрузочное устройство или мачтовый подъемник.
- » Crochet automatique.
Автоматический навешиватель.
- » Alimentation des boyaux.
Устройство подачи оболочек.



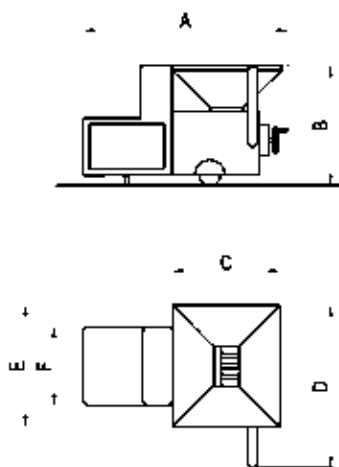
Modèles / Модель	EB	VF2	VF2MM	EBl	EB1H	EB1MM	ECVA	EBA	EBAMM	VFAE	VFAMME
Capacité std. Trémie Std. Объем бункера (л)	100	100	100	250	270	270	270	270	270	270	270
Production nominale Производительность (кг/ч)	2.250	2.250	2.250	3.500	4.800	4.800	7.000	7.000	7.000	7.000	7.000
Fonctionnement Принцип работы	Électrique Электр	Électronique avec torsadeur Электр. + переключник	Électronique avec torsadeur Электр. + переключник	Hydraulique Гидрав	Hydraulique de haute précision Мощная гидравлика	Hydraulique avec torsadeur Гидрав. + переключник	Hydraulique de haute précision Мощная гидравлика	Électronique Электр	Électronique avec torsadeur Электр. + переключник	Électronique avec torsadeur Электр. + переключник	Électronique avec torsadeur Электр. + переключник
Connexion Puissance Интегрированное подъемное устройство	5	5,5	11	6,5	12	14	14,5	14	20	14	20
Avec élévateur intégré Встроенный подъемник	-	-	-	+1,5	+1,5	+1,5	+1,5	+1,5	+1,5	+1,5	+1,5



Caractéristiques
Характеристики

» Pour la production de mélanges fins, parfaitement hachés, homogènes et émulsionnés dans un court délai de temps, sans surchauffe du mélange et en production continue.

Данная машина была создана специально для быстрого непрерывного производства гомогенной эмульсии без ее перегрева.



Modèles Модель	MC175-60
Capacité de la trémie Объем бункера	140 L (л)
Diamètre plaques et lames Диаметр режущей решетки и ножей	175 mm
Nombre de plaques Количество решеток	2
Puissance totale de connexion Общая мощность	60 HP л/с (44 KW) (кВт)
Production avec plaques 1,7 et 3 Производительность на 1,7 и 3 мм решетках	2.500 a 11.000 kg/h (кг/ч)
A (mm)	1565
B (mm)	905
C (mm)	830
D (mm)	1250
E (mm)	920
F (mm)	600

Élévateurs pour bacs de 120 et 200 litres



Подъемники / Мачтовые подъемники для 120 и 200 л тележек

» Conçus pour l'utilisation de bacs de 120 et 200 litres.
 Vitesse d'élévation : 5 m/min puissance : 2 cv (1,5 kW).
 Подходит как для 120 л, так и 200 л тележек
 Скорость подъема: 5 м/мин
 Мощность: 2 л/с (1,5 кВт)

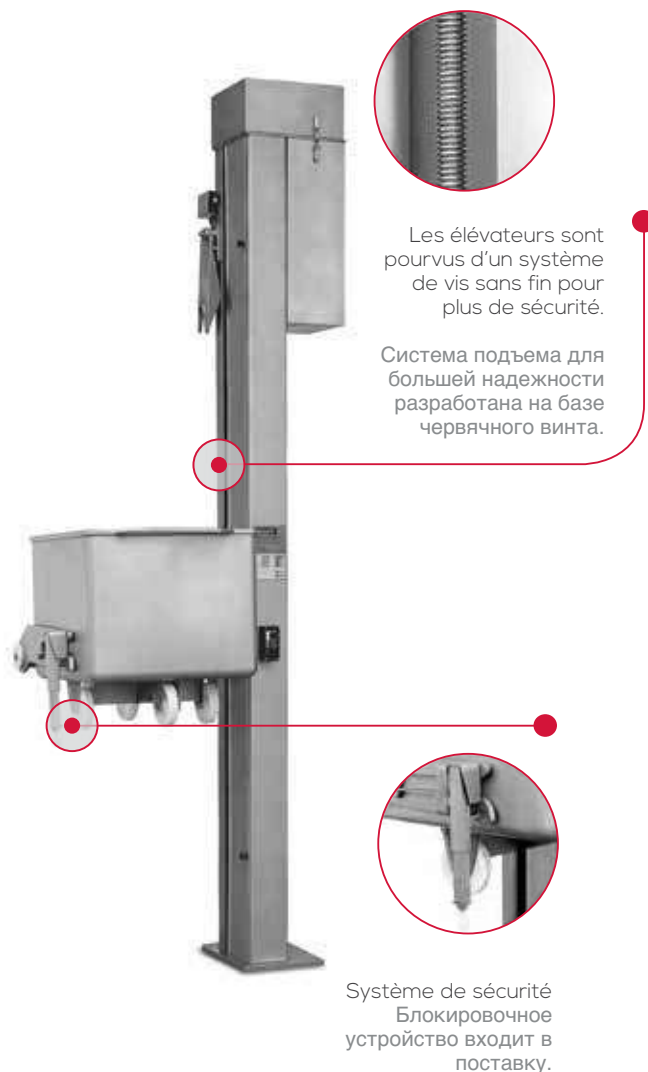
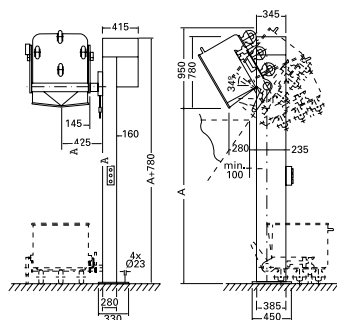
» Conçus pour être vissés dans le sol ou sur une base mobile.
 Устанавливается на полу или на подвижной платформе.

Pour bacs de 120 L / Для 120 л тележек

BH1	BH1S	BH1M	BH1L
Hauteur de déchargement Высота выгрузки	950 - 1450 A	1450-1950 A	1950-2450 A

Pour bacs de 200 L / Для 200 л тележек

BH2	BH2S	BH2M	BH2L
Hauteur de déchargement Высота выгрузки	950 - 1450 A	1450-1950 A	1950-2450 A



BACS standard, avec roues

Тележки на колесиках



BACS de 120 L

Тележка на 120 л



BACS de 200 L

Тележка на 200 л



Unique, avec système de sécurité qui stoppe automatiquement le fonctionnement si on lève le couvercle.
Система автоматической остановки при поднятии крышки, в целях безопасности.

Tachymètre pour la mesure électronique de la vitesse.
Тахометр для электронной настройки скорости.

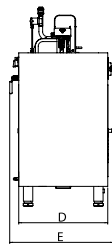
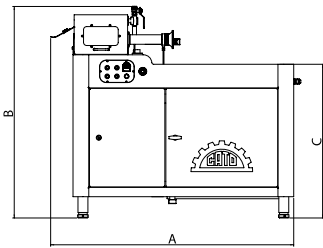
Pieds réglables
(En option : roues avec frein de sécurité).
Настраиваемые ножки (опция: колесики).

Système à vapeur exclusif avec "Protection Par Rideau d'Air Froid" pour éviter aux opérateurs les éventuels risques et brûlures.
Уникальная система воздушной завесы предотвращает риск ожогов пальцев и рук горячим паром при манипуляциях.

Conception facilitant le nettoyage et l'évacuation de l'eau.
Простая система отвода воды.

Récipient ample et hygiénique pour faciliter le nettoyage et l'expulsion quotidienne des boyaux.
Гигиеничный и вместительный контейнер для удаления оболочек и мойки.

Détecteur de produit qui stoppe automatiquement l'air et la vapeur lorsqu'ils sont superflus, ce qui réduit la consommation et les niveaux sonores.
Датчик продукта, автоматически останавливающий подачу воздуха и пара при отсутствии необходимости, тем самым уменьшая расход и уровень шума.



Inclut Kit pour "Saucisses Type Cocktail"

Spécial pour l'épluchage rapide et efficace de tous types de saucisses de très petits formats.

Option à vapeur intégrée pour une production en continu.

Включено: специальный набор для «коктейльных» сосисок

Машина идеально подходит для быстрого и эффективного удаления оболочек даже с сосисок маленького формата.

Встроенная опция подачи пара.

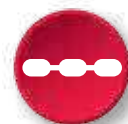
Données techniques / Технические данные

Moteur variateur Двигатель преобразователя	0.75 HP л.с.
Moteur pompe Двигатель насоса	4 HP л.с.
Ø Maximum boyaux Максимальный диаметр	32 mm
Vitesse d'épluchage Скорость очистки	35-200 m/min м/мин
Consommation d'air: 6 bar Потребление воздуха при 6 бар	0.36 m ³ /min м ³ /мин
Consommation vapeur: 2-3 bar Потребление пара при 2-3 бар	16 Kg/h кг/ч

Dimensions / Габариты (см)					Poids / Вес KGS / КГ
A	B	C	D	E	
155	135	98	62	70	245

Peleuse à Saucisses PTF compact

Пилер для сосисок PTF compact



» Module éplucheur de saucisses à connecter à un système de vide centralisé.
Hygiénique : les restes de boyaux sont emportés jusqu'à la zone de collecte par le circuit sous vide.
Pratique : pourvu de roues, facile à déplacer et de dimensions réduites.

Автономный модуль по очистке сосисок, для подключения к централизованной вакуумной системе. Гигиена: отвод отходов оболочки осуществляется через вакуумную трубку в помещение для сбора. Универсальность: машину можно легко перемещать, так как она уменьшена в размерах и снабжена колесиками.



Nouveau système de coupe.
Améliore l'aspect, élimine les marques de coupe.

Новая система резки не оставляет следов на продукте.

Connecteur CAGE CLAMP®
au tuyau du vide.

Коннектор CAGE CLAMP®
для вакуумной трубки.



» En option : module à aspiration, pour les zones où l'on ne dispose pas de circuit sous vide. Inclut une pompe d'aspiration (4HP) et un réservoir de collecte pour les boyaux.

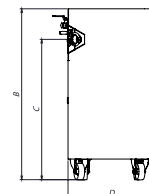
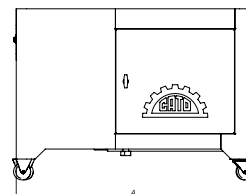
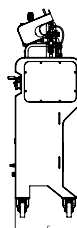
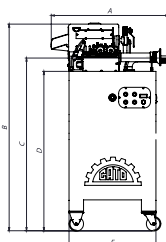
Опция: отдельный модуль для вакуумного забора, при отсутствии вакуумной системы в помещении, включает насос (4 л.с.) и бокс для сбора.

DIMENSIONES / ГАБАРИТЫ (CM)

PTF COMPACT		Module aspiration Модуль для оболочки	
A (mm)	81	A (mm)	140
B (mm)	143	B (mm)	103
C (mm)	120	C (mm)	84
D (mm)	110	D (mm)	52
E (mm)	60		
F (mm)	45		

Données techniques / Технические данные

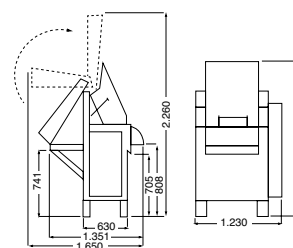
Moteur variableur Двигатель преобразователя	0.75 HP л.с.
Ø Maximum boyaux Максимальный диаметр	32 mm
Vitesse d'épluchage Скорость очистки	35-200 m/min м/мин
Consommation d'air: 6 bar Потребление воздуха при 6 бар	0.36 m ³ /min м ³ /мин
Consommation vapeur: 2-3 bar Потребление пара при 2-3 бар	16 Kg/h кг/ч



Coupeuse de Blocs Блокорезка

- » Intégralement fabriquée en acier inoxydable (AISI 304).
Полностью выполнена из нержавеющей стали (AISI 304).
- » 12 Lames semi-circulaires en acier inoxydable (AISI 420 et trempé).
12 закругленных ножей из закаленной стали (AISI 420).
- » Lame circulaire centrale, pour guider et alimenter en blocs.
Центральный дисковый нож для обработки блоков.
- » Lame longitudinale, pour effectuer une coupe type ciseaux, en acier inoxydable (AISI 420 et trempé).
Продольное лезвие из закаленной стали AISI 420 для реза «рожницами».
- » Température de travail -20°C.
Рабочая температура -20 °C.
- » Système rotatif de coupe.
Ротационная система резки.
- » Traction par triple chaîne.
Тяга на трехрядной цепи.
- » Chargeur pneumatique en acier inox.
Пневматическое загрузочное устройство из нержавеющей стали.
- » Déchargement du produit pour chariots standard.
Выгрузка продукта в стандартные тележки.

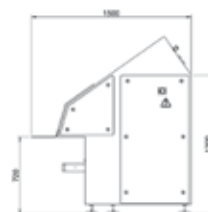
CBC



OPCIONES:
Tapis roulant à usage alimentaire.
Format embouchure d'entrée.
Format embouchure de sortie.
Largeur spéciale.

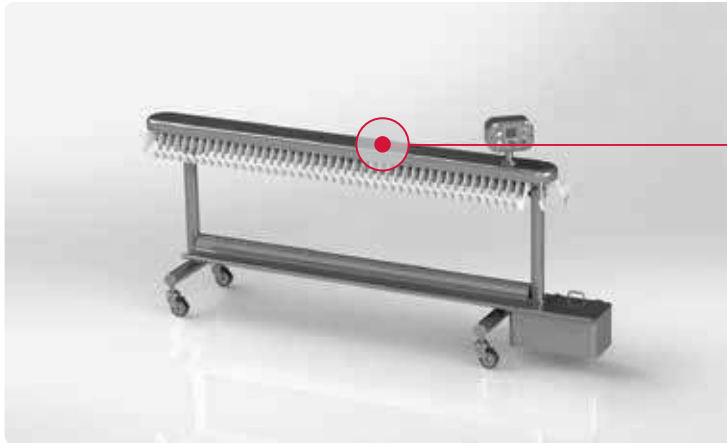
Опции:
Подающий конвейер.
Формат входного отверстия.
Формат выходного отверстия.
Специальная ширина.

CBC LP



Convoyeur à saucisses

Устройство для навешивания сосисок



Crochets en polyamide alimentaire solides et indéformables.

Прочные недеформирующиеся крючки.

Accrochage parfait pour tous types de boyaux.

Навешивание сосисок в любой оболочке.



Hauteur ajustable pour s'accoupler à d'autres pousseurs à saucisses.

Настраиваемая высота для интеграции со шприцами.



Permet de régler à volonté le nombre de saucisses par crochet et l'espace entre les chapelets.

Возможность настройки количества сосисок на крючок и расстояния между ними.



Hygiene solutions for meat and food industry



Machinery for marinated, refrigerated and injected cooked meats



Machinery for sausage production



Process engineering, projects and installations for the meat industry



Cutting and deboning lines for cattle, pork & lamb. Automatic lines for processing cured ham

Riudellots, 11
17244 Cassà de la Selva
Girona - Spain
☎ (+34) 972 460 434
rosier@rosier-group.com

rosier-group.com