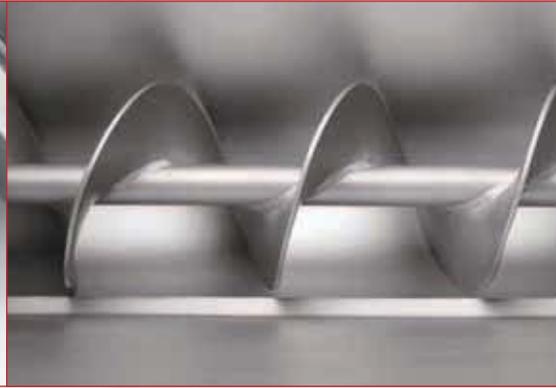


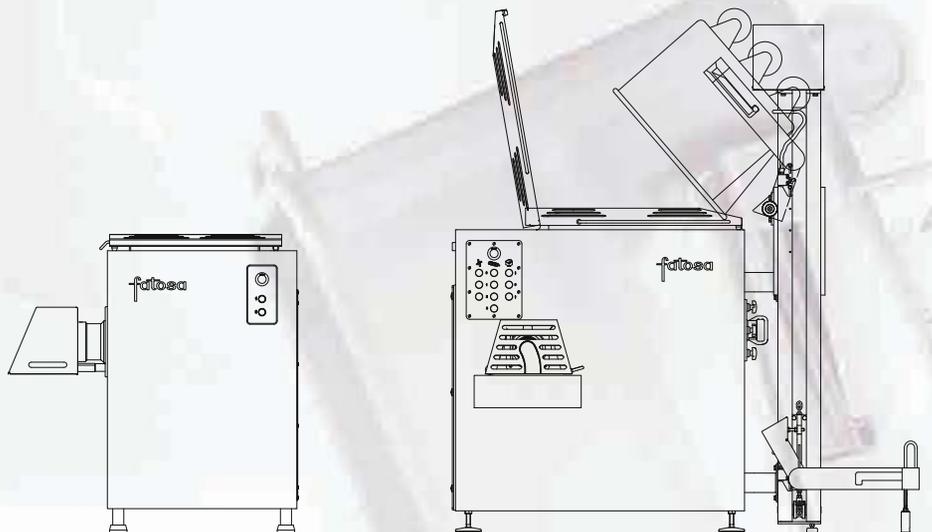
fatosa

PSA160 / PAL130 / PAL160 / PAL200



# ミンサー

・ MINCERS



# fatosa

## PSA160 / PAL130 / PAL160 / PAL200

# ミンサー

## ・ MINCERS

### ミンサー

fatosaのミンサーは、プレートの穴の直径に応じて、生肉からマイナス12℃までの半冷凍肉のミンチに適しています。この機械は魚や野菜など肉以外の製品の加工も可能です。

非常に質の高い加工ができ、処理能力は最大で時間8000kgに達します。

頑丈な作りでカッピング部、スクリュー、アタッチメントボルト等、オールステンレス製です。

カッピング部には1段挽きから3段挽きのナイフがセット出来ます。

電気ボックスは本体に内蔵されており、操作部は低電圧で設計されています。

非常停止付のナイフプロテクターも付いています。

シンプルなラインとスムーズな表面、簡単に分解できるカッピングスクリュー、フィーディングスクリューによって掃除がとても簡単です。機械は、衛生面と安全性の基準であるCE規格に基づきデザインされ製作されています。

PSA160はプレート径160mmのセミオートミンサーで、手動マシンとオートマチックミンサーの中間に位置します。

1本のスクリューがカッピングとフィーディング、両方の機能を持ち、ホッパー容量を100リットルにすることにより機械の性能を向上させ、コストを削減しました。

PSA160は、時間3000kgの製造能力があり、マイナス8℃までの肉をミンチにする事が出来ます。

オートマチックミンサーのPAL130, PAL160, PAL200は、工場向けの大型機械です。

2本のスクリューが90度の角度に配置され、ホッパー部からカッピング部へ絶え間ない送り込みで効率化を保証します。

フィーディングスクリューには3段階のスピードがあり、低速は固い製品または小穴径プレートを使用する際、中速はチルド製品を扱う際、高速は大穴径プレートを使用する際に適しています。

標準モデルはカッピングスクリューの為にハイパワーモーターを搭載し、スピードは1速でマイナス12℃まで対応出来ます。

オプションの2Vモデルでは、カッピングスクリューに2段階のスピードがあり、高速は生肉やチルド製品等の柔らかい商品を多量に製造する際に適しています。

#### オプション

- ・ 除骨装置
- ・ 200Lワゴン用リフター (PALモデルのみ)
- ・ アクセサリーカート (PAL200には標準装備)

PSA160



PAL130



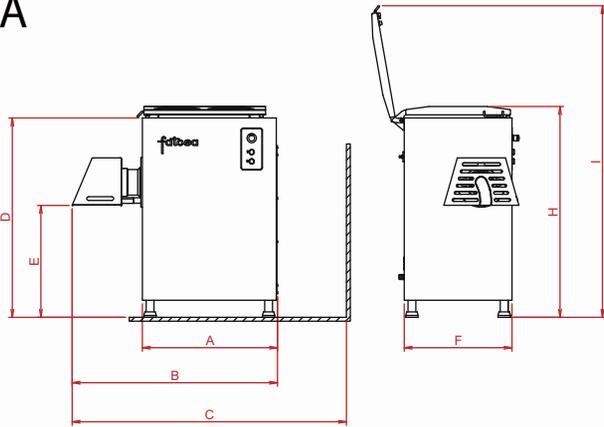
PAL160



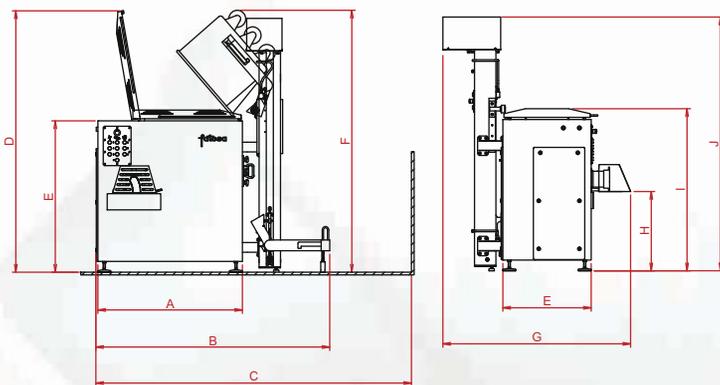
PAL200



## PSA



## PAL



### 機械仕様

| モデル             | PSA160      | PAL130      | PAL160      | PAL200      |
|-----------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| プレート径 (mm)      | 160         | 130         | 160         | 200         |
| ホッパー容量 (ℓ)      | 100         | 215         | 300         | 415         |
| 最大カット刃数         | 5           | 5           | 5           | 5           |
| ナイフモーター容量 (kw)  | 11          | 15          | 30          | 45          |
| フィードモーター容量 (kw) | -           | 1.1         | 1.5         | 2.2         |
| 最大処理量 (kg/h)    | 3000        | 4000        | 6000        | 8000        |
| 機械重量 (kg)       | 392         | 746         | 1100        | 1820        |
| 梱包重量 (kg)       | 443         | 873         | 1400        | 2220        |
| 梱包サイズ (cm)      | 150×100×157 | 170×146×173 | 188×158×191 | 203×183×206 |
| A               | 876         | 1350        | 1450        | 1600        |
| B               | 1330        | 2130        | 2325        | 2400        |
| C               | 1700        | 2950        | 3145        | 3220        |
| D               | 1285        | 2420        | -           | -           |
| E               | 720         | 1400        | 1600        | 1800        |
| F               | 700         | 2430        | 2965        | 2965        |
| G               | 960         | 825         | 920         | 1000        |
| H               | 1360        | 1215        | 1360        | 1600        |
| I               | 2010        | 1750        | 1850        | 2055        |
| J               | -           | 735         | 745         | 745         |
| K               | -           | 1500        | 1665        | -           |
| L               | -           | 2325        | 2860        | 2860        |

### 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