



Maquinaria para la producción de embutidos

Con una trayectoria de 50 años en el mercado, más de 20.000 máquinas fabricadas y exportaciones a más de 90 países en el mundo, CATO es líder en el sector de la maquinaria para embutidos en España y una de las empresas pioneras en el mundo. La experiencia de todos estos años ha permitido desarrollar una amplia gama de maquinaria y equipos para responder a las necesidades particulares de los diferentes segmentos del mercado, desde el pequeño carnicero artesanal hasta las grandes instalaciones de producción en líneas continuas.



Nuestras ventajas competitivas

01

Estamos especializados en la fabricación y suministro de maquinaria y equipos para el sector alimentario y específicamente el sector cárnico.

We are specialized in manufacturing & supplying machinery as well as equipment for the Food Industry focusing mainly on the meat sector.

02

Nuestra experiencia se basa en más de 55 años fabricando equipos de primera calidad y con las máximas garantías, cumpliendo con todas las normas internacionales.

For more than 55 years, we have been manufacturing first-rate quality with the maximum guarantee, meeting all international regulations.

03

Nuestra visión innovadora es constante, invirtiendo gran parte de nuestros recursos a mejorar y modernizar nuestras máquinas y equipos.

Our work methodology is one of constant innovation all the while investing a great deal of our resources into both improving and upgrading our machinery and equipment.

Machinery for sausage production

Fifty years' experience on the market together with more than 20,000 machines manufactured and exports to over 90 countries in the world, make CATO the leading sausage machinery manufacturer in Spain as well as one of the most advanced in the world. Our experience over the course of time has allowed for the design of a wide range of machinery and equipment, which meet the particular needs of the different market sectors, ranging from small butcher establishments to large-scale production line facilities.



Our competitive advantages

04

Los materiales que utilizamos son de máxima calidad y durabilidad, cumpliendo con las normativas vigentes en materia de seguridad e higiene alimentaria y en respuesta a las altas exigencias del mercado.

The raw materials used in our manufacturing process are of top quality and maximum durability, meeting the current regulations set for food hygiene & security, in order to satisfy the demanding market requirements.

05

El asesoramiento pre-venta y el servicio técnico post-venta que ofrecemos a nuestros clientes está realizado por profesionales altamente formados y cualificados.

Highly qualified professional staff perform the pre-sale assessment and post-sale technical service.

06

Nuestra vocación y compromiso internacional nos ha llevado a estar presentes, con filiales y delegaciones en los cinco continentes.

Our vocation and international commitment has resulted in us setting up branch offices as well as affiliated companies across the five continents.



Tolva de gran capacidad
High capacity hopper



Barrera de seguridad
Safety fence



Elevador hidráulico integrado o
elevador de columna opcional
Optional integrated hydraulic
hoist or column lift



Sistema de extracción de nervios
Desinewing system

Características de la línea de picadoras

Characteristics grinder range

- » Potente diseño de hélices único en el mercado que garantiza el mejor cuidado de la carne para un resultado limpio y sin embarrado.
Powerful worm design, unique in the market, which guarantees the best treatment of the meat and the best results without smearing.
- » Menor calentamiento durante el picado.
Less heat during the mincing process.
- » Máquinas muy robustas, fiables, seguras, eficientes y de fácil utilización con un promedio de vida útil de 25 años.
Very strong, reliable, safe and efficient machines which are easy to operate and have an average useful life of 25 years.
- » Opcional: Elevador incorporado o de columna
· Sistema de extracción de nervios.
Optional: Integrated or column elevator
· Desinewing system.

Nueva línea de picadoras POWERGRIND

New grinders range POWERGRIND

Experiencia y calidad + Innovación y diseño

Experience and quality + Innovation and design



POWERGRIND PLUS

Especializada en el picado de carne congelada.

Specialized versions for frozen meat grinding.



Extra-rápida en la producción.
Extra-suave con productos delicados...

Extra-quick with the production. Extra-soft with delicate products...



Motores independientes para picado y alimentación

Independent grinding and feeding motors.



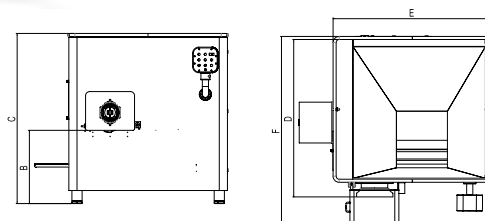
Variación de velocidad en hélice de alimentación que le proporciona gran versatilidad de funcionamiento.

Speed variation in feeding worm allowing greater operating versatility.



Picadoras automáticas de carga continua velocidad variable.

Automatic grinders with continuous loading variable speed.



Picadoras semi automáticas
Semi automatic grinders

EASYGRIND

Picado rápido y cuidadoso para
carnes no congeladas.

Fast and smooth mincing for
non-frozen meat.



Modelos Model	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
Tamaño Ø boca Size Ø mouth (mm)	114	130	160
Capacidad Tolva Hopper capacity (lbs.)	80	80	115
Potencia Conexión Connection Power HP	5,5	7,5	15
Producción Nominal Nominal production Kg/hora - Kg/hour	1.000	1.200	2.000



POWERGRIND

Modernas picadoras
con variador de
frecuencia para carnes
frescas y congeladas.

Modern grinders with
frequency converter for
fresh and frozen meat.

POWERGRIND PLUS

Mucha mayor potencia
para el picado de carne
congelada.

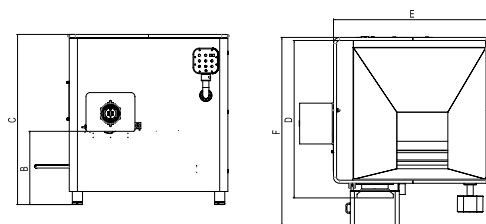
With more power for
frozen meat grinding.

Picadoras automáticas de carga continua y
velocidad variable

Automatic grinders with continuous loading and
variable speed

Modelos Model	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
Tamaño Ø boca Size Ø mouth (mm)	130	160	200
Capacidad Tolva Hopper capacity (lbs.)	300	300	360
Potencia Conexión Connection Power HP	13	24	46,5
Producción Nominal Nominal production Kg/hora - Kg/hour	1.700	2.500	4.000
Elevador integrado Integrated lift	-	+1,5	+1,5
	PA PP 130	PA PP 160	PA PP 200
Potencia Conexión Connection Power HP	24	45,5	65,5
Elevador integrado Integrated lift	-	+1,5	+1,5

Elevador de columna (ver pag. 19)
Column lift (see pag. 19)



Picadoras para ultra-congelados guillotinos
Grinders for scrapped ultra-frozen products

MASTERGRIND

Picadoras industriales para carne ultra-congelada guillotina

Industrial Grinders for scrapped ultra-frozen meat.

Modelos Model	PM 160	PM 200
B (cm)	73	75
C (cm)	167	177
D (cm)	172	196
E (cm)	145	145
Tamaño Ø boca Size Ø mouth (mm)	160	200
Capacidad Tolva Hopper capacity (lbs.)	300	325
Potencia Conexión Connection Power HP	42	60
Producción Nominal Nominal production Kg/hora - Kg/hour	3.000	5.000



MIXGRIND

Potentes picadoras industriales para carne ultra-congelada guillotina con depósito premezclador y velocidad fija y variable.

Powerful industrial grinders for scrapped ultra-frozen meat with pre-mixer tank, fixed and variable speed.

Mezcladora/Picadora Mixer/Grinder

Picadoras Pre-Mezcladoras para ultra-congelados guillotinos (vel. variable)
Pre-Mixer Grinders for scrapped ultra-frozen products (variable speed)

Modelo Model	MPB 200
B (cm)	112
C (cm)	225
D (cm)	276
E (cm)	290
Tamaño Ø boca Size Ø mouth (mm)	200
Capacidad Tolva Hopper capacity (lbs.)	1.000
Potencia Conexión Connection Power HP	78
Producción Nominal Nominal production Kg/hora - Kg/hour	5.000



Cabezal de corte con 6/8 cuchillas, sistema de frenado automático

Cutting head with 6/8 knives, electronic break system.



Vaciador automático de funcionamiento hidráulico

Automatic hydraulic emptying device



Elevador hidráulico integrado o elevador de columna

Integrated hydraulic hoist or column lift



Botonera con pantalla táctil, controlada por PLC programable

Control pannel with Touch screen managed by programmable PLC

Características de la línea de cutters

Characteristics bowl cutter range

» Sólido y exclusivo diseño que garantiza ausencia total de vibraciones durante toda su vida útil.
Sturdy and exclusive design that guarantees the total absence of vibrations during its entire useful life.

» Emulsionado rápido de pastas finas con mínimo calentamiento.
Fast fine-dough emulsifying with minimum heating of the dough.

» Variedad de opciones de equipamiento.
Several equipment options.

CT75
CT120
CT150

Medianas producciones - Versiones con brazo vaciador.

Medium-sized productions - Versions with emptying device.



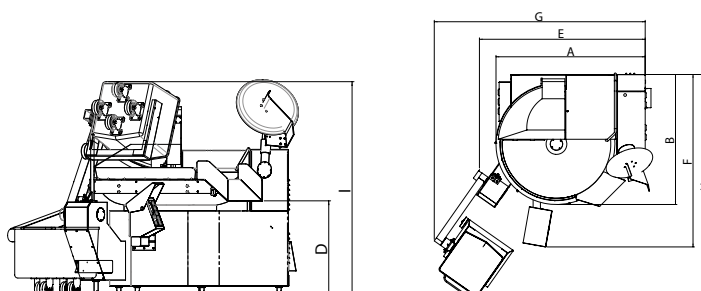
CT200
CT300
CT500

Grandes producciones - Versiones al vacío (V) y con elevador (VE).

Large-scale productions - Vacuum versions (V) and with elevator (VE).



Modelos Model	A (cm)	B (cm)	C (cm)	D (cm)	E (cm)	F (cm)	G (cm)	H (cm)	I (cm)	J (cm)	Capacidad Tank Capacity (Lit)	Potencia Conexión Connection power (Cv)	*Número de cuchillas No. knives	Velocidad cubeta Tank speed (rpm)
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





Con doble sentido de giro y sistema desmontable para ser usadas como bombo de salado y/o maceración.

With double direction of rotation and detachable system to be used as a salting and/or marinating tumbler.



Eje único para mejor aprovechamiento de la capacidad del depósito. Mayor producción/hora y menor mantenimiento.

Single shaft to make best use of the tank's capacity, higher production/hour and less maintenance.

Sistema dual de Botonera + Pantalla digital programable con memoria de recetas y mantenimiento.

Dual Control System with buttons + programmable digital screen with recipe memory and maintance.



Características de amadoras con vacío

Characteristics mixer range with vacuum



- » Tapa panorámica para observar todo el proceso de trabajo.
Panoramic cover to see the whole process.
- » Exclusivo sistema de seguridad que impide la contaminación del producto.
Exclusive safety system that prevents product contamination.
- » Fácil limpieza y mínimo mantenimiento.
Fast and easy cleaning and maintenance.
- » Equipos opcionales: Elevadores y enfriamiento por N, CO2 y H2O.
Optional equipment: Elevators and cooling by N, CO2 and H2O.
- » Robusto sistema de palas tipo hélice reconocido en el mercado como el más delicado con el producto a la vez que rápido y eficiente.
Robust spiral type vane system recognised in the market as being the most delicate with the product as well as quick and efficient.

Nitrificación más
rápida y homogénea.
Quicker and more
homogeneous
nitritification.

Accleración del secado de
productos con tripa.
Faster drying of casing products.

Reducción del oxígeno en la
mezcla lo que disminuye la
oxidación del producto y preserva
el sabor, color y aroma original.
Low oxygen presence in the
mixture, which reduces product
oxidation and helps the product
retain its original flavour, colour
and smell.

Accleración del proceso
de amasado debido a
la rápida absorción de
humedad y aditivos.
Faster mixing process
due to quick absorption of
humidty and additives.

8 Ventajas del proceso al vacío Vacuum mixing Process advantages

Disminución del volumen de la pasta lo
que permite economizar del 10 al
12% de tripa, funda u otros envases.
Decrease in dough volume, allowing it
to save from 10 to 12% of casings and
other covers.

Prolongación en la
conservación del
embutido, en especial
en productos frescos.
Longer product life,
especially for fresh
products.

Extracción del aire
intermolecular para un mejor
aspecto del embutido y
un corte homogéneo y sin
burbujas de aire.
Intermolecular air extraction
that guarantees more
attractive products, with
an uniform cut and no air
bubbles.



AV50

Versión especial para
laboratorios y plantas
piloto.
Special version for
laboratories and pilot
plants.



AV100 AV150

Amasado perfecto,
ideal para producción
de amplia variedad de
productos.
Perfect mixing, suitable
for the production of a
wide range of products.



AV200 AV300

Amasado perfecto,
delicado y rápido.
Volcado automático.
Programación electrónica.
Perfect, delicate and
quick mixing.
Automatic dumping.
Electronic programming.



AV 500 AV 850 AV1350

Grandes producciones.
Large-scale production.



Amasadoras con vacío / Mixer range with vacuum

Modelos Model	A (cm)	B (cm)	C (cm)	D (cm)	E (cm)	F (cm)	G (cm)	H (cm)	I (cm)	Capacidad depósito Tank Capacity litros/litres	Potencia de conexión Connection Power HP
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

Amasadoras sin vacío Mixer range without vacuum

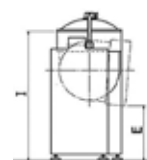
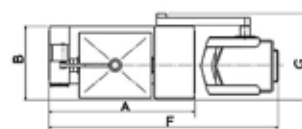
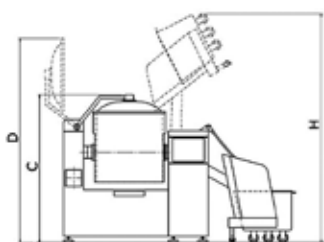
AP 80 / AP150
AP300 / AP500

Delicadeza y eficiencia en
el amasado.
Smooth and efficient
mixing.



Amasadoras sin vacío / Mixer range without vacuum

Modelos Model	A (cm)	B (cm)	C (cm)	D (cm)	E (cm)	F (cm)	G (cm)	H (cm)	I (cm)	Capacidad Depósito Tank Capacity litros/litres	Potencia de Conexión Connection Power HP
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 de paletas de acero especial que garantiza la suavidad y fluidez sin embarrar.

Robust and long-lasting machines with special steel vane rotor that guarantees softness and fluidity without smearing the meat.



Elevador hidráulico integrado o elevador de columna.

Integrated hydraulic hoist or column lift.

Distintos tipo de mano mecánica según producto a procesar.

Several twisting devices according to the product to be processed.



Botonera con pantalla táctil, controlada por PLC programable.

Control panel with Touch screen managed by programmable PLC.



Características de la línea de embutidoras

Characteristics filler range

- » Dispositivo de alimentación sincronizada en la tolva de carga, muy indicado para masa duras o frías.
Synchronized feeding device in the hopper, highly recommended for hard or cold dough.
- » Aptas para todo tipo de tripa natural y sintética.
Suitable for natural, cellulosic and collagen casings.
- » Versatilidad para operar con embudo convencional, con mano mecánica para embutidos retorcidos o con dosificador electrónico para porciones de peso pre-fijado.
Versatility, since it can be operated with a standard funnel, with the twisting device for twisted sausages or with electronic doser with a pre-fixed portion weight.

Nueva Línea de Embutidoras Electrónicas

New Electronic Fillers range

Corrección automática del peso de la primera porción y retracción de la masa al finalizar la tripa para evitar desperdicios.

AUTO

Automatic weight adjustment for the first portion and retraction of the dough when finishing the casing to avoid waste.

Nivel muy bajo de ruido.

Low noise level.



Programa de mantenimiento incorporado.

Maintenance programme incorporated.



Accionadas mediante servo-motores o hidráulicas con una gran precisión.

Operated by servo-motors or hydraulically driven that allow a high portioning accuracy.



Fácil conexión con todo tipo de accesorios del mercado.

Easy connection with all types of accessories in the market.



Corrección de peso en función de la densidad del producto, para mayor exactitud.

Weight correction depending on the product density, for a greater accuracy.



Altas prestaciones para producciones de hasta 7.000 kgs/hr.

High Performance for Production of up to 7.000 Kg/h.



Control total por PLC
Total control by PLC

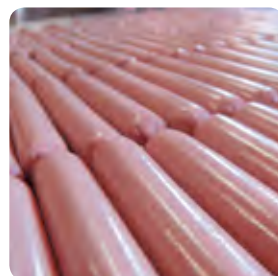


Gran precisión en todo tipo de formatos
High accuracy for all shapes



Pantalla táctil de fácil e intuitiva comprensión, capacidad para 100 productos diferentes, controla: recetas, productividad con conexión online para diagnóstico y asistencia técnica.

Easy to understand and intuitive touch screen, capacity for 100 different products. Control of recipes, productivity, online connection for diagnosis and technical assistance.



El rotor de paletas de acero de última generación y el llenado de cámaras mediante potente succión de vacío garantizan productos altamente homogéneos en pastas duras y blandas y en todo tipo de tamaños.

State-of-the-art steel vane rotor and chamber filling by powerful vacuum suction guarantee highly homogenous production for hard and soft dough and all sizes.



VF2 VF2MM

Embutidoras electrónicas de mayor rendimiento; versión con retorcedor y mano mecánica (Hasta 2250 kgs/hr).

Higher performance, electronic fillers; optional with twister device (up to 2250 kg/h).



EB

Embutidoras electrónicas para pequeños productores que buscan los beneficios de cambiarse al embutido en continuo y al vacío (Producción hasta 2250 kgs/hr).

Electronic fillers for small manufacturers who are looking for the benefits of changing to continuous and vacuum filling process (production of up to 2250 kg/h).



EB1

Embutidoras hidráulicas de alta polivalencia, control electrónico de dosificación (Hasta 3.500 kgs/hr).

Multi-purpose hydraulic fillers, electronic dosing control (up to 3500 kg/h).

EB1H / EB1MM

Embutidoras hidráulicas de alta precisión, control electrónico de dosificación; combinan lo mejor de ambas tecnologías. Versión con retorcedor y mano mecánica (Hasta 4.800kgs/hr).

Hydraulic fillers with high electronic dosing control accuracy; combining the best of both technologies. Option with twister device (up to 4800 kg/h).



ECVA

Embutidoras hidráulicas de alta precisión, control electrónico de dosificación; combina lo mejor de ambas tecnologías (Hasta 7000 kgs/hr).

High-precision electronic dosing control hydraulic fillers, combines the best of both technologies (up to 7000 kg/h).

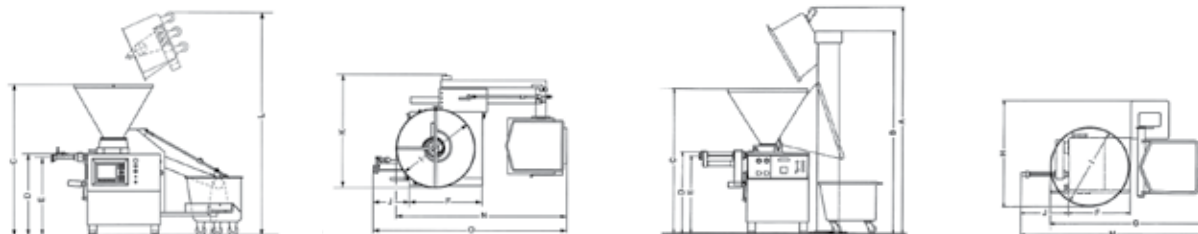


EBAE / EBAMME

Embutidoras electrónicas de última generación, con las más altas prestaciones del mercado y gran precisión. Versión con retorcedor y mano mecánica (Hasta 7000 kgs/hr).

State-of-the-art fillers, with the highest performances in the market and highly accurate. Option with twister device (Up to 7000 kg/h).





Modelos / Model	EB	VF2	VF2MM	EB1	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



Gama de accesorios Accessory range

- » Modelos con retorcedor y mano mecánica.
Models with twister device.
- » Kit especial para la producción de salchichas cóctel (20 a 45mm).
Special kit for cocktail sausage production (20 to 45mm).
- » Opción de tolvas de 100 a 270 lts según modelo.
100 to 270 lts hopper option depending on model.

- » Embudo de llenado de latas.
Can filling funnel.
- » Elevador hidráulico integrado o de columna.
Integrated hydraulic or column elevator.
- » Colgador automático.
Automatic hanger.
- » Alimentador de tripa.
Casing feeder.



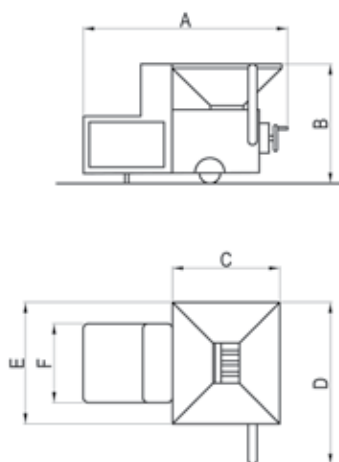
Modelos / Model	EB	VF2	VF2MM	EB1	EB1H	EB1MM	ECVA	EBA	EBAMM	VFAE	VFAMME
Capacidad std. Tolva Std. Capacity Hopper (ltr.)	100	100	100	250	270	270	270	270	270	270	270
Producción nominal Nominal Production	2.250	2.250	2.250	3.500	4.800	4.800	7.000	7.000	7.000	7.000	7.000
Funcionamiento Operation	Eléctrica Electrical	Electrónica con retorcedor Electronic with twister	Electrónica con retorcedor Electronic with twister	Hidráulica Hydraulic	Hidráulica de alta precisión High-Precision Hydraulic	Hidráulica con retorcedor Hydraulic with twister	Hidráulica de alta precisión High-Precision Hydraulic	Electrónica Electronic	Electrónica con retorcedor Electronic with twister	Electrónica con retorcedor Electronic with twister	Electrónica con retorcedor Electronic with twister
Potencia conexión Connection Power HP	5	5,5	11	6,5	12	14	14,5	14	20	14	20
Con Elevador integrado With integrated lift	-	-	-	+1,5	+1,5	+1,5	+1,5	+1,5	+1,5	+1,5	+1,5



Características Characteristics

» Para producir pastas finas, perfectamente desmenuzadas, homogéneas y emulsionadas en un corto espacio de tiempo, sin sobrecalentamientos de la mezcla y en producción continua.

To produce fine, perfectly crumbled, homogenous and emulsified dough in a short space of time, without overheating the mixture and with continuous production.



Modelos Model	MC175-60
Capacidad de la tolva Hopper capacity	140L
Diámetro placas y cuchillas Diameter of plates and blades	175mm
Cantidad de placas Number of plates	2
Potencia total de conexión Total connection power	60 HP (45 Kw)
Producción con placas 1,7 y 3 Production with 2.5 and 1.7 plates	2.500 a 11.000 kg/h
A (mm)	1565
B (mm)	905
C (mm)	830
D (mm)	1.250
E (mm)	920
F (mm)	600

Peladora de Salchichas "Super Plus"

"Super Plus" Sausage Peeler



Única con sistema de seguridad que detiene automáticamente el funcionamiento al levantar la tapa.

The only one with a safety system that automatically stops the machine when the cover is lifted.

Tacómetro para la graduación electrónica de la velocidad.
Tachometer for the speed electronic adjustment.

Patas regulables (Opcional ruedas con freno de seguridad).
Adjustable legs (Optional wheels with safety brake).

Exclusivo sistema de vapor con "Protección Mediante Cortina de Aire Frio" para evitar las usuales molestias y quemaduras que sufren los operarios.

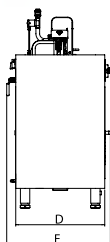
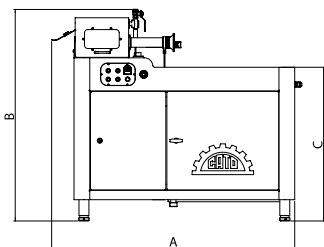
Exclusive steam system with "Fresh Air Flow Protection" to avoid the typical finger injuries and burns endured by operators.

Diseño que facilita la limpieza y el desalojo del agua.
Designed for easy water drainage.

Higiénico y amplio recipiente para facilitar la limpieza y el desalojo diario de la tripa.
Hygienic and spacious container to make cleaning and daily removal of the casing easier.

Sensor de producto que detiene automáticamente el aire y el vapor cuando no se necesitan, reduciendo el consumo y los niveles de ruido.

Product sensor that automatically stops the air and steam when not required, reducing consumption and noise levels.



Datos técnicos / Technical Data

Motor variador Converter motor	0.75 HP
Motor bomba Pump motor	4 HP
Ø Máximo tripa Largest casing Ø	32 mm
Velocidad de pelado Peeling Speed	35-200 m/min
Consumo aire a 6 bar Air consumption at 6 bar	0.36 m3/min
Consumo vapor a 2-3 bar Steam consumption at 2-3 bar	16 Kg/h

Dimensiones / Dimensions (cm)

A	B	C	D	E	Peso / Weight KGS
155	135	98	62	70	245



Incluye

Kit para "Salchichas Tipo Cóctel"

Especial para pelar rápida y eficientemente todo tipo de salchichas en formatos muy pequeños.

Opción de vapor integrada para producción en continuo.

Includes

Kit for "Cocktail sausages"

Especialmente diseñado para quickly and efficiently peel all types of sausages in very small formats.

Integrated steam option for continuous production.

Peladora de salchichas PTF compact

Sausage peeler PTF compact



- » Modulo pelador de salchichas para conectar a sistema de vacío centralizado.
Higiénico: Los restos de tripa son conducidos a través del circuito de vacío hasta la zona de recogida.
Versátil: provisto de ruedas, fácil traslado y dimensiones reducidas.

Standalone peeling module to connect to centralized vacuum system.
Hygienic: the casing waste are conducted through the vacuum circuit to the collection area.
Versatile: provided with castors, easy to move, reduced dimensions.



Nuevo sistema de corte
Mejora el aspecto, elimina las marcas de corte.

New cutting system
Improves aspect of sausages with almost no cutting marks.

Conector CAGE CLAMP® para tubos de vacío.
CAGE CLAMP® connector for direct plugging.



- » Opcional: módulo de succión, para zonas donde no se dispone de circuito de vacío, incluye bomba de aspiración (4HP) y depósito de recogida de tripa.

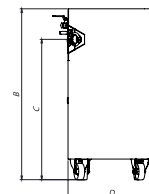
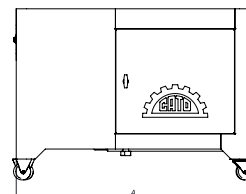
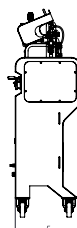
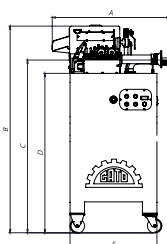
Optional: absorption unit for areas without vacuum circuit, includes pump (4HP) and recovery casing tank.

Dimensiones / Dimensions (cm)

PTF COMPACT		DEPÓSITO	
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		

Datos técnicos / Technical Data

Motor variador Converter motor	0.75 HP
Ø Máximo tripa Largest casing Ø	32 mm
Velocidad de pelado Peeling Speed	35-200 m/min
Consumo aire a 6 bar Air consumption at 6 bar	0.36 m3/min
Consumo vapor a 2-3 bar Steam consumption at 2-3	16 Kg/h





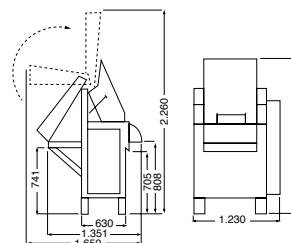
Equipos complementarios Complementary equipment



Rompedora de Bloques Frozen Block Breaker

- » Construida totalmente en acero inoxidable (AISI 304).
Made completely out of stainless steel (AISI 304).
- » 12 Cuchillas semicirculares en acero inoxidable (AISI 420 y templado).
12 Tempered stainless steel (AISI 420) semicircular blades.
- » Cuchilla circular central, para guía y alimentación del bloque.
Circular central blade to guide and feed the block.
- » Cuchilla longitudinal, para efectuar el corte de tijera, en acero inoxidable (AISI 420 y templado).
AISI 420 tempered stainless steel longitudinal blade for scissor cutting.
- » Temperatura de trabajo -20 °C.
Operating temperature -20 °C.
- » Sistema rotativo de corte.
Rotational cutting system.
- » Tracción mediante cadena triple.
Triple chain traction.
- » Cargador neumático en acero inox.
Stainless steel pneumatic loader.
- » Descarga del producto para carros estándar.
Unloading of product suited for standard carts.

CBC



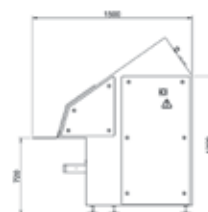
OPCIONES:

Banda transportadora de alimentación.
Formato de boca de entrada.
Formato de boca de salida.
Ancho especial.

OPTIONS:

In-feed conveyor belt.
Entry hole format.
Exit hole format.
Special width.

CBC LP



Colgador de salchichas

Sausage hanger



Ganchos en poliamida alimentaria sólidos e indeformables.

Solid & non deformable food polyamide hangers.

Colgado perfecto en cualquier tipo de tripa.

Perfect hanging in any kind of casing.



Altura ajustable para acoplarse a otras embutidoras.

Adjustable height to fit into other fillers.



Permite regular a voluntad el número de salchichas por gancho y el espacio entre sartas.

Adjustment at will of number of sausages per hanger and the space between them.



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
roser@roser-group.com

roser-group.com