

fatosá, s.a.

C 20

Tischmodell, aus Chromnickelstahl



Standardausführung

- 2 Messer – Geschwindigkeiten
- 2 Schüssel – Geschwindigkeiten
- Messerwellenbremse

Typ	C 20
Schüsselvolumen	20 l
Anzahl Messer	3
Drehzahl	1400 / 2800 U/min
Spannung	3 x 400 V / 2,7/3,3 kW
Abmessungen (H x B x T)	610/1000 x 1000 x 700 mm
Gewicht	164 kg
	30.0122

Untergestell fahrbar erhältlich

30.40

23.03.2011 / bs

fatosá, s.a.

C 35 Z – 2V

Standmodell, aus Chromnickelstahl



Standardausführung

- 2 Messer – Geschwindigkeiten
- 2 Schüssel – Geschwindigkeiten
- Messerwellenbremse

Typ	C 35 Z – 2V
Schüsselvolumen	35 l
Anzahl Messer	3
Drehzahl	1400 / 2800 U/min
Spannung	3 x 400 V / 5/6,2 kW
Abmessungen (H x B x T)	965/1500 x 1095 x 800 mm
Gewicht	325 kg
	30.0119

30.40 A

23.03.2011 / bs



DMK 20 C

Tischmodell, aus Chromnickelstahl

Maschinenausführung

- Massive gegossene Edelstahlschüssel
- Hochpräzise, wartungsfreie Schneideinheit
- Edelstahlmesserkopf mit 6 Messer
- enges Schneidspiel im Schüsselradius
- Hohe Standfestigkeit
- extrem vibrationsarmer Lauf
- schwingungsdämpfende Maschinenfüsse
- Cutterdeckel doppelwandig, geräuschkämmend
- Lärmschutzdeckel aus Plexiglas
- analoges, gut ablesbares Thermometer



Antrieb und Steuerung

- separater Messerwellenantrieb mit Elektromagnetbremse
- Bremslösefunktion bei geöffnetem Deckel
- separater Schüsselantrieb mit direkt angeflanschem, wartungsfreiem Getriebe
- zwei Drehzahlen pro Antriebseinheit
- Drehzahlen unabhängig voneinander schaltbar
- gut bedienbare, grosse Drucktaster mit reinigungsfreundlicher Schutzabdeckung
- NOT-Aus Funktion

Typ	DMK 20 C
Schüsselvolumen	20 l
Anzahl Messer	6
Drehzahl	1500 / 3000 U/min
Spannung	400 V
Abmessungen (H x B x T)	670 x 880 x 550 mm
Gewicht	120 kg
	30.0454

Untergestell fahrbar erhältlich

30.40 B

23.03.2011 / bs



DMK 45 C

Standmodell, aus Chromnickelstahl

Maschinenausführung

- Massive gegossene Edelstahlschüssel
- Hochpräzise, wartungsfreie Schneideinheit
- Edelstahlmesserkopf mit 6 Messer
- enges Schneidspiel im Schüsselradius
- Hohe Standfestigkeit
- extrem vibrationsarmer Lauf
- schwingungsdämpfende Maschinenfüsse
- Cutterdeckel doppelwandig, geräuschkämmend
- Lärmschutzdeckel aus Plexiglas
- analoges, gut ablesbares Thermometer

Antrieb und Steuerung

- separater Messerwellenantrieb mit Elektromagnetbremse
- Bremslösefunktion bei geöffnetem Deckel
- separater Schüsselantrieb mit direkt angeflanschem, wartungsfreiem Getriebe
- zwei Drehzahlen pro Antriebseinheit
- Drehzahlen unabhängig voneinander schaltbar
- gut bedienbare, grosse Drucktaster mit reinigungsfreundlicher Schutzabdeckung
- NOT-Aus Funktion



Typ	DMK 45 C
Schüsselvolumen	38 l
Anzahl Messer	6
Drehzahl	1500 / 3000 U/min
Spannung	400 V
Abmessungen (H x B x T)	1100 x 950 x 790 mm
Gewicht	400 kg
	30.0518

30.40 C

13..06.2014 / fj

TALSA*

K 15

Tischmodell, aus Chromnickelstahl



- Motor mit 2 Geschwindigkeiten
- Thermischer Überlastungsschutz
- Sicherheitsschalter
- Abnehmbarer Messerkopf
- Digitaler Brätthermometer
- Geschlossenes Untergehäuse
- Klappbarer Lärmschutzdeckel aus transparentem Kunststoff

Typ	K 15
Schüsselvolumen	15 l
Anzahl Messer	3
Drehzahl	1420 / 1700 U/min
Spannung	
Abmessungen (H x B x T)	550 / 920 x 870 x 640 / 930 mm
Gewicht	165 kg
	30.0455

Untergestell fahrbar erhältlich

30.40 D

23.03.2011 / bs

TALSA

K 30

Standmodell, aus Chromnickelstahl



- Motor mit 2 Geschwindigkeiten
- Thermischer Überlastungsschutz
- Sicherheitsschalter
- Abnehmbarer Messerkopf
- Digitaler Brätthermometer
- Geschlossenes Untergehäuse
- Klappbarer Lärmschutzdeckel aus transparentem Kunststoff

Typ	K 30
Schüsselvolumen	30 l
Anzahl Messer	3
Drehzahl	1420 / 1700 U/min
Spannung	
Abmessungen (H x B x T)	1130/1570 x 1030 x 780/930 mm
Gewicht	330 kg
	30.0488

30.40 E

23.03.2011 / bs

robot coupe®

Robot Coupe Blixer 4

Tischmodell

Mixer/Emulseur für:

- rohe, gekochte, flüssige, halbflüssige, sowie teigartige Waren

Verarbeitung:

- hacken, pürieren, schäumen, Suppen, Saucen etc.
- Für Spitäler, Restaurants und Bars



Typ	Blixer 4
2 Geschwindigkeiten	1500/3000 U/Min.
Anschluss	400 V / 1000 W
Inhalt	4.5 Liter
Art. Nr.	40.0467

Robot Coupe R 4 V V

Tischmodell

Verarbeitung:

- hacken, emulgieren, kneten, zerkleinern
- Terrinen, Teig, Saucen etc.



Typ	R 4 V V
Geschwindigkeit stufenlos	300 – 3500 U/Min.
Anschluss	230 V / 1000 W
Inhalt	4,5 Liter
Art. Nr.	40.0468

40.01 A

24.05.2012/sebe

robot coupe®

Cutter R2

Tischmodell

Verarbeitung:

- hacken, emulgieren, kneten, zerkleinern
- Für Spitäler, Restaurants und Bars



Typ	Cutter R2
Geschwindigkeit	1500 U/Min.
Anschluss	230 V / 550 W
Inhalt	2,9 Liter
Art. Nr.	40.0112

Profi Cutter Typ C1

Tischmodell



Typ	Profi Cutter Typ C1
Geschwindigkeit	1400 U/Min.
Anschluss	230 V
Inhalt	3 Liter
Gewicht	12 kg
Grösse	40 x 32 / 32 cm
Art. Nr.	40.0579

40.01 B



Cutter Blizzard 50 + 70 Liter

6er Messerkopf, System Düker
 Kutterdeckel in NIROSTA mit Lärmschutzdeckel
 Messerwelle mit variabler Schneidgeschwindigkeit
 Stufenlose Verstellung über Potentiometer
 Schneiden von 500 - 5000 U/min
 Mischen von 50 - 500 U/min vorw./rückw.
 3 Kutterschüsselgeschwindigkeiten
 Steuerung mit Folientastatur im Maschinenständer
 Digitalanzeige: Schüssel, Temperatur, Messerwelle
 Freilaufende Kutterschüssel in NIROSTA



Model		50 SLF P30P	70 SLF P30P
Liter	ltr	50	70
Grösse	mm	950 x 1100 x 1150	1070 x 1313 x 1252
Motor 400V/50Hz	kW	11	22
Ampère	A	35	63
Frequenzumrichter	kW	15	22
Gewicht	Kg	730	1.300
Art. Nr.		30.0846	30.0847

Technische Änderungen vorbehalten

30.77

04.11.2015/sebe