



FABRÉ
-TALL

Thompson Meat Machinery

Picadora mezcladora 2000 de Thompson

Máquina fabricada de conformidad con los estándares y regulaciones Europeas CE.

190 Litros – 120kg
Capacidad de procesado por carga

Interruptor de aislamiento de seguridad

Mezcla automática hacia delante y hacia atrás

Ruedas de acero
Inoxidable de alta resistencia



Tapa conectada con seguridad que permite ver entre las rejillas

Motor-reductor de alta calidad

2 engranajes
Helicoidales
Alta eficiencia y rendimiento

Motor más potente de 5.5 kW

Mejoras opcionales:
• 7.5 kW
• 9.2 kW

Boca de salida de acero
Inoxidable de alta resistencia

“THOMPSON TOUGH”

FABRICANTE AUSTRALIANO LÍDER EN MAQUINARIA PARA PROCESADO DE CARNE

Thompson 2000 Mixer Mincer

La **Picadora mezcladora 2000 de Thompson** es el modelo superior a la picadora 900. Está diseñada para **mezclar carne fresca** convenientemente para lograr una excelente producción y un resultado final del corte con el mínimo aumento de temperatura en el producto final.

La **Picadora mezcladora 2000 de Thompson** ha sido diseñada y fabricada con los más elevados requisitos usando la tecnología más avanzada. Su potencia proviene de **2 unidades independientes de accionamiento helicoidal directo**, la picadora 2000 ofrece **años de trabajos silenciosos y fiabilidad en su uso**. Ayuda al cliente a conseguir una **producción excelente, una mayor eficacia, alta definición de corte y consistencia del producto**.

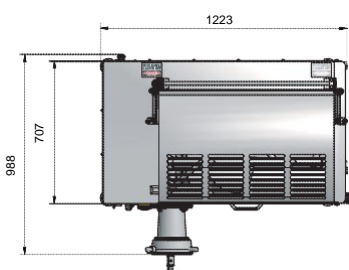
Características de la picadora mezcladora 2000 Thompson

- Capacidad del recipiente de 190L i 120kg por carga de carne procesada.
- Los 5,5 kW de potencia de mezcla ofrecen una actuación más potente asegurando una descarga eficiente mientras que minimiza que el producto se aplaste.
- **Las palas de mezcla de acero inoxidable pueden ser desmontadas**, lo cual ofrece una limpieza y desinfección más fácil.
- La **acción de mezcla recíproca** asegura una mezcla y reparto eficiente del producto.
- **La tapa está conectada con seguridad** y permite ver a través de las rejillas
- **Su diseño compacto** con solo 1223mm x 707mm de superficie en el suelo (excluyendo la boca de salida y demás accesorios)
- **42 series** (130mm) de cabezales de corte
- **Baja altura de zona de carga** (1069mm)
- **Sus bordes lisos y la calidad final de la superficie** reducen considerablemente el tiempo de limpieza.
- Control de circuito de **24V CA**.
- **Protección de sobrecarga completa** para los motores.
- **Ruedas de acero inoxidable** (2 bloqueables) para mover la máquina.
- **Acero inoxidable (304)** de alta calidad para la estructura de la máquina, la boca de salida, las palas de mezcla y otros componentes.
- **Tolva completamente soldado** – Soldado por dentro y por fuera.

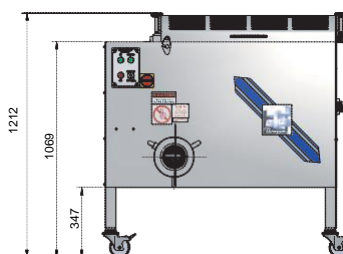


Opciones a Incluir:

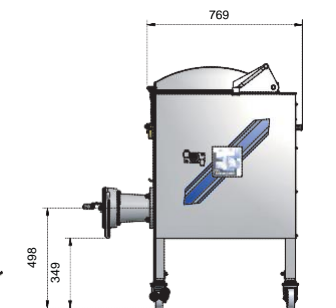
- Motores de picado: 7.5kW, 9.2kW
- Operación con pedal de pie.
- Carro para el sinfín
- Sistemas Gemini
- Canal para el vertido de producto o líquido en la tapa
- Eyector del sinfín de alimentación para quitar la placa y la cuchilla.



VISTA SUPERIOR



VISTA FRONTAL



VISTA LATERAL DERECHA

Especificaciones de la picadora mezcladora 2000 Thompson: (Basado en 41 5V / 50Hz) Rendimiento del producto:

| Motor de picado (kW) | Motor de mezcla (kW) | Capacidad del cuenco (l) | Capacidad de mezcla (kg) Corte fresco | Suministro de potencia (Amps) | Corriente de carga completa (Amps) | Dimensiones del envío Largo x Ancho x Alto (cm) | Peso del envío (kg) |
|----------------------|----------------------|--------------------------|---------------------------------------|-------------------------------|------------------------------------|---|---------------------|
| 5.5 | 1.1 | 190 | 120 | 20 | 14 | 144 x 114 x 146 | 440 |
| 7.5 | 1.1 | 190 | 120 | 32 | 19 | 144 x 114 x 146 | 450 |
| 9.2 (min 300rpm) | 1.1 | 190 | 120 | 40 | 21 | 144 x 114 x 146 | 455 |

| Producto | Agujero de placa de 13mm (kg/hr) | Agujero de placa de 5mm (kg/hr) | Agujero de placa de 3mm (kg/hr) |
|--|----------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|
| Corte primario – Corte de carne | 2,000 | | |
| Corte secundario – Carne picada | | 1,400 | |
| Corte secundario – Mezcla para salchicha | | | 1,400 |

* La potencia de la máquina debe ser suministrado por un motor "D" curvo.
Los datos técnicos son para ser usados solo como una guía y están sujetos a posibles cambios sin previo aviso.
Las dimensiones i pesos pueden cambiar a lo largo del desarrollo.

El ritmo de producción y la capacidad del recipiente dependen del producto procesado y su temperatura

Fabricada de conformidad con los Estándares i Regulaciones Europeas CE



Thompson Meat Machinery Pty Ltd

134 Magnesium Drive, Crestmead, Qld Australia 4132
Phone +61 7 3803 6643 - fax +61 7 3803 6635
Email sales@tmach.com.au
Web Site www.tmach.com.au

FABRÉ
-TALL

FABRÉ TALL, SL

C/ Olot, n.º. 8 (Pol. Ind. Mas Beuló)
08500 - Vic (Barcelona)
Tel. 93 881 63 92 / 93 812 19 42
Email: comercial@fabretall.com
acliens@fabretall.com