



FABRÍ
-TALL

Thompson Meat Machinery

Picadoras mezcladoras 900

Alto Rendimiento en un Diseño Compacto

Máquina de conformidad
con los estándares y
regulaciones Europeas
CE

Motores de picado de 5.5
kW, 7.5 kW, 9.2kW
(Opciones)

Engranaje helicoidal
Picado y mezcla de alto
rendimiento

Interruptor de aislamiento
de emergencia

Estructura de la máquina,
boca de salida y demás
componentes de acero
inoxidable de alta resistencia



Tapa de seguridad que permite
ver a través las rejillas

Tolva y estructura de la
máquina de acero inoxidable

Pala de mezcla de acero
inoxidable desmontable

Extractor del sinfín de
alimentación
(Opcional)

Ruedas de acero inoxidable
de alta resistencia

“THOMPSON TOUGH”

FABRICANTE AUSTRALIANO LÍDER EN MAQUINARIA PARA PROCESADO DE CARNE

Thompson 900 Mixer Mincers

La picadora mezcladora 900 Thompson está diseñada para **picar la carne fresca de manera conveniente**, logrando unos resultados que sólo se esperan de máquinas mucho más grandes. En algunos casos, esta máquina ha sido conocida por tener un rendimiento muy superior a sus expectativas de diseño, **produciendo hasta 15 toneladas por semana**.

La picadora 900 de Thompson tiene la capacidad de **picar eficientemente** y dar una **alta definición de corte**. El **ahorro de mano de obra logrado**, junto con la **alta calidad de corte** y la **consistencia del producto** debería impresionar a los operadores más meticulosos.

Alimentada por 2 unidades independientes de reducción helicoidal de accionamiento directo, la picadora mezcladora 900 de Thompson ofrece **años de funcionamiento silencioso y continuo sin problemas**.

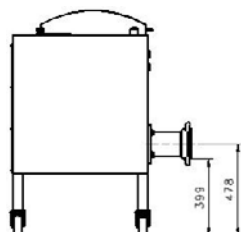
Características de la picadora 900 Thompson

- El motor de picado de 4kW ofrece un rendimiento más potente asegurando una eficiente tasa de producción mientras que minimiza el aplastamiento del producto
- **Pala mezcladora de acero desmontable** que facilita la limpieza y esterilización
- **Acción de mezcla recíproca** que asegura una mezcla y dispensación eficiente del producto
- **Tapa de seguridad que permite ver a través de las rejillas**
- **Diseño compacto** con solo 950mm x 700mm de superficie de suelo (excluyendo boca de salida y accesorios)
- **Cabezal de corte de 42 Series (130mm) o 32 Series (90mm)**
- **Baja altura de carga del producto (1045 mm)**
- **Sus bordes lisos y su acabado** reducen el tiempo de limpieza.
- **Circuito de control de 24V CA**
- **Protección contra sobrecarga** de los motores
- **Ruedas de acero inoxidable de alta Resistencia (2 bloqueables)** para la movilidad
- Estructura de la máquina, boca de salida, pala de mezcla y sinfín fabricados con **acero inoxidable 304 de alta calidad**
- **Recipiente completamente soldado** – Por dentro y por fuera

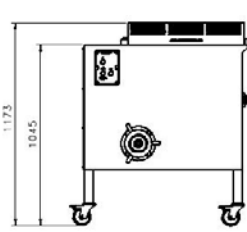
Opciones a Incluir:

- Motores de picado de 5.5kW, 7.5kW, 9.2kW
- Operación con pedal de pie
- Sistema Gemini
- Carro para el sinfín
- Canal para el vertido de producto o líquido en la tapa
- Extractor del sinfín de alimentación para sacar la placa y la cuchilla.

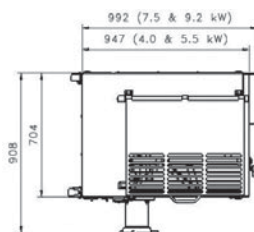
VISTA LADO IZQUIERDO



VISTA FRONTAL



VISTA SUPERIOR



Especificaciones de la picadora mezcladora 900 Thompson : (Basado en 415 V

Motor de picado (kW)	Motor de mezcla (kW)	Capacidad del recipiente	Capacidad de mezcla (kg)	*Suministro de potencia (Amps)	Corriente de carga completa (Amps)	Tamaño del envío (cm) Largo x Ancho x Alto	Peso del envío (kg)
4	1.1	100L	60	20	11	107 x 82 x 122	370
5.5	1.1	100L	60	32	15	107 x 82 x 122	425
7.5	1.1	100L	60	40	19	107 x 82 x 122	435
9.2	1.1	100L	60	40	22	107 x 82 x 122	440

* 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.

Rendimiento del producto:

Producto	13mm de agujero de placa kg/hr	5mm de agujero de placa kg/hr	3mm de agujero de placa kg/hr
Corte primario – Corte de carne	2,000	1,800	
Corte secundario – Carne picada		1,500	1,500
Corte secundario – Mezcla para salchicha		1,500	1,500

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

Fabricada de conformidad con los Estándares i Regulaciones de la AS, CE, USDA, UL, CUL y GS



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, nº. 8 (Pol. Ind. Mas Beuló)
08500 - Vic (Barcelona)
Tel. 93 881 63 92 / 93 812 19 42
Email: comercial@fabretall.com
aclients@fabretall.com

Picadora 900 con tapa de seguridad que permite ver a través de las rejillas (Estándar)



Picadora 900 con extensión de tolva para auto carga de producto (Opcional)

