

INTERCHANGEABLE TROLLEY MIXER
MALAXEUR À CHARIOTS INTERCHANGEABLES
KNET-UND RÜHRWERK MIT AUSTAUSCHBAREN WAGEN



A-200

AMASADORA DE CARRETILLAS
INTERCAMBIABLES

INDUSTRIAL
fuerpla®

Basada en la amasadora A-160, hemos adaptado un carro cutter rectangular de 200 litros, lo que nos permite amasar directamente sobre este tipo de carros. Debido a que los carros son rectangulares, la pala no llega a todos los rincones, por lo que esta amasadora solo es válida para productos ligados, es decir que parte del producto arrastra al resto cuando la pala se desplaza. Ordenador para el control de tiempos de amasado y vacío, avisador acústico, apertura hidráulica de la tapa, test de errores, y programación de los diferentes sistemas de amasado, según los productos a procesar.

Based on the mixer A-160, we have adapted a rectangular cutter-trolley 200 liters, which allows us to knead directly on this type of truck. Because the truck is rectangular, the blade does not reach all corners, so this mixer is only valid for linked mass, ie part of the product pulls the rest, when the blade moves. .Our kneader is fitted with a computer for controlling the kneading times, audible alarm, top opening, error test and programming of the different kneading systems according to the products to be processed.

Basé sur le mélangeur A-160, nous avons adapté un chariot rectangulaire 200 litres, ce qui nous permet d'amasser directement sur ce type de chariot. Parce que ils sont rectangulaires, la pale n atteint pas tous les coins, si ce n est valide que pour pétrir la pâte lié, soit une partie du produit qui attire le reste, lorsque la pale est déplacée. .Notre mélangeur est pourvu d'un ordinateur pour le contrôle du temps de mélange, d'un avertisseur sonore, ouverture du couvercle, test d'erreurs et programmation des différents systèmes de mélange, selon les produits à traiter.

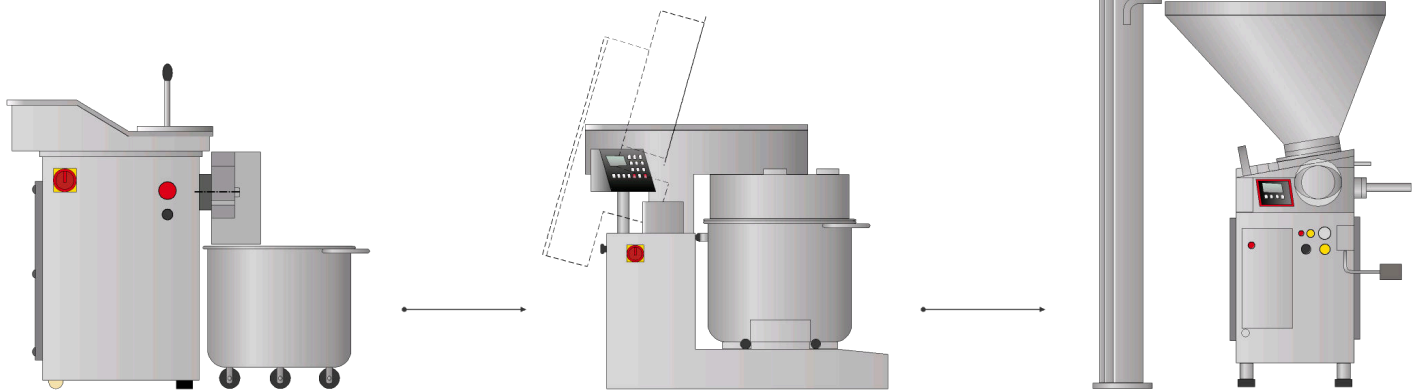
Basierend auf dem Knetmischer A-160, haben wir eine rechteckige Schneidschlitten 200 Liter, die wir direkt auf diese Art von Auto sammeln können angepasst werden. Weil Lastwagen sind rechteckig, hat das Blatt nicht erreichen alle Ecken, so dass dieser Mischer ist nur für Strukturen, dh ein Teil des Produkts, der Rest zieht, wenn die Klinge bewegt Produkte. . Computer zur Kontrolle der Knet- und Vakuumzeiten, akustischer Alarm, hydraulische Öffnung der Abdeckung, Fehlertest und Programmierung der verschiedenen Knetsysteme entsprechend den herzustellenden Produkten.



Enganche de carros cutter 200 litros apto para cualquier tipo de elevador estándar.

Trolleys 200 litres have standard attachment fixtures for all kinds of lifters.

Chariots 200 litres ont des crochets standards pour tous types d'élevateurs.
Wagenkupplung 200 liter, für alle Standardwagen geeignet.



Permite trabajar con varias carretillas alternativamente, creando un trabajo en ciclo con muy poca mano de obra y con suma comodidad. Evita tiempos muertos, puesto que solo debemos levantar el cabezal, quitar un carro con la carne ya amasada y poner otro, sin necesidad de tocar el genero con las manos en ningún momento del proceso.

You can work with some trolley-tubs, making a work process with little manpower and convenient. Avoids dead time, removing a trolley with the already-kneaded meat and putting another in. The mass does not have to be touched with the hands during the whole process.

Permet de travailler avec plusieurs chariots alternativement. Le résultat en est un travail en cycle avec peu de main d'œuvre et avec donnant beaucoup d'aise dans le travail. Évite les temps morts. Avec notre machine, ces temps sont nuls, car il n'y a qu'à lever la tête, enlever un chariot avec la viande mélangée et en mettre un autre. Il n'est pas nécessaire de toucher la masse avec les mains durant tout le processus.

Es besteht die Möglichkeit, mit verschiedenen Wagen abwechselnd zu arbeiten. Dadurch werden die Arbeitsbedingungen weitgehendst erleichtert und es wird nur wenig Bedienungspersonal benötigt. Das trägt zur Vermeidung von Stillstandzeiten bei. Zum Wechseln auf einen anderen Wagen wird das Kopfteil angehoben. Danach wird der Wagen mit der gekneteten Masse durch einen anderen Wagen ausgetauscht. Die zu verarbeitende Ware wird also zu keinem Zeitpunkt des Verarbeitungsprozesses mit den Händen berührt.

El sistema de amasado planetario FUERPLA esta diseñado especialmente para no maltratar las masas. Este se basa en dos puntos esenciales:

- Evitar que la carne se mueva alrededor de un eje fijo.
- Evitar esquinas y superficies planas.

The planetary kneading system by FUERPLA is a system designed specially so as not to treat masses badly. It is based on two essential points:

- **Avoiding letting the meat move around a fixed axis.**
- **Corners and flat surfaces have been avoided.**

Le système de "mélange planétaire" FUERPLA est un système conçu spécialement afin de ne pas maltraiter les masses. Il est basé sur deux points essentiels:

- *Éviter que la viande tourne autour d'un axe fixe.*
- *Outre le fait que les coins et les surfaces planes aient été évitées, la pale a été conçue pour reuer beaucoup de masse en peu de temps.*

Das FUERPLA Planetenrührsystem wurde speziell für die schonende Behandlung der Massen unter Beachtung von zwei wesentlichen Punkten konzipiert.

- **Es wird vermieden, daß sich das Fleisch um eine feste Achsedreht.**
- **Es werden Ecken und flache Flächen vermieden**

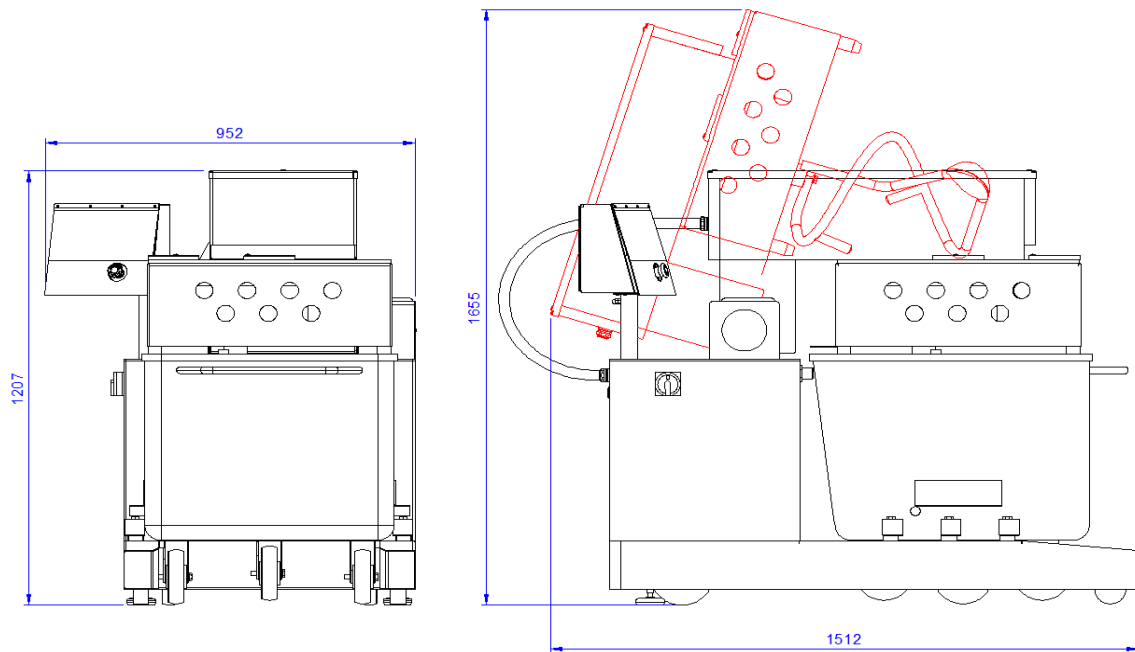
Utilizando varias carretillas resulta de suma facilidad el cambio de productos , puesto que cada carretilla irá llena de los diferentes productos que vayan a ser amasados. Gracias al diseño tubular de la pala, esta queda limpia en 30 segundos, procediendo al cambio de producto sin perder tiempo .

By using several trolley-tubs, it is extremely easy to change products, as each trolley can be filled with the different products that are going to be kneaded. Thanks to the tubular design of the paddle, this is cleaned in 30 seconds, proceeding to change the product without wasting

Versatilité dans le changement de produits, en utilisant plusieurs chariots-cuves, le changement de produit est très facile. Chaque chariot sera rempli de différents produits qui seront à mélanger. Grâce à son design tubulaire, la pale est propre en 30 secondes, le changement de produit se faisant sans perdre de temps.

Durch die Verwendung mehrerer Wagen wird der Wechsel von einem Produkt zum anderen weitgehendst erleichtert, da für jede zu verarbeitende Masse ein entsprechender Wagen zur Verfügung steht.. Dank der röhrenförmigen Ausführung des Rührwerkes ist dieses in 30 Sekunden sauber, und es kann ohne Zeitverlust auf ein anderes Produkt gewechselt werden.

**INTERCHANGEABLE TROLLEY MIXER
MALAXEUR À CHARIOTS INTERCHANGEABLES
KNET-UND RÜHRWERK MIT AUSTAUSCHBAREN WAGEN**



DATOS TÉCNICOS / TECHNICAL DATES / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN	A-200
CAPACIDAD / CAPACITY / CAPACITÉ / FASSUNGSVERMÖGEN	200 L
MOTOR PALA / PADDLE MOTOR / PUISSANCE MOTEUR / LEISTUNG RÜHRMOTOR	3 CV
MOTOR HIDRAULICO / HYDRAULIC MOTOR / MOTEUR HIDRAULIQUE / LEISTUNG HYDRAULIKMOTOR	0,5 CV
PESO NETO / NET WEIGHT / POIDS NET / NETTOGEWICHT	371 KG
PRODUCCIÓN / PRODUCTION / PRODUCTION / LEISTUNG	2000KG/H