



# Sausage Machinery





## Machines pour la production de charcuterie

Avec une présence depuis 50 ans sur ce marché, plus de 20 000 machines fabriquées et des exportations vers plus de 90 pays dans le monde, CATO est leader dans le secteur des machines pour la charcuterie en Espagne et l'une des entreprises pionnières dans le monde. L'expérience acquise au cours de toutes ces années a permis de développer une large gamme de machines et d'équipements pour répondre aux besoins particuliers des différents segments de ce marché, de la petite boucherie artisanale jusqu'aux grandes installations de production avec chaînes en continu.



### Nos avantages compétitifs

01

Nous sommes spécialisés dans la fabrication et la fourniture de machines et d'équipements pour le secteur alimentaire et spécifiquement pour le secteur des produits carnés.

Мы специализируемся на производстве и поставках оборудования для пищевой промышленности в целом, фокусируя при этом свое основное внимание на мясопереработке.

02

Notre expérience est basée sur plus de 55 ans de fabrication de matériel de première qualité avec les meilleures garanties et dans le respect de toutes les normes internationales.

Наш 55-летний опыт работы позволяет нам производить высококачественные и высокоэффективные машины, отвечающие всем современным мировым требованиям.

03

Notre vision novatrice est constante, car nous investissons une grande partie de nos ressources dans l'amélioration et dans la modernisation de nos machines et de nos équipements.

Проводимые нами исследования и инвестиции в инновационные разработки позволяют нам постоянно совершенствовать и модернизировать наше оборудование.



Unique, avec système de sécurité qui stoppe automatiquement le fonctionnement si on lève le couvercle.  
Система автоматической остановки при поднятии крышки, в целях безопасности.

Tachymètre pour la mesure électronique de la vitesse.  
Тахометр для электронной настройки скорости.

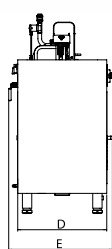
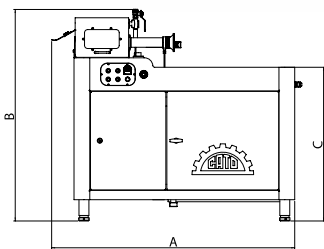
Pieds réglables  
(En option : roues avec frein de sécurité).  
Настраиваемые ножки (опция: колесики).

Système à vapeur exclusif avec "Protection Par Rideau d'Air Froid" pour éviter aux opérateurs les éventuels risques et brûlures.  
Уникальная система воздушной завесы предотвращает риск ожогов пальцев и рук горячим паром при манипуляциях.

Conception facilitant le nettoyage et l'évacuation de l'eau.  
Простая система отвода воды.

Récipient ample et hygiénique pour faciliter le nettoyage et l'expulsion quotidienne des boyaux.  
Гигиеничный и вместительный контейнер для удаления оболочек и мойки.

Détecteur de produit qui stoppe automatiquement l'air et la vapeur lorsqu'ils sont superflus, ce qui réduit la consommation et les niveaux sonores.  
Датчик продукта, автоматически останавливающий подачу воздуха и пара при отсутствии необходимости, тем самым уменьшая расход и уровень шума.



### Données techniques / Технические данные

Moteur variateur Двигатель преобразователя	0.75 HP л.с.
Moteur pompe Двигатель насоса	4 HP л.с.
Ø Maximum boyaux Максимальный диаметр	32 mm
Vitesse d'épluchage Скорость очистки	35-200 m/min м/мин
Consommation d'air: 6 bar Потребление воздуха при 6 бар	0.36 m <sup>3</sup> /min м <sup>3</sup> /мин
Consommation vapeur: 2-3 bar Потребление пара при 2-3 бар	16 Kg/h кг/ч

### Dimensions / Габариты (см)

A	B	C	D	E	Poids / Вес KGS / КГ
155	135	98	62	70	245



### Inclut Kit pour "Saucisses Type Cocktail"

Spécial pour l'épluchage rapide et efficace de tous types de saucisses de très petits formats.

Option à vapeur intégrée pour une production en continu.

**Включено: специальный набор для «коктейльных» сосисок**

Машина идеально подходит для быстрого и эффективного удаления оболочек даже с сосисок маленького формата.

Встроенная опция подачи пара.

# Peleuse à Saucisses PTF compact

## Пилер для сосисок PTF compact



» Module éplucheur de saucisses à connecter à un système de vide centralisé.  
Hygiénique : les restes de boyaux sont emportés jusqu'à la zone de collecte par le circuit sous vide.  
Pratique : pourvu de roues, facile à déplacer et de dimensions réduites.

Автономный модуль по очистке сосисок, для подключения к централизованной вакуумной системе. Гигиена: отвод отходов оболочки осуществляется через вакуумную трубку в помещение для сбора. Универсальность: машину можно легко перемещать, так как она уменьшена в размерах и снабжена колесиками.



Nouveau système de coupe.  
Améliore l'aspect, élimine les marques de coupe.

Новая система резки не оставляет следов на продукте.

Connecteur CAGE CLAMP® au tuyau du vide.

Коннектор CAGE CLAMP® для вакуумной трубки.



» En option : module à aspiration, pour les zones où l'on ne dispose pas de circuit sous vide. Inclut une pompe d'aspiration (4HP) et un réservoir de collecte pour les boyaux.

Опция: отдельный модуль для вакуумного забора, при отсутствии вакуумной системы в помещении, включает насос (4 л.с.) и бокс для сбора.

### DIMENSIONES / ГАБАРИТЫ (CM)

PTF COMPACT		Module aspiration Модуль для оболочки	
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		

### Données techniques / Технические данные

Moteur variableur Двигатель преобразователя	0.75 HP л.с.
Ø Maximum boyaux Максимальный диаметр	32 mm
Vitesse d'épluchage Скорость очистки	35-200 m/min м/мин
Consommation d'air: 6 bar Потребление воздуха при 6 бар	0.36 m <sup>3</sup> /min м <sup>3</sup> /мин
Consommation vapeur: 2-3 bar Потребление пара при 2-3 бар	16 Kg/h кг/ч

