

VACUUM MIXER AO-120

MELANGEUR SOUS VIDE AO-120

KNETMISCHER IN VAKUUMBETRIEB AO-120

INDUSTRIAL  
fuerpla

AMASADORA AL VACIO AO-120

AO-120

INDUSTRIAL  
fuerpla®

AO- 120



## AMASADORA AL VACIO AO-120

Exclusivo sistema patentado de amasado, sin magullamientos ni embarre de ningún tipo.

Máquina muy robusta construída totalmente en acero inoxidable.

Doble sentido de giro de la pala, derecha e izquierda.

Capaz de amasar a partir de muy poca cantidad de producto.

Dotada de ruedas para su desplazamiento.

Incluye una bomba de vacío de 21m<sup>3</sup>/h.

Cuba volcable.

## AO-120 VACUUM KNEADER-MIXER

Exclusive patented mixing system, with nosquashing or smearing at all.

Very strong machine totally built in stainless steel.

Double turning direction, Right and Left.

It is possible to mix with very little quantity.

Fitted with wheels for moving about.

Including a 21m<sup>3</sup>/h vacuum pump.

Tilting Bowl.

## PÉTRIN-MÉLANGEUR SOUS VIDE AO-120

Système exclusif breveté de malaxage, sans meurtrissures de la masse ni dilution viande-graisse.

Machine très robuste construite entièrement en acier inoxydable.

Double sens de rotation des pales, droite et gauche.

C'est possible de mélanger avec petite quantité.

Muni de roues pour son déplacement.

Comprenant une pompe à vide de 21m<sup>3</sup>/h.

Cuve rabattable.

## KNETMISCHER IN VAKUUMBETRIEB AO-120

Die patentierte Rührschaufel ist so gestaltet, dass die Masse niemals zerquetscht wird.

Konstruktion: komplett aus rostfreiem Edelstahl.

Doppelte Dreh- richtung. Recht und Verlassen.

Gerät arbeitet hervorragend sowohl mit geringerer als auch mit voller Füllung.

Fahrbar mit Bodenlaufrollen.

Einschliesslich 21m<sup>3</sup>/h Vakuumpumpe

Sehr gute Aufnahme von Feuchtigkeit.

### VENTAJAS DEL SISTEMA DE AMASADO AL VACIO:

Máxima extracción de aire intermolecular que garantiza un producto sin burbujas.

Considerable ahorro de tripa al disminuir el volumen de la masa.

Fijación del color natural.

Aceleración en el secado de géneros.

Aumento de densidad debido a la mayor ligazón de masas.

Rápida obtención de albúmina.

Disminuye la oxidación de los productos acabados.

### AVANTAGES DU SYSTÈME DE MÉLANGER SOUS VIDE:

Maxime extraction d'air intermoléculaire qui garantit un produit sans bulles.

Fixation de couleur naturel.

Considérable épargne de tripe en diminuant de volume de la pâte.

Augmentation de densité dû a le plus grand liaison des pâtes.

Rapide obtention d'albumine.

Diminue l'oxydation des produits finis.

### ADVANTAGES WITH THE VACUUM MIXING SYSTEM:

Maximum intermolecular air extraction that guarantees a product without bubbles.

Considerable saving of intestine on reducing the mass volume.

Natural colour fixing.

Acceleration in the drying of the products.

A density increase due to a better mass mixing.

Quick albumin obtaining.

The finished product oxidation reduces.

### VORTEILE MIT DEM VAKUUM MISCHUNG SYSTEM:

Maximale intermolekulare Luft Herausziehung, die ein Produkt ohne Blasen garantiert.

Beträchtlicher Sparen des Darms auf Verminderung der Massenband. Natürlicher Farbenreparieren.

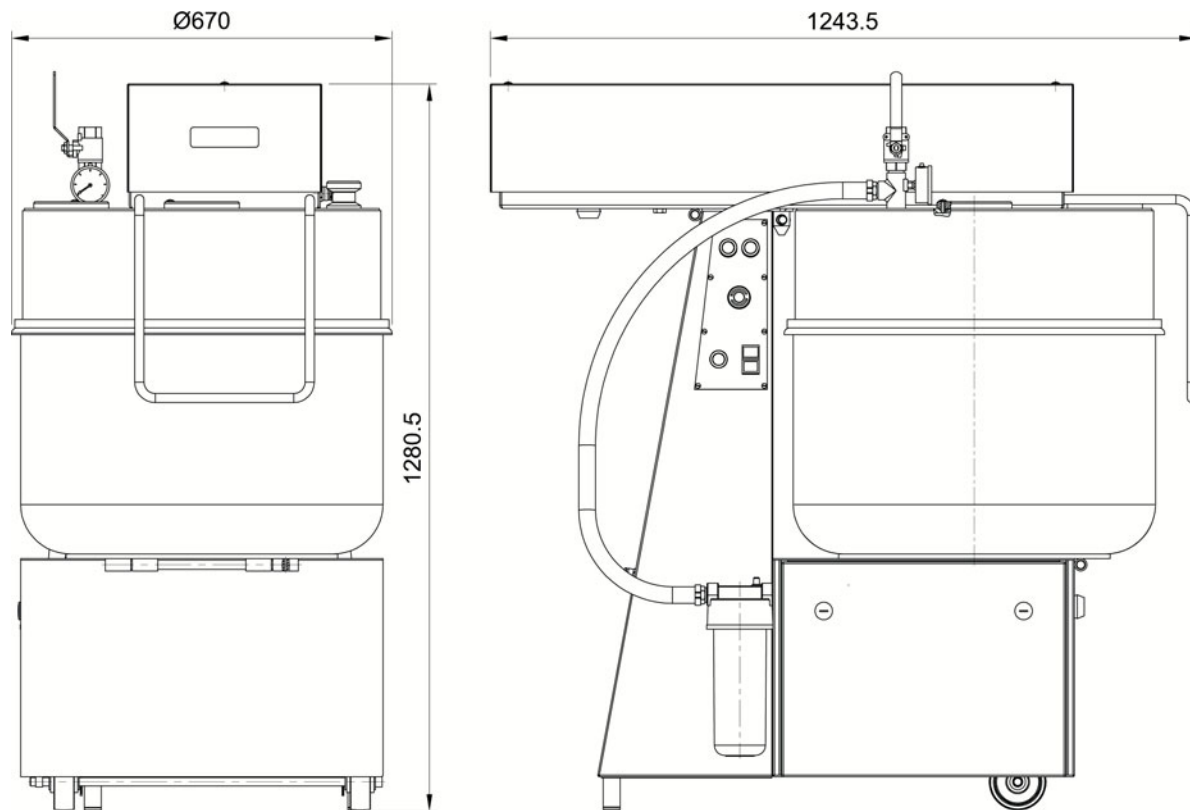
Beschleunigung im Trocknen von den Produkten.

Eine Dichtheitzunahme auf Grund einer besseren Massenmischung.

Schneller Albuminerhalten.

Die Endproduktoxydation verringert.

**AMASADORA AL VACIO AO-120**  
**VACUUM MIXER AO-120**  
**MELANGEUR SOUS VIDE AO-120**  
**KNETMISCHER IN VAKUUMBETRIEB AO-120**



**DATOS TÉCNICOS / TECHNICAL DATES / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN**

MODELO/ MODEL / MODÈLE / MODELL	AO-120
CAPACIDAD / CAPACITY / CAPACITÉ / FASSUNGSVERMÖGEN	120 L.
POTENCIA / POWER / PUISSANCE / LEISTUNG	1,50 Kw
BOMBA DE VACÍO / VACUUM PUMPR / POMPE À VIDE / VAKUUMPUMP	0,75 Kw
PESO NETO / NET WEIGHT / POIDS NET / NETTOGEWICHT	271 KG

Avd/ Cami Nou,12  
 E-46910 BENETUSSER (Valencia-ESPAÑA)  
 Telf. +34 963750362 / 963753599. Fax. 963961474



[www.fuerpla.com](http://www.fuerpla.com)  
 E-MAIL: [info@fuerpla.com](mailto:info@fuerpla.com)