



ADFOOD
ADVANCED FOOD
SYSTEMS



Maschinen
für die
Wurstherstellung

*Технологическое
оборудование для
производства
колбасных изделий*



ADFOOD
ADVANCED FOOD
SYSTEMS



50
AÑOS - YEARS
20

Mit einer 50 jährigen Geschichte auf dem Markt und mehr als 20.000 hergestellten und in mehr als 90 Länder exportierten Maschinen ist CATO Branchenführer bei Maschinen für die Wurstherstellung in Spanien und eines der Pionier-Unternehmen in der Welt.

Die Erfahrung all dieser Jahre hat die Entwicklung eines breitgefächerten Sortiments an Maschinen und Anlagen für die speziellen Bedürfnisse der verschiedenen Marktsegmente ermöglicht, angefangen vom kleinen Fleischer-Handwerk bis hin zu den großen Produktionsanlagen in zusammenhängenden Linien.

Ihrer Tradition der Qualität stets treu bleibend ist die Marke CATO weitgehend als Synonym für Beständigkeit, Zuverlässigkeit, Unterstützung und gutem Service bekannt.

MASCHINEN FÜR DIE WURSTHERSTELLUNG

ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ

В течение 50 лет на рынке; более 20.000 единиц произведённого оборудования, которое было экспортировано в более чем 90 стран мира.

Фирма CATO – лидер в секторе технологического оборудования для производства колбасных изделий в Испании и одно из ведущих предприятий мира.

Опыт, накопленный за эти годы, позволил разработать широкий круг оборудования, отвечающего специальным потребностям различных сегментов рынка от небольших цехов узкой направленности до крупных производств непрерывного действия.

Верная своим традициям высокого качества, фирма CATO широко известна как синоним солидности, надёжности, технической поддержки и качественного обслуживания.





HACKMASCHINEN
МЯСОРУБКИ
Seite / Стр. 02

KUTTERS
КУТТЕРЫ
Seite / Стр. 05

KNETMASCHINEN
ФАРШЕМЕШАЛКИ
Seite / Стр. 07

EMULSIONSMASCHINEN
ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЭМУЛЬСИЙ
Seite / Стр. 10

WURSTFÜLLMASCHINEN
ШПРИЦЫ
Seite / Стр. 11

FORMMASCHINE
ФОРМОВАЧНАЯ МАШИНА
Seite / Стр. 15

SCHÄLMASCHINE
МАШИНА ДЛЯ
ОЧИСТКИ СОСИСОК
Seite / Стр. 17

ANDERE ANLAGEN
ДРУГОЕ ОБОРУДОВАНИЕ
Seite / Стр. 19



GARANTIE DER MARKE "CATO"

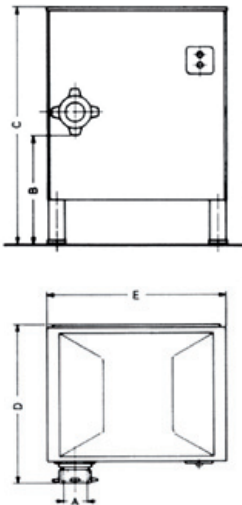
- > 50-JÄHRIGE ERFAHRUNG UND KNOW HOW IN DER HERSTELLUNG EINES BREITGEFÄCHERTEN SORTIMENTS VON MASCHINEN FÜR DIE HERSTELLUNG VON WURST UND FLEISCHPRODUKTEN.
- > VOLLSTÄNDIG AUS ROSTFREIEM STAHL HERGESTELLTE MASCHINEN MIT SOLIDEM UND ROBUSTEM DESIGN, DIE MEHRERE JAHRZEHNTE ARBEIT WIDERSTEHEN.
- > QUALITÄTSNORMEN ISO 9001: 2008 UND SICHERHEITSNORMEN DER EU.
- > LEBENS-LANGE GARANTIE AUF DIE ERSATZTEILE IN ALLEN IHREN MASCHINEN.
- > DAS EINZIGE UNTERNEHMEN MIT SOFORTIGER VERFÜGBARKEIT VON 95% DER ERSATZTEILE FÜR ALLE IHRE MASCHINEN.
- > BETREUUNG DURCH DEN KUNDENDIENST - SCHNELL, EFFEKTIV UND LIEBENSWÜRDIG.
- > BEWIESENE UND ANERKANNTTE "CATO-QUALITÄT", DIE SICH ÜBER DIE JAHRE HINWEG ERHALTEN HAT.

ГАРАНТИЯ МАРКИ "CATO"

- > ОПЫТ И НОУ-ХАУ В ТЕЧЕНИЕ 50 ЛЕТ ПРОИЗВОДСТВА ШИРОКОГО КРУГА ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ ДЛЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ МЯСНЫХ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ.
- > МАШИНЫ ВЫПОЛНЕНЫ ПОЛНОСТЬЮ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ, ОБЛАДАЮТ ПРОЧНОЙ КОНСТРУКЦИЕЙ, РАССЧИТАННОЙ НА РАБОТУ В ТЕЧЕНИЕ НЕСКОЛЬКИХ ЛЕТ.
- > СТАНДАРТЫ КАЧЕСТВА ISO 9001: 2008 И НОРМАТИВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЕС.
- > ГАРАНТИЯ ПОЖИЗНЕННОЙ ПОСТАВКИ ЗАПАСНЫХ ЧАСТЕЙ ДЛЯ ВСЕХ МАШИН.
- > ЕДИНСТВЕННОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ ОТРАСЛИ, КОТОРОЕ РАСПОЛАГАЕТ 95% ЗАПАСНЫХ ЧАСТЕЙ ДЛЯ ВСЕХ СВОИХ МАШИН.
- > БЫСТРОЕ, ЭФФЕКТИВНОЕ И БЛАГОЖЕЛАТЕЛЬНОЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ СОДЕЙСТВИЕ.
- > ПРОВЕРЕННОЕ И ПРИЗНАННОЕ «КАЧЕСТВО CATO», КОТОРОЕ ПОДДЕРЖИВАЕТСЯ НА ПРОТЯЖЕНИИ МНОГИХ ЛЕТ.



- > Potentes und auf dem Markt einzigartiges Schraubendesign, das eine bessere Schonung des Fleisch und ein sauberes und schlammfreies Ergebnis garantiert.
- > Weniger Wärmebildung während des Zerkleinerns.
- > Robuste, zuverlässige, sichere und effiziente Maschinen, die leicht zu bedienen sind und eine durchschnittliche Lebensdauer von 25 Jahren haben.
- > Optional:
 - Integrierte Anhebevorrichtung oder mit Säule.
 - System zur Herausnahme der Rippen.



- > Особая конструкция ножей, единственная на рынке, гарантирующая бережное обращение с мясом, в результате чего достигается чистота и отсутствие налипающих остатков.
- > Незначительное нагревание мяса при рубке.
- > Прочные, надёжные, безопасные, эффективные и простые в обращении машины со средним сроком службы 25 лет.
- > Опции:
 - Встроенный или колонный подъёмник.
 - Система извлечения жил.

Modelle Модель	Abmessungen (cm) - Габариты (см)				Größe Öffnung (mm) Диаметр выходного отверстия (мм)	Kapazität Einfülltrichter L Вместимость бункера (л)	Anschlussleistung PS Мощность подключения (л.с.)	Nominale Produktion Kg/Stunde Номинальная производительность (кг/ч)
	B	C	D	E				
Automatische Hackmaschinen - Автоматические мясорубки								
PSA114	59	127	128	77	114	80	5,5	1.000
PSA130	59	127	128	77	130	80	7,5	1.200
PSA160	79	150	136	77	160	115	15	2.000
Automatische Hackmaschinen mit durchlaufender Ladung - Автоматические мясорубки непрерывной загрузки								
PA130	72	160	138	145	130	300	10	1.700
PA160	72	162	149	145	160	300	20	2.500
PA200	72	170	186	170	200	360	40	4.000
Vormischer-Hackmaschinen (feste Geschw.) - Мясорубки с предварительным перемешиванием (постоянная скорость)								
MPB160	73	176	258	152	160	1.000	40	3.000
MPB200	75	185	266	152	200	1.000	60	5.000
Vormischer-Hackmaschinen (regulierbare Geschw.) - Мясорубки с предварительным перемешиванием (регулируемая скорость)								
MPB160	110	195	235	249	160	1.000	20+25	3.000
MPB200	112	225	276	290	200	1.000	30+40	5.000
Hackmaschinen für Ultra-Tiefkühlkost - Мясорубки для мяса глубокой заморозки								
PM160	73	167	172	145	160	300	40	3.000
PM200	75	177	196	145	200	325	60	5.000



Neue Reihe der automatischen Hackmaschinen "PA Innova"

- > Unabhängige Motoren für das Zerkleinern und die Beschickung
- > Geschwindigkeitsveränderung in der Zufuhrschraube, die eine große Funktionsvielfalt gewährleistet:
Besonders schnell in der Produktion ...
Besonders schonend bei delikaten Produkten ...

Новая линия автоматических мясорубок "PA Innova"

- > Автономные двигатели для рубки и подачи мяса.
- > Регулирование скорости вращения подающего шнека, что придаёт гибкость в работе:

*Сверхбыстрая работа при крупных производствах.
Сверхбережная работа с деликатными продуктами.*



**ERFAHRUNG UND QUALITÄT
+
INNOVATION UND DESIGN**

**ОПЫТ И КАЧЕСТВО
+
ИННОВАЦИИ И ДИЗАЙН**

Modelle Модель	Abmessungen (cm) - Габариты (см)				Größe Öffnung (mm) Диаметр выходного отверстия (мм)	Kapazität Einfülltrichter L Вместимость бункера (л)	Anschlussleistung PS Мощность подключения (л.с.)	Nominale Produktion Kg/Stunde Номинальная производительность (кг/ч)
	B	C	D	E				
Reihe Innova: Automatische Hackmaschinen mit durchlaufender Ladung, regulierbare Geschwindigkeit Линия Innova: Автоматические мясорубки с регулируемой скоростью								
PA INNOVA 130	72	160	138	145	130	300	13	1.700
PA INNOVA 160	72	162	149	145	160	300	24	2.500
PA INNOVA 200	72	170	186	170	200	360	45.5	4.000

**PSA114
PSA130
PSA160**



Schnelles Zerkleinern und schonend für nicht gefrorenes Fleisch.

Быстрая и бережная рубка незамороженного мяса.



**PA130
PA160
PA200**



Automatisch bei der kontinuierlichen Beschickung für frisches und gefrorenes Fleisch und mit großer Zuführungskapazität.

Автоматические мясорубки непрерывной загрузки для свежего и замороженного мяса, с большой скоростью подачи.



**PA INNOVA 130
PA INNOVA 160
PA INNOVA 200**



Moderne Hackmaschinen "Cato Innova" mit Frequenzregler für frisches und gefrorenes Fleisch.

Современные мясорубки "Cato Innova" с вариатором частоты для свежего и замороженного мяса.



**PM160
PM200**

Industriehackmaschinen für ultragefrorenes Fleisch.

Промышленные мясорубки для мяса глубокой заморозки.



Mischer/ Hackmaschinen Фаршемешалки/Мясорубки

**MPB160
MPB200**

Potente Industriehackmaschinen für ultragefrorenes Fleisch mit Vormischbehälter und fester und regelbarer Geschwindigkeit.

✓ *Мощные промышленные мясорубки для мяса глубокой заморозки с чаном предварительного смешивания и постоянной и регулируемой скоростью.*





Die Reihe der Kutter *Линия куттеров*



- > Solides und exklusives Design, das absolute Vibrationsfreiheit während der gesamten Lebensdauer garantiert.
- > Schnelle Emulsion von feinem Teig bei minimaler Erwärmung.
- > Maschinen mit bewiesener Qualität mit einer durchschnittlichen Lebensdauer von mehr als 20 Jahren.
- > Große Auswahl an Ausrüstungsoptionen.

- > *Особая прочная конструкция, гарантирующая полное отсутствие вибраций в течение всего срока службы.*
- > *Быстрое эмульгирование тонких фаршей с минимальным нагревом.*
- > *Качественные машины со средним сроком службы свыше 20 лет.*
- > *Большое разнообразие вспомогательного оборудования.*

**CT20
CT30
CT40**

Kleine Produktionen
Малые производства

> > >



**CT 75
CT120
CT150**

Mittlere Produktionen – Versionen mit Regelarm.
Средние производства – варианты с манипулятором.

> > >

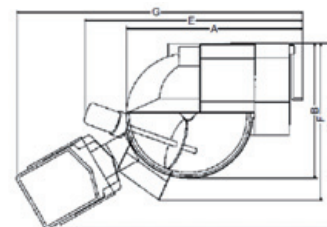
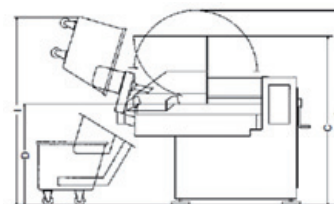


**CT200
CT300
CT500**

Große Produktionen –
Versionen mit Vakuum und
Hebevorrichtung.

Крупные производства –
варианты с использованием
вакуума и подъёмника.

> > >



Modelle Модель	Abmessungen (cm) - Габариты (см)										Behälter- Kapazität Liter Вместимость бака (л)	Anschlussleistung Мощность подключения (л.с.)	*Anzahl der Messer *Количество ножей	Behälter- Geschwindigkeit rpm Скорость вращения чана (об/мин)
	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J				
CT20	82	68	88	44	-	-	-	-	-	-	20	4	3	16/32
CT30	85	75	123	82	-	-	-	-	-	-	30	7	3	12/24
CT40	100	93	160	95	-	-	-	-	-	-	40	11	6	9/18
CT75	133	107	147	93	173	128	-	-	-	-	75	22	6	10/20
CT120	158	122	155	97	198	147	-	-	-	-	120	37.4	6	9/18
CT150	168	133	160	98	208	158	-	-	-	-	150	43.4	6	9/18
CT200-200E	178	153	175	103	-	-	299	177	234	-	200	65.8	8	9/18
CT300-300E	200	180	194	105	-	-	330	220	243	-	300	116	8	9/18
CT500-500E	236	206	213	108	-	-	369	230	252	-	500	160	8	8/16
CT200V-200VE	190	163	200	103	-	-	297	245	197	250	200	71.3	8	9/18
CT300V-300VE	226	230	226	105	-	-	340	282	218	280	300	121.5	8	9/18
CT500V-500VE	262	256	240	108	-	-	379	267	227	310	500	165.5	8	8/16

*Velocidad cuchillas - Blade speed: 1500/3000 RPM



- > Durchsichtiger Deckel für die Beobachtung des gesamten Arbeitsprozesses.
- > Exklusives Sicherheitssystem, das die Kontaminierung des Produkts verhindert.
- > Einfache Reinigung und minimale Wartung.
- > Knetmaschinen mit einer durchschnittlichen Lebensdauer von 23 Jahren.
- > Optionale Ausstattung: Hebevorrichtungen und Kühlung durch N, CO₂ und H₂O.
- > Крышка, позволяющая наблюдать весь рабочий процесс.
- > Исключительная система безопасности, предотвращающая загрязнение продукта.
- > Простота промывки и минимальное техническое обслуживание.
- > Средний срок службы фаршемешалок составляет 23 года.
- > Оборудование по желанию Заказчика: Подъёмники и охлаждение азотом, двуокисью углерода и водой.

Die Reihe der Knetmaschinen mit Vakuum

Линия вакуумных фаршемешалок

- Robustes Schaufelsystem in Form von Schrauben, das auf dem Markt als schonend für das Produkt und gleichzeitig schnell und effizient anerkannt ist.

- Прочная система лопаток, признанная на рынке, как наиболее щадящая продукт, а также быстрая и эффективная.



- Drehsystem in zwei Richtungen und demontierbar, um als Trommel zum Salzen oder Einweichen verwendet zu werden.
- С реверсивным вращением и съёмной системой для использования в качестве барабанов для посола и массажёров.

- Eine einzelne Achse, um die Kapazität des Behälters besser ausnutzen zu können. Mehr Produktion pro Stunde und geringere Wartung.
- Единый вал для лучшего использования ёмкости, повышения производительности и облегчения технического обслуживания.

AV50



Maßstabsgetreue Ausführung für Labors und Pilotwerke.

Вариант для лабораторий и опытных производств.



**AV100
AV150**



Perfekte Teigbereitung, ideal für die Produktion von einem breitgefächerten Sortiment von Produkten.

Отличное перемешивание, идеальное для производства разнообразных продуктов.



**AV200
AV300**



Perfekte, schonende und schnelle Teigbereitung. Automatisches Kippen. Elektronische Programmierung.

Отличное перемешивание, бережное и быстрое. Автоматическое переворачивание. Электронное программирование.



Knetmaschinen ohne Vakuum

Фаршемешалки без использования вакуума

**AV 500
AV 850
AV1350**

Mit Speichereffekt zur größeren Effizienz bei großen Produktionen.

С буферным эффектом для достижения большей эффективности при крупных производствах.

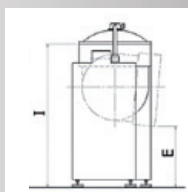
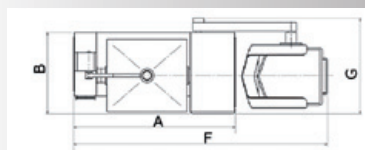
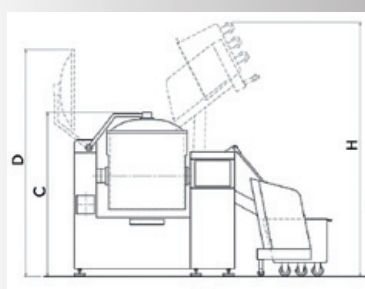


**AP 80
AP150
AP300
AP500**

Schonend und effizient bei der Teigbereitung.

Щадящее и эффективное перемешивание.





Vorteile des Vakuumprozesses

- Beschleunigung des Teigbereitungsprozesses durch das schnelle Absorbieren der Feuchtigkeit und Zusätze.
- Extrahieren der intermolekularen Luftpartikel für einen besseren Aspekt der Wurst und einen homogenen Schnitt ohne Luftblasen.
- Reduzierung des Sauerstoffs in der Mischung, was die Oxydation des Produkts verringert und den originalen Geschmack, die Farbe und das Aroma bewahrt.
- Verlängerte Konservierung der Wurst, insbesondere bei frischen Produkten.
- Verringerung des Teigvolumens, womit 10 bis 12% des Darms, Hülle oder anderer Verpackungen eingespart werden können.
- Beschleunigung der Trocknung von Waren mit Darm.
- Schnellere und homogenere Salpeterbildung.

Преимущества использования вакуума

- Ускорение процесса перемешивания благодаря быстрому поглощению влаги и добавок.
- Удаление межмолекулярного воздуха, что придаёт колбасе более привлекательный вид и обеспечивает однородный разрез без пузырьков воздуха.
- Снижение содержания кислорода в смеси, что понижает окисление продукта и сохраняет первоначальные вкус, цвет и аромат.
- Увеличение срока хранения колбасных изделий, особенно из сырого мяса.
- Снижение объёма фарша, что позволяет экономить 10...12% оболочки и упаковочных материалов.
- Ускорение сушки изделий в оболочке.
- Более быстрая и однородная нитрификация.

Modelle Модель	Kapazität des Behälters Вместимость бака (л)	Anschluss-leistung PS Мощность подключения (л.с.)	Abmessungen (cm) - Габариты (см)								
			A	B	C	D	E	F	G	H	I
AV50	50	1.5	88	68	103	135	35	-	-	-	80
AV100	100	2.5	120	67	134	186	61	-	-	-	114
AV150	150	3	121	66	144	198	60	-	-	-	124
AV200	200	3.5	153	88	165	218	72	-	-	-	146
AV300	300	5	160	89	175	233	72	-	-	-	151
AV500	500	7.5	187	97	193	266	72	-	-	-	168
AV850	850	21	280	132	192	303	85	-	-	-	162
AV1350	1.350	28.5	335	162	210	302	75	-	-	-	168
AV200E	200	4.5	153	88	165	218	72	278	103	267	146
AV300E	300	6	160	89	175	233	72	285	107	295	151
AV500E	500	8.5	187	97	193	266	72	298	112	297	168
AV850E	850	21	288	132	192	303	85	395	165	315	162
AV1350E	1.350	29.5	335	162	210	302	75	450	180	330	168
AP80	80	1	128	82	83	85	109	53	-	30	
AP150	150	2	154	98	103	101	124	64	-	40	
AP300	300	4	227	158	134	147	-	85	115	72	
AP500	500	6	206	178	182	154	-	104	132	72	

Die Reihe der Emulsionsmaschinen

Линия машин для эмульгации

Zur Produktion von feinen Teigen, perfekt gehackt, homogen und in einem kurzen Zeitraum gemischt, ohne Übererwärmung der Mischung und in einer kontinuierlichen Produktion.

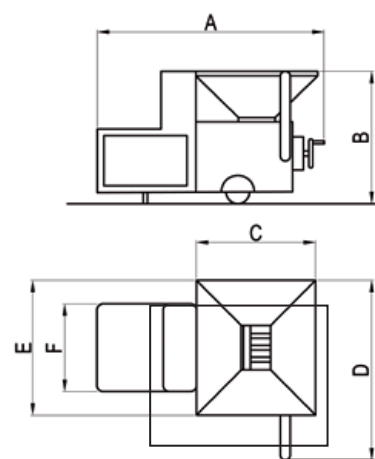
- > Ausführungen mit 50, 60, 75 und 100 PS.
- > Ausführungen mit 2 oder 3 Schnittplatten.

Рассчитаны на изготовление тонких однородных и эмульгированных фаршей за короткое время, без перегрева смеси при непрерывном производстве.

- > Версии 50, 60, 75 и 100 л.с.
- > Версия с двумя и тремя режущими пластинами.

ERFAHRUNG UND QUALITÄT + INNOVATION UND DESIGN

ОПЫТ И КАЧЕСТВО + ИННОВАЦИИ И ДИЗАЙН



Modelle Модель	MC175-50	MC175-60	MC175-75	MC175-100
Kapazität Einfülltrichter Вместимость бункера	140L / (л)	140L / (л)	140L / (л)	140L / (л)
Durchmesser der Platten und Messer Диаметр пластин и ножей	175mm / (мм)	175mm / (мм)	175mm / (мм)	175mm / (мм)
Anzahl der Platten Количество пластин	2	2	3	3
Gesamtanschlussleistung Полная мощность подключения	50 PS / 50 л.с.	60 PS / 60 л.с.	75 PS / 75 л.с.	100 PS / 100 л.с.
Produktion mit Platten 1,7 und 3 Производительность с пластинами 1,7 и 3	2.500 bis 11.000 Kg/Std. 2500...11.000 кг/ч		3.700 bis 14.000 Kg/Std. 3700...14.000 кг/ч	
A (mm) / (мм)	1.565	1.565	1.665	1.665
B (mm) / (мм)	905	905	905	905
C (mm) / (мм)	830	830	830	830
D (mm) / (мм)	1.250	1.250	1.250	1.250
E (mm) / (мм)	920	920	920	920
F (mm) / (мм)	600	600	650	650

Die Reihe der Wurstfüllmaschinen

Линия шприцов



Hydraulische Wurstfüllmaschinen

- > Synchronisierte Beschickungsvorrichtung im Fülltrichter, sehr zweckmäßig bei harten oder kalten Teigen.
- > Geeignet für jeden natürlichen und synthetischen Darmtyp.
- > Vielseitiger Betrieb mit konventionellem Trichter, mit mechanischer Hand für verschlungene Wurst oder mit elektronischem Dosiergerät für Portionen mit festgelegtem Gewicht.

Шнековые шприцы

- > Устройство синхронизированной подачи в загрузочном бункере; весьма рекомендуется для твёрдых или холодных фаршей.
- > Пригодны для любых натуральных и синтетических оболочек.
- > Может работать с обычной воронкой, с манипулятором для перекрученных колбас или с электронным дозатором для порций с заданной массой.



- Robuste Maschinen mit langer Lebensdauer mit Schaufelrotor aus speziellem Stahl, der Schonung und Fluss garantieren, ohne das Fleisch zu verschmieren.

- Прочные машины с большим сроком службы, с двигателем для лопаток из специальной стали, которые обеспечивают тонкую обработку без изменения качества мяса.

- Einfache Bedienung und optimale Reinigung dank der Verarbeitung mit Hochglanzpolitur in allen Bereichen, die mit dem Fleisch in Kontakt kommen.

- Простота использования и ухода благодаря шлифованной поверхности, которая соприкасается с мясом.

ERFAHRUNG UND QUALITÄT + INNOVATION UND DESIGN

ОПЫТ И КАЧЕСТВО + ИННОВАЦИИ И ДИЗАЙН



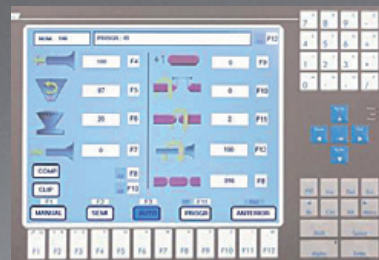
Neue Reihe der elektronischen Wurstfüllmaschinen mit hoher Präzision

Hohe Leistungen für Produktionen mit bis zu 7.000 Kg/Std.

- > Angetrieben mit Servomotoren mit einer Präzision von +/- 1%.
- > Gewichtskorrektur je nach Dichte des Produkts, für mehr Genauigkeit.
- > Automatische Gewichtskorrektur der ersten Portion und Einschrumpfen der Masse nach Beendigung des Darms, um Abfälle zu vermeiden.
- > Einfacher Anschluss mit jeglichem auf dem Markt verfügbaren Zubehör.
- > Niedriges Geräuschniveau.
- > Integriertes Wartungsprogramm.

Новая линия электронных шприцов высокой точности Широкие возможности для объёмов производства до 7000 кг/ч.

- > Привод от серводвигателя с точностью +/- 1%.
- > Корректировка массы в зависимости от плотности продукта, что обеспечивает повышенную точность.
- > Автоматическая корректировка массы первой порции удаление лишней массы по окончании шприцевания каждой порции во избежание потерь.
- > Простое подключение к любым имеющимся на рынке вспомогательным принадлежностям.
- > Очень низкий уровень шума.
- > Программа технического обслуживания.



Große Präzision bei allen Formaten.

Der neuentwickelte Schaufelrotor aus Stahl und die Füllung der Kammern über potentes Vakuumansaugen garantieren höchst homogene Produkte bei harten und weichen Teigen und bei allen Größen.

Высокая точность для любых форматов.

Ротор стальных лопаток последнего поколения и заполнение камер с помощью вакуума обеспечивают высокую однородность продукта с твёрдым и мягким фаршем для всех типоразмеров.

Gesamte Steuerung über PC

Ein einfach und intuitiv zu verstehender Touchscreen unter Windows. Kapazität für 100 unterschiedliche Produkte. Kontrolliert Statistiken, Rückverfolgbarkeit und Produktivität und kann einfach an PCs, ERPs und On-Line zur Diagnose und technischen Service angeschlossen werden.

Полный контроль с помощью персонального компьютера

Легко читаемый сенсорный экран под Windows. Рассчитан на 100 различных продуктов. Статистический контроль, соответствие международным стандартам, высокая производительность и простое подключение к персональному компьютеру, ERP и on-line для диагностики и технического содействия.

EINE WURSTFÜLLMASCHINE VON CATO NACH MASS IHRER BEDÜRFNISSE... ШПРИЦ CATO В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ВАШИХ ПОТРЕБНОСТЕЙ.

ESG20 ESG30 ESG55

> > >

Kolbenwurstfüllmaschinen mit einfacher Bedienung und minimaler Wartung.

Поршневые шприцы: простота использования и минимальное техническое обслуживание.



EB

> > >

Elektrische Wurstfüllmaschine für kleine Hersteller, die die Vorteile der durchlaufenden Füllung und Vakuumfüllung suchen (Produktion bis zu 2250 Kg/Std.).

Электрический шприц для малых предприятий, которые хотят перейти к непрерывному производству колбасных изделий с использованием вакуума (производительность до 2250 кг/ч).



EB2 EB2MM

> > >

Hydraulische Wurstfüllmaschinen mit größerer Leistung; Version mit Drehungsvorrichtung und mechanischer Hand (bis zu 2250 Kg/Std.).

Высокопроизводительные гидравлические шприцы; версия с переключателем и манипулятором (до 2250 кг/ч).



EB1

> > >

Hydraulische Wurstfüllmaschinen mit hoher Polyvalenz, elektronische Steuerung der Dosierung (bis zu 3.500 Kg/Std.).

Гидравлические шприцы с широкими возможностями, электронный контроль дозирования (до 3500 кг/ч).

EB1H EB1MM

> > >

Hydraulische Wurstfüllmaschinen mit hoher elektronischer Präzision, die das Beste der beiden Technologien kombinieren. Version mit Drehungsvorrichtung und mechanischer Hand (bis zu 4.800 Kg/Std.).

Высокоточные электронные гидравлические шприцы; сочетают преимущества обеих технологий. Версия с переключателем и манипулятором (до 4800 кг/ч).



ECVA

> > >

Hydraulische Wurstfüllmaschinen mit hoher elektronischer Präzision, die das Beste der beiden Technologien kombinieren (bis zu 7000 Kg/Std.).

Высокоточные электронные гидравлические шприцы; сочетают преимущества обеих технологий (до 7000 кг/ч).



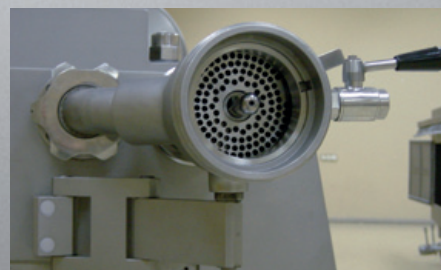
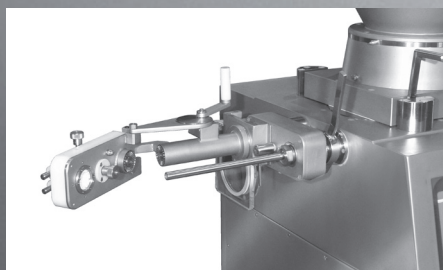
EBAE EBAMME

> > >

Elektronische Wurstfüllmaschinen neuester Entwicklung mit dem größten Leistungsumfang des Marktes und großer Präzision. Version mit Drehungsvorrichtung und mechanischer Hand (bis zu 7000 Kg/Std.).

Электронные шприцы последнего поколения, с самыми широкими возможностями на рынке и высокой точностью. Версия с переключателем и манипулятором (до 7000 кг/ч).



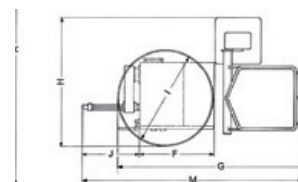
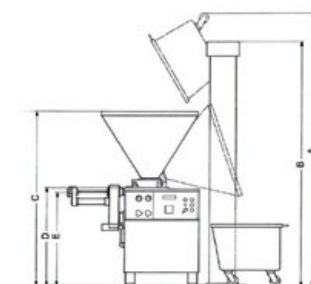
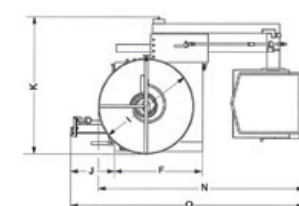
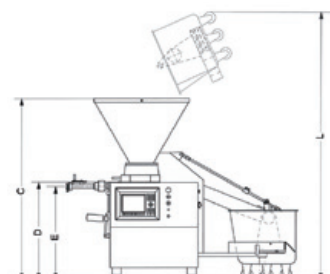


Zubehör:

- > Modelle mit Drehungsvorrichtung und mechanischer Hand.
- > Spezial-Kit für die Produktion von Cocktail-Wurstchen (20-45 mm).
- > Formmaschinen für Fleischklöße und Kroketten.
- > Kopfstück für die Produktion von Hackfleisch.
- > Option von Fülltrichtern zwischen 100 bis 270 L je nach Modell.
- > Fülltrichter für Dosen.
- > Formmaschine für Hamburger.
- > Integrierte hydraulische Anhebevorrichtung oder mit Säule.
- > Automatische Aufhängevorrichtung.
- > Beschickungsvorrichtung für Därme.

Вспомогательные принадлежности:

- > Модели с переключателем и манипулятором.
- > Специальный комплект ЗИП для производства сосисочного коктейля (20... 45 мм).
- > Формовщики фрикаделек и крокет.
- > Головка для рубки мяса.
- > Бункеры на 100...270 л в зависимости от модели.
- > Воронка для заполнения банок.
- > Формовщик гамбургеров.
- > Гидравлический подъёмник, встроенный или колонный.
- > Автоматическое устройство для подвешивания.
- > Устройство для подачи оболочки.



Modelle Модель	Kapazität Einfülltrichter Std. Liter Вместимость стандартного бака (л)	Nominale Produktion Kg/Stunde Номинальная производительность (кг/ч)	Betrieb Принцип работы	Anschlussleistung PS Мощность подключения (л.с.)	Abmessungen (cm) - Габариты (см)														
					A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O
EB	100	2.250	Eléctrica - Electric	7	226	200	167	105	100	68	150	99	76	-	-	-	-	-	-
EB2	100	2.250	Hidráulica - Hydraulic	7	226	200	167	105	100	68	150	99	76	-	-	-	-	-	-
EB2MM	100	2.250	Hidráulica con retorcedor Hydraulic with twister	7	226	202	176	105	101	68	176	108	76	48	-	-	210	-	-
EB1	250	3.500	Hidráulica - Hydraulic	11	296	255	189	107	102	85	201	135	104	-	147	302	-	214	-
EB1H	270	4.800	Hidráulica de alta precisión High-Precision Hydraulic	16	294	264	198	107	102	97	209	137	104	-	146	310	-	210	-
EB1MM	270	4.800	Hidráulica con retorcedor Hydraulic with twister	16	294	264	198	107	102	97	209	137	104	48	146	310	250	210	270
ECVA	270	7.000	Hidráulica de alta precisión High-Precision Hydraulic	18,5	294	264	198	107	102	99	210	138	104	-	149	310	-	203	-
EBA	270	7.000	Electrónica - Electronic	23	294	264	198	105	102	95	206	140	104	-	151	310	-	206	-
EBAMM	270	7.000	Electrónica con retorcedor Electronic with twister	30,5	294	264	198	105	102	95	206	140	104	60	151	310	251	206	251

Modelle Модель	Abmessungen (cm) - Габариты (см)							Betrieb Принцип работы	Leistung PS Общая мощность (л.с.)
	A	B	C	D	E	F	G		
ESG20	65	120	44	33	70	77	112	Hydraulisch - Гидравлический	1
ESG30	65	128	44	36	82	82	120	Hydraulisch - Гидравлический	1
ESG50	68	124	55	50	120	120	112	Hydraulisch - Гидравлический	2



Automatisches Formen und Aufhängen von Würstchen für große Produktionen

- > Bis zu 3200 Kg/Std.
- > Vollantrieb über vier Servomotoren.
- > Steuerung und Programmierung über Digitalbildschirm.
- > Speziell für Därme aus Zellulose oder Kollagen.
- > Optionale Räuchervorrichtung für Würstchen.
- > Programmierbare Wartung und Kontrolle der Statistiken.
- > Einzigartig mit elektronischem Erkennen des Produkts, womit Fehler minimiert und Kosten reduziert werden.

Формовка и автоматизированное подвешивание сосисок для крупных производств.

- > До 3200 кг/ч.
- > Приводится в действие с помощью четырёх серводвигателей.
- > Контроль и программирование на цифровом экране.
- > Специально для целлюлозной или колагенной оболочки.
- > Дымогенератор для сосисок по желанию Заказчика.
- > Программируемое техническое обслуживание и статистический контроль.
- > Единственная машина с электронным обнаружением продукта, что минимизирует сбой и сокращает издержки.

Neue Formmaschine für Würstchen FS-36 Innova

Новый формовщик сосисок FS-36 Innova

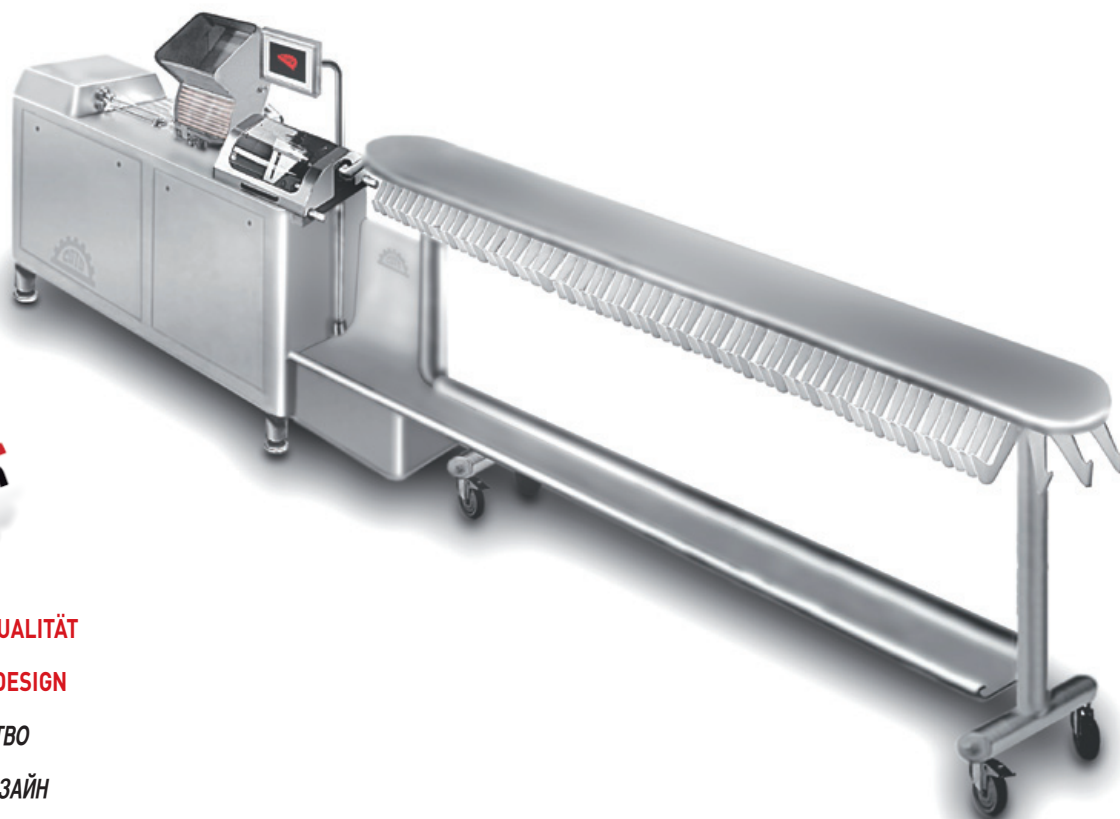


FS-36 INNOVA

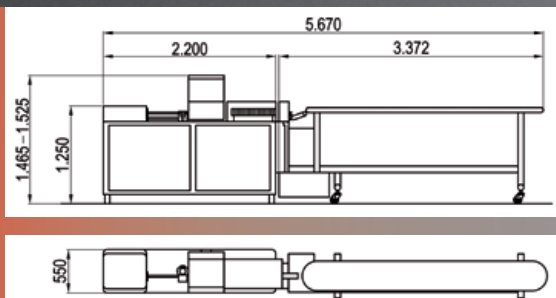


ERFAHRUNG UND QUALITÄT
+
INNOVATION UND DESIGN

ОПЫТ И КАЧЕСТВО
+
ИННОВАЦИИ И ДИЗАЙН



- > Exklusives Formgebungssystem, das das Reißen des Darms eliminiert und eine absolute Genauigkeit bei Gewicht und Länge der Wurst garantiert.
- > *Исключительная система, устраняющая разрывы оболочки и обеспечивает полную точность массы и длины сосиски.*
- > Einfache Steuerung und Einstellung aller Arbeitsparameter über PC.
- > *Простота контроля и настройки с помощью персонального компьютера всех рабочих параметров.*
- > Perfektes Aufhängen über ein modernes, praktisches und hygienisches Karussell-Design.
- > *Подвешивание с помощью современной, практичной и гигиеничной карусельной конструкции.*



Technische Daten / Технические данные

Gesamtanschlussleistung <i>Мощность подключения (4 серводвигателя)</i>	14 PS 14 л.с
Optimale Produktion <i>Оптимальная пр-сть</i>	3200 Kg/Std. 3200 кг/ч
Länge der Würstchen <i>Длина сосисок</i>	30 - 350 (mm) 30 - 350 (мм)
Durchmesser der Würstchen <i>Диаметр сосисок</i>	15 - 34 (mm) 15 - 34 (мм)



Schälmaschine für Würstchen PTF Innova

Машина по очистке сосисок PTF Innova

Neue Schälmaschine für Würstchen "PTF Innova"
Schälmaschine für Würstchen mit Vakuumsystem und
einem integrierten großen Behälter für Därme.

Das beste Qualität-Preis-Verhältnis des Marktes.

Новая машина для очистки сосисок "PTF Innova"

*Машина для очистки сосисок с вакуумной системой и
объёмным баком для оболочек.*

Наилучшее соотношение качество/цена на рынке.



ERFAHRUNG UND QUALITÄT

+

INNOVATION UND DESIGN

ОПЫТ И КАЧЕСТВО

+

ИННОВАЦИИ И ДИЗАЙН



Bietet den besten Leistungsumfang des Marktes bei vergleichbaren Maschinen; Sicherheitssysteme, die die EU-Normen erfüllen; eine Produktionsgeschwindigkeit von bis zu 200 m/min (2500 Kg/Std.); speziell für "Cocktail"-Formate; einfache Einstellung und Bedienung, Ergonomie, einfach zu reinigen und praktisch ohne Wartung.

Наилучшие возможности в своём роде; системы безопасности, превышающие стандарты ЕС; производительность до 200 м/мин (2500 кг/ч); специально для форматов типа «коктейль»; простота настройки и использования, эргономична, простой уход и практически полное отсутствие технического обслуживания.



Optionale Ausstattung

Kit für "Cocktail-Würstchen":

- > Speziell für das schnelle und effiziente Schälen jeglicher Art von Würstchen in kleinem Format.
- > Option mit integriertem Dampf für die durchlaufende Produktion.

Оборудование по желанию Заказчика

Комплект ЗИП «Сосиски типа коктейль»:

- > Специально для очистки любых сосисок небольших форматов.
- > Паровая версия для непрерывного производства.

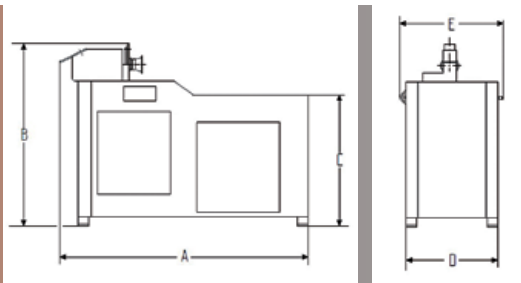
Einzigartiger Leistungsumfang in seiner Klasse

- 1 Exklusives Dampfsystem mit "Schutz durch Kaltluftvorhang" zur Vermeidung der gewöhnlichen Beschwerden und Verbrennungen, die die Bediener erleiden.
- 2 Produktsensor, der automatisch die Luft und den Dampf stoppt, wenn beides nicht benötigt wird, und der somit den Verbrauch und die Geräuschbildung reduziert.
- 3 Ein Design, das die Reinigung und das Ablassen des Wassers erleichtert.
- 4 Ein hygienischer und großer Behälter zur Erleichterung der täglichen Reinigung und der Entfernung der Därme.
- 5 Einstellbare Füße (Optionale Rollen mit Sicherheitsbremse).
- 6 Einzigartiges Sicherheitssystem, das automatisch den Betrieb stoppt, sobald der Deckel angehoben wird.



Уникальные возможности в своём классе:

- 1 Уникальная паровая система с защитой с помощью завесы холодного воздуха во избежание обычных неудобств и ожогов, которые случаются у операторов.
- 2 Датчик продукта, который автоматически задерживает воздух и пар, если они не требуются, что способствует снижению затрат и уровня шума.
- 3 Конструкция, облегчающая промывку и слив воды.
- 4 Гигиеничный объёмный бак для облегчения ухода и извлечения оболочки.
- 5 Регулируемые ножки (По желанию Заказчика: колёса с тормозом).
- 6 Уникальная система безопасности, которая автоматически останавливает работу при открывании крышки.



Technische Daten / Технические данные

Umrichtermotor Вариаторный двигатель	0,5 PS 0,5 л.с.
Pumpenmotor Двигатель насоса	4 PS 4 л.с.
Maximaler Ø des Darms Максимальный Ø оболочки	32 mm 32 мм
Schälgeschwindigkeit Скорость очистки	35-182 m/min 35-182 м/мин
Luftverbrauch bei 6 bar Потребление воздуха при 6 бар	0.36 m³/min 0,36 м³/мин
Dampfverbrauch bei 2-3 bar Потребление пара при 2...3 бар	20 Kg/Std. 20 кг/ч
Abmessungen (cm) - Габариты (см)	
A	B
C	D
E	Gewicht Kg Масса (кг)
145	124
93	62
70	245

ANDERE ANLAGEN

ДРУГОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

1. Anhebevorrichtung von Karren
2. Bindemaschinen
3. Formmaschinen für Hamburger
4. Mischer für Pulver
5. Kochtöpfe
6. Kochkessel
7. Beschickungsvorrichtung für Därme

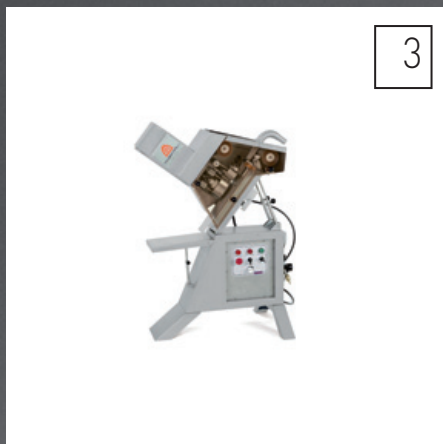
1. Подъёмники тележек
2. Перевязочные устройства
3. Формовщики гамбургеров
4. Смесители порошков
5. Мармиты
6. Котлы для варки
7. Устройство для подачи оболочки



1



2



3



4



5



6



7



ADFOOD
ADVANCED FOOD
SYSTEMS

> > >

Adfood "Advanced food Systems" besteht aus einer internationalen Gruppe von Unternehmen, die in Anlagen, Prozessen und Maschinen für die Fleischindustrie spezialisiert sind. Eine Tradition von mehr als 50 Jahren zusammen mit dem technischen Wissen unseres Teams machen Adfood zu einem exzellenten, zuverlässigen und professionellen Technologie-Verbündeten.

Фирма **Adfood ("Advanced food Systems")** образована группой международных предприятий, которые специализируются на производстве установок, разработке технологии и оборудования для мясоперерабатывающей промышленности. Более 50 лет опыта вместе с глубокими знаниями в области оборудования делают фирму **Adfood** великолепным надёжным и профессиональным технологическим партнёром.

www.adfood.com

ANLAGEN ОБОРУДОВАНИЕ

Zerlegebetriebe
Линии для обвалки
и жиловки мясного сырья

> > >

Hygiene
Гигиена

> > >



www.roserequipment.com

Versorgung
Техническое обслуживание

> > >

Multiwerkzeug-Systeme
Системы мультиформ

> > >

Maschinen für Serrano-Schinken
Технологическое
оборудование для
производства вяленой
ветчины

> > >

VERARBEITUNG ТЕХНОЛОГИЯ



www.rmtprocessing.com

Technische Planung von Prozessen,
Projekten und Anlagen für die Fleischindustrie.

Разработка технологических
процессов, проектирование и создание
установок для мясоперерабатывающей
промышленности.

> > >

Maschinen für die Wurstherstellung
Технологическое
оборудование для
производства колбас

> > >

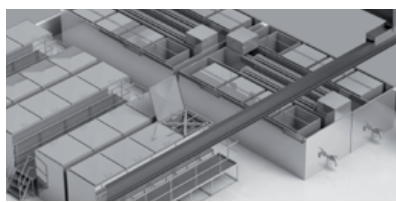


www.ogalsa.com

Systeme für die Herstellung von
Injektions-Produkten

Системы для
производства
Инъектированных продуктов

> > >





**Maschinen für
die Wurstherstellung**

*Технологическое оборудование для
производства колбасных изделий*

www.cato.es



Pol. Ind. Can Roqueta - Can Camps, 1
08202 Sabadell, Barcelona. España
T. +34 937 274 225
F. +34 937 273 763
cato@cato.es