

POUSOIR HYDRAULIQUE TORSADO

Le poussoir Torsado est idéal pour la fabrication de saucisses de merguez portionnées et torsadées. Il permet de gagner beaucoup de temps par rapport à un poussoir continu et une grande précision des portions (+/-5 grammes). Entièrement inox 18-10. Livré avec 3 cornets \varnothing 14-20-30. Manomètre de pression. Circuit hydraulique fermé. Portionneur très précis, réglable de 0 à 10 000 g. Nombre de portion programmable. Torsadeur programmable de 0 à 10 tours. Dosage et calibrage. Conforme aux normes CE. Il s'utilise avec du boyau naturel.

Cadence :

140 / 150 portions de 50 - 60 grs / min.
200 portions de 10 - 20 grs / min.

Mémoire : 60 programmes en portion / torsion.

60 programmes en torsion / portion.

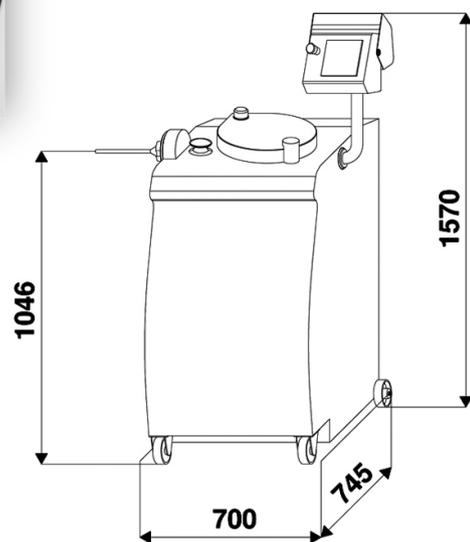
FONCTIONS DU PROGRAMMATEUR

- POIDS de la portion
- Nombre de tours de torsion
- Calibrage en fonction de la densité du produit
- Temporisation entre la portion et la torsion
- Temporisation entre la torsion et la portion
- Quantité de matière restante dans la cuve
- Dosage (sans torsion)
- Comptage des portions avec arrêt à l'objectif
- Travail en automatique (une impulsion sur la genouillère pour démarrer et arrêter le cycle) ou
- Travail en semi automatique (Maintien de la genouillère pendant le cycle)
- Possibilité d'avoir la programmation en différentes langues (à la demande)



Option disponible

Cornet coudé avec valve anti-goutte pour remplissage de verrines, boîtes, etc.



Contact : Robert PUJOL
Tél. : 06 13 80 80 70
Email : rpujol@vimat.fr

VIMAT SARL
517, CHEMIN DE LA MAURENQUE
81500 LAVAU
TEL. 05 63 58 08 15

Rejoignez-nous
sur
Instagram
@sarlvimat