

## POUSSOIR SVF 800

**Fonction :** Embosser tous les produits, chauds ou froids, liquides ou denses



**CAPACITES :** 250L

**ALIMENTATION :** Eau : Non -  
Électrique : TRI + TERRE  
Air comprimé : (option enfileur)  
Ø 7mm - 5bar mini

**PUISSANCE :** Portionneur 12kW  
Torsadeur 1.5kW

**TENSION :** 400V - 50Hz

**PERFORMANCES :** Voir ci-dessous

**NORMALISATION :** CE

**DIMENSIONS :** Voir plan

**POIDS :** Net 630kg - Brut 780kg

**MATÉRIEL DE CONSTRUCTION :**  
Inox & Matériaux Polymères

### DESCRIPTIF

- Poussage d'une chair déterminée dans des boyaux naturels, synthétiques ou artificiels
  - Peut être utilisé comme une doseuse
  - Confection de portions indépendantes ou de chapelets
  - Dimensions des morceaux introduits maxi : 50x50x50 mm avec 12 palettes
  - Poids de portionnage : 0 – 100 000 grammes
  - Pousse en continu sous vide (garantit un produit exempt d'air à basse température)
  - Conception entièrement électrique et électronique
  - Gavage parfait des alvéoles par le vide - précision 0,1 gramme
  - Organes mécaniques – électriques entièrement étanches et ventilés
  - Rotor, 12, 14 ou 16 palettes inox, selon le produit à pousser
  - Capacité de poussage : 5800kg/h
- 
- Moteur Rotor : piloté par servo-moteur
  - Microprocesseur permettant : adaptation poids/volume, régulation de la décompression, anticipation du clippage, compteur de portion, réglage de la 1ère portion, 100 programmes mémorisables (en a numérique), indicateur de défauts
  - Sécurités magnétiques codées sur tous les points sensibles
  - Niveau acoustique : ±70 dB en fonctionnement. 5 dB en pause
  - Synchronisable à une clippeuse ou tous autres appareils en aval (tapis, guillotines, machines à boulettes etc...)

## POUSSOIR SVF 800

**Fonction** : Embosser tous les produits, chauds ou froids, liquides ou denses

### OPTIONS

- Torsadeur à enclenchement par pivotement
- Chargement par élévateur hydraulique (modèle SVF 800 H) 2.2kW
- Enfileur à boyaux pneumatique / R2
- Main automatique simple et rapide / HV 395



Diamètre 180mm



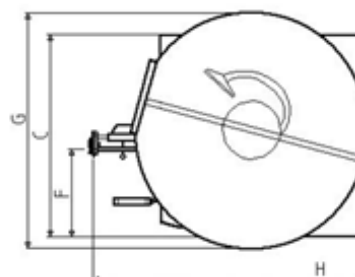
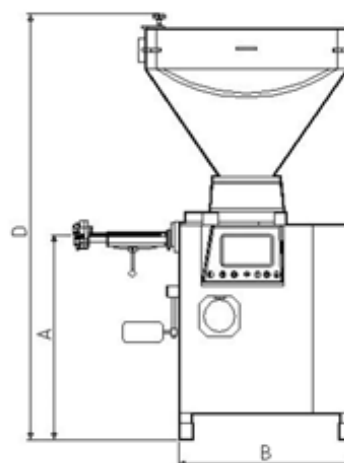
Ecran de contrôle

### PERFORMANCE

- Vitesse de poussage théorique à +3°C : 500 coups/mn (et 320cps en 100grs)
- Pression de poussage maxi : 50 bars
- Production théorique en continu à +3°C : 5 800 kg/h
- Pompe à vide : 16m<sup>3</sup>/h (40m<sup>3</sup>/h en option)

### DIMENSIONS

A : 1330  
B : 780  
C : 1040  
D : 2000  
E : 280  
F : 950



## POUSSOIR SVF 800

**Fonction :** Embosser tous les produits, chauds ou froids, liquides ou denses

### ACCESSOIRES

**Formeuse à hamburgers / steaks hachés : SBF 120 ou HL 80**



**Formeuse à boulettes : SRF 25 à 100**



**Formeuse à croquettes : SFS 40**



## POUSSOIR SVF 800

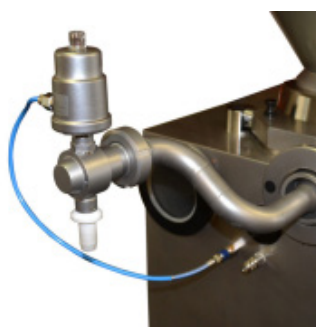
**Fonction** : Embosser tous les produits, chauds ou froids, liquides ou denses

### ACCESSOIRES

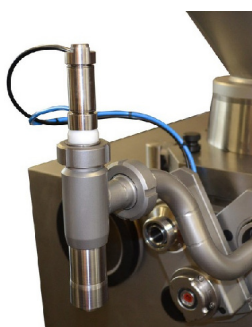
**Canule doseuse pour terrine-pâté-mousse...en moule : LKF 100**



**Têtes de dosages : FPK 12 ou PPK 25 ou PK 40**



FPK12  
Produits liquides



FPK25  
Produits solides



FPK40  
Produits solides et liquides

**Ligne de dosage : PNS 80**

