

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

PUISSEANCE : 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

PERFORMANCE

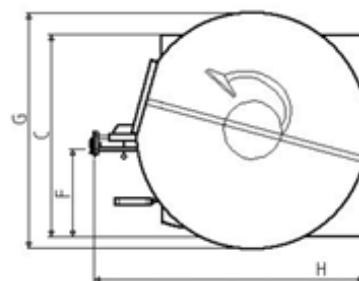
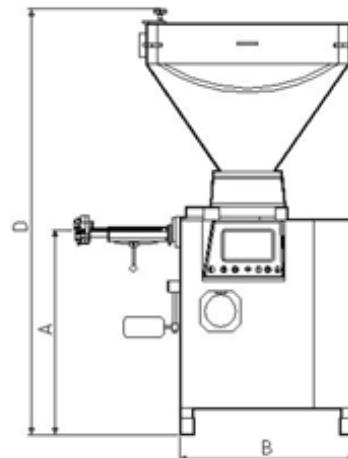
- Vitesse de poussage théorique à +3°C : 500 coups/mn (et 320cps en 100grs)
- Pression de poussage maxi : 50 bars
- Production théorique en continu à +3°C : 5 800 kg/h
- Pompe à vide : 16m³/h (40m³/h en option)



Ecran de contrôle

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

