

POUSSOIR SVF 500

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



CAPACITE : 95 L ou 120 L

ALIMENTATION :

Air comprimé : oui si enfileur - Eau : Non
Électrique : TRI + TER

TENSION : 400V - 50Hz

PUISSANCE : portionneur 7.5kW

NORMALISATION : CE

DIMENSIONS : 520x605x1685mm

POIDS : Net 340kg

MATÉRIEL DE CONSTRUCTION : Inox

PERFORMANCE : Voir ci-dessous

PERFORMANCE

- Vitesse de poussage théorique à +3°C : 400 coups/mn en 30grammes (et 280cps en 100grs)
- Pression de poussage maxi : 35 bars
- Production théorique en continu à +3°C : 3 000 Kg/h
- Pompe à vide : 16m³/h

DESCRIPTIF

- Dimensions des morceaux introduits maxi : 50x50x50 mm avec 10 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
- Sécurités magnétiques codées sur tous les points sensibles
- Capacité de poussage : 3000kg
- Rotor, 10 ou 12 palettes inox, selon le produit à pousser
- 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
- 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 500

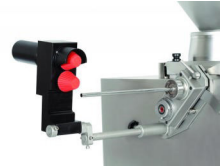
Fonction : Embosser tous les produits, chauds ou froids, liquides ou denses

OPTIONS

- Torsadeur à enclenchement par pivotement
- Moteur Torsion : convertisseur de tension couplé avec un moteur asynchrone
- Enfileur à boyaux pneumatique / R2
- Main automatique



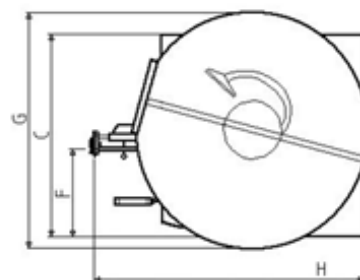
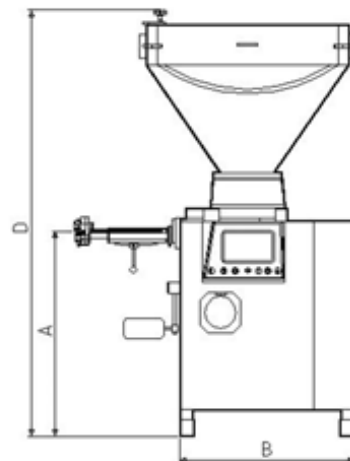
Diamètre 180mm



Ecran de contrôle

DIMENSIONS

- A : 1090
- B : 540
- C : 1040
- D : 1710
- E : 200
- F : 700



POUSSOIR SVF 500

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 500

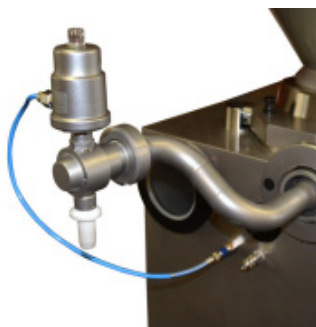
Fonction : Embosser tous les produits, chauds ou froids, liquides ou denses

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

