

Accessoires pour Poussoirs Hydrauliques



Leader Mondial dans l'Industrie Alimentaire

Doseur manuel
PF500

Reconstitueur
steak haché
HF1



Doseur manuel PF500 • PH500



Volume dose réglable, env 20 à 500 g chaque mouvement de levier.



Pour remplir les boyaux
avec des doses précises



Pour remplir les bocaux
et conserves, muni
d'une valve antigoutte

Le doseur manuel PF/PH500 est l'outil indispensable pour produire à petite/moyenne échelle, des portions de viande toujours égales.

Facilement réglable, le doseur permet d'obtenir des doses toujours semblables allant de **20 à 500 grammes**.

Équipé de son embout coudé avec valve antigoutte (optionnelle), le doseur sert également à remplir des conserves, des boîtes en fer-blanc, des bocaux, etc.

Son fonctionnement repose sur un compartiment cylindrique divisé en deux chambres différenciées, dont le volume identique peut être modifié en fonction de la taille de la dose désirée. Grâce à la pression de votre poussoir, le produit est injecté alternativement dans chacune des deux chambres pour ensuite être expulsé par l'embout droit (remplissage de boyaux) ou coudé (remplissage de récipients) avec la valve antigoutte VD. Le remplissage de chacune des deux chambres s'effectue par un mouvement manuel vers l'avant et vers l'arrière du levier du doseur.

Cet accessoire peut être utilisé avec toute sorte de viande désossée et finement préhachée ou encore avec de pâtes fines coupées au cutter. Plus le produit à doser sera consistant, plus la portion sera précise. Alors que le doseur permet de régler le volume d'une portion, il ne permet pas toujours d'obtenir, par exemple, des saucisses, merguez etc. de grosseur et/ou longueur identique vu que celle-ci est sujette à la nature du produit travaille ainsi qu'au type de boyau utilisé.

Appareil complètement démontable facilitant son nettoyage. Fabrication en acier inoxydable, aluminium et polyuréthane autorisés pour usages alimentaires.

Adaptable uniquement sur les poussoirs hydrauliques à piston Talsa.

Convient à tous les poussoirs hydrauliques Talsa : Modèles F = PF500, Modèles H = PH500



Reconstitueur steak haché HF1 • HH1



Hamburgers env. 90 à 200 g, différentes tailles (épaisseur/diamètre) disponibles.



Exclusivement adaptable aux poussoirs Talsa. Le reconstitueur steak haché HF1 / HH1 est l'accessoire indispensable de tout boucher qui a besoin d'un outil de travail simple et efficace pour mouler des hamburgers.

Manipulation facile et rapide :

Assemblez le reconstitueur steak haché HF1 / HH1 au trou de sortie de la masse. Faites correspondre le trou d'entrée de la masse avec le moule de la plaque. Appuyez quelques instants sur la genouillère du poussoir jusqu'à ce que le moule soit rempli. Ne maintenez pas le genouillère appuyé en permanence. Lorsque le moule est plein, déplacez la plaque pour retirer le hamburger. Répétez cette opération successivement.

Moules de différentes tailles et épaisseurs.

Pour adapter les hamburgers aux goûts de vos clients, plusieurs moules de différents diamètres et épaisseurs sont disponibles :

Ø 120 x 15 mm (± 200 g) • Ø 100 x 15 mm (± 139 g) • Ø 90 x 15 mm (± 113 g)
Ø 120 x 10 mm (± 133 g) • Ø 100 x 10 mm (± 93 g)
3 x Ø 50 x 10 mm (± 23 g / unité)

Démontage et nettoyage :

Le reconstitueur steak haché peut être facilement et complètement démonté pour un nettoyage facile. Pour le démonter : dévisser les 4 poignées extérieures. Ensuite, retirez la plaque supérieure de méthacrylate, la plaque du moule et la plaque de base. Pour le nettoyage, utilisez de l'eau tiède et un détergent doux, ne pas utiliser de produits agressifs ou qui peuvent rayer le reconstitueur de steak haché.

Mouler des hamburgers n'a jamais été aussi simple.

Convient à tous les poussoirs hydrauliques Talsa : Modèles F = HF1, Modèles H = HH1



Autres équipements optionnels



Embout coudé
avec valve antigoutte
pour remplir bocal et conserves.



Écrou porte embout
en acier inoxydable.



Écrou ouvert porte embout
en acier inoxydable avec clef fixation.



Roues pivotantes
sur extensions anti-basculement,
avec frein.

Embouts en acier inoxydable,
différentes diamètres et longueurs.



Matériau	Ø ext. mm	Ø int. mm	L. útil mm
Acier inoxydable	12	10	160
Acier inoxydable	14	12	160
Acier inoxydable	18	15	200
Acier inoxydable	20	17	200
Acier inoxydable	25	22	200
Acier inoxydable	30	27	200
Acier inoxydable	38	35	200
Acier inoxydable	43	40	200
Acier inoxydable	12	10	240
Acier inoxydable	14	12	240
Acier inoxydable	18	15	280
Acier inoxydable	20	17	280
Acier inoxydable	25	22	280
Acier inoxydable	30	27	280
Acier inoxydable	38	35	280
Acier inoxydable	43	40	280

Talsabell s.a.
Valencia - Espagne
www.talsanet.com



Votre distributeur TALSA autorisé :

Notre gamme de produits :



14-50 lit
25-95 lbs

30-165 lit
8-44 gal

22/82, 32/98,
114x130 mm

15-200 lit
26-350 lbs

165-725 lit
43-191 gal