



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 (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)

FUNCTIONS OF PROGRAMMER

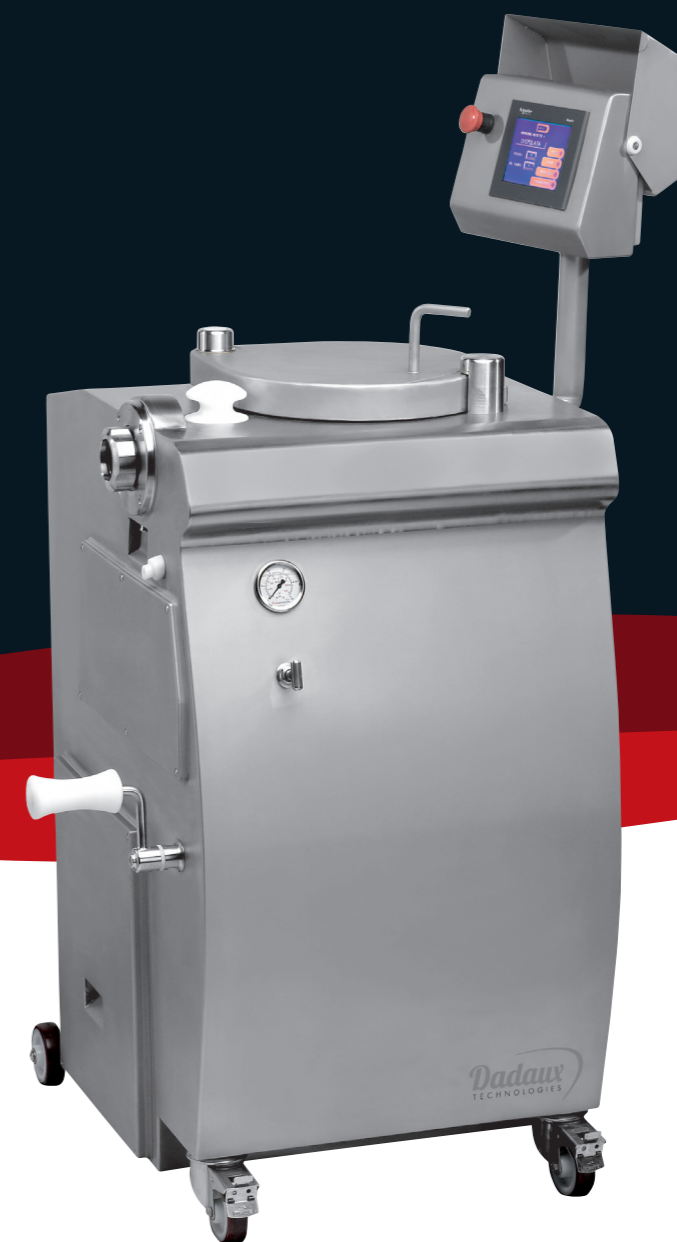
- *Weight of portions*
- *Number of twist turns*
- *Calibration in accordance with the density of product.*
- *Temporization between the portion and the twist*
- *Temporization between the twist and the portion*
- *Quantity of material remaining in the tank*
- *Possibility to proportion without twisting*
- *Possibility to count the portions with stopping at the target*
- *Work in automatic (a pulse on the knee piece for starting and stopping the cycle) or*
- *Work in semi automatic (Keeping of the knee piece during the cycle)*
- *Possibility to get the programming in different languages (on demand)*

Réf Ref	Tension Tension	Motor Motor	Contenance Capacity	Poids net Weight
TORSADO	TRI, 380 V, 50 Hz	3,5 CV (2,6 Kw)	32 L	380 kg



Poussoir hydraulique

Torsado



Grande productivité
 Précision
 Souplesse d'utilisation

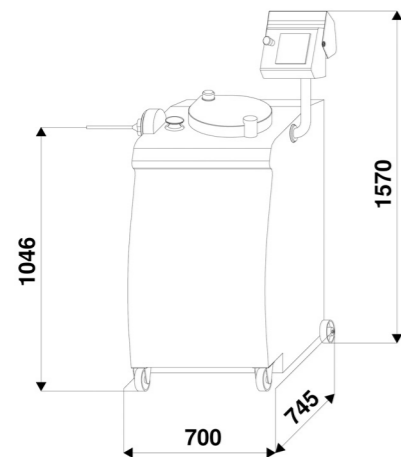
**POUSOIR HYDRAULIQUE
PORTIONNEUR TORSEUR**

Torsado

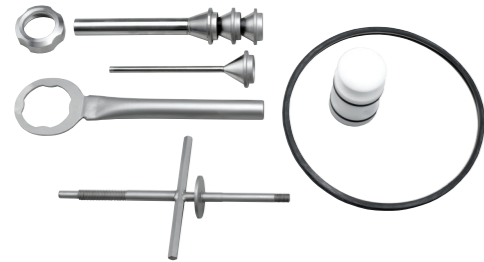
Le poussoir Torsado est idéal pour la fabrication de saucisses de merguez portionnées et torsadées. Il permet de gagner beaucoup de temps par rapport à un poussoir continu et une grande précision des portions (+/-5 grammes). Entièrement inox 18-10. Livré avec 3 cornets ø 14-20-30. Manomètre de pression. 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.

Torsado Stuffer

Torsado stuffer is ideal for manufacturing portioned and twisted merguez sausages. It permits to save a lot of time in comparison with continuous stuffers, it is also very precise (+/- 5 gr) Entirely in stainless steel. Delivered with 3 nozzles: ø 14-20-30. Pressure manometer. Closed hydraulic circuit. The portioner is very precise and adjusted from 0 to 10 000 g. Programmable number of portions. Programmable twister from 0 to 10 turns. Dosage and calibration. Complies with CE Standard. Natural casing can be used on this machine. Cadence : 140 / 150 portions of 50 - 60 grs / min. 200 portions of 10 - 20 grs / min. Memory : 60 programs in portions / twist. 60 programs in twist / portion.



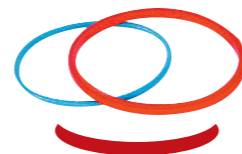
**Dimensions
Torsado**



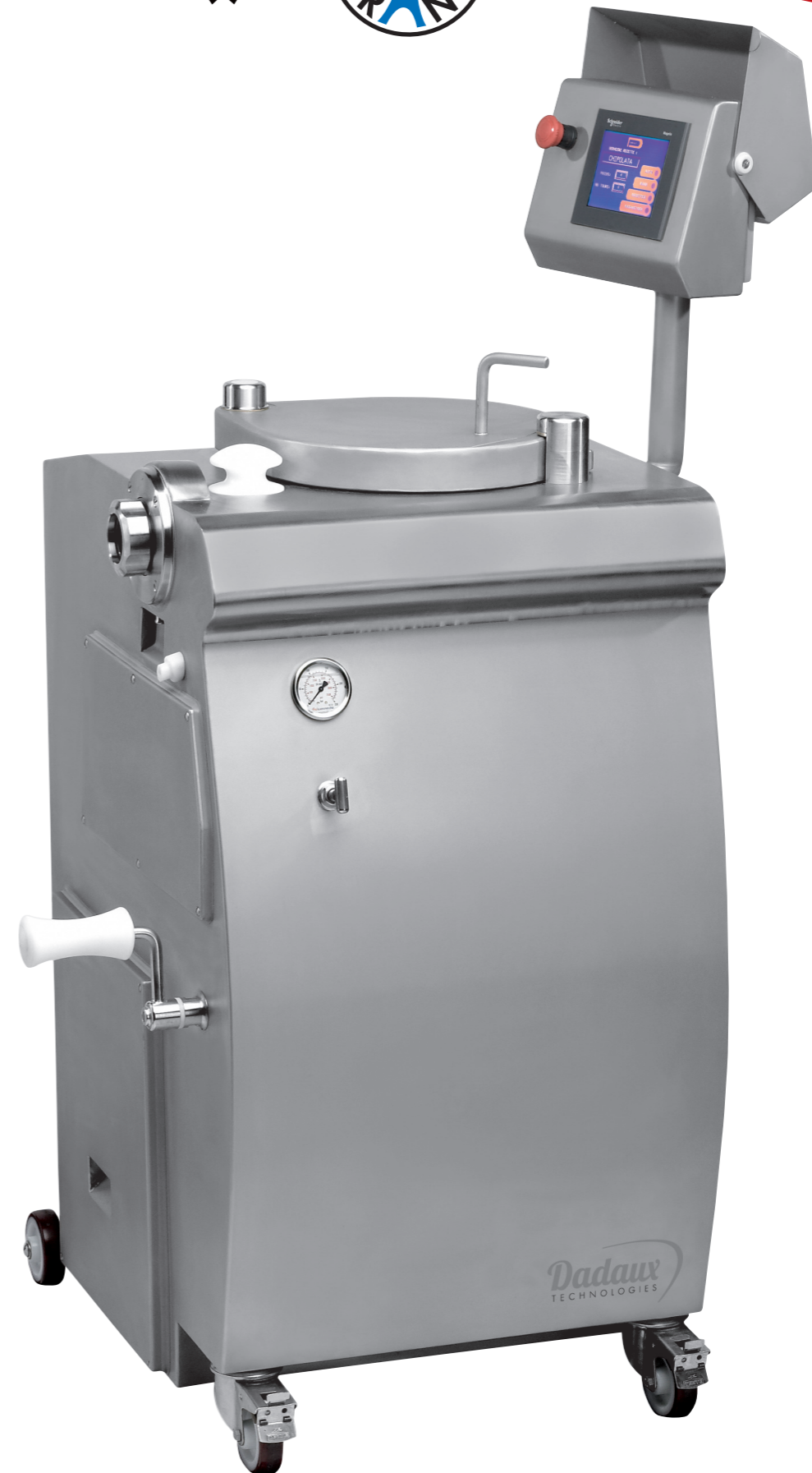
Accessoires inox 18/10
Accessories
stainless steel 18/10



Option disponible
Cornet coudé avec valve anti-goutte
pour remplissage de verrines, boîtes, etc.
Available Option
Bend nozzles with antidrop valve
for filling in jar, box etc...



Joint de couvercle
Lid gasket



**Protection de l'écran
contre les projections
d'eau sous pression**
Screen protection
against the water



Écran tactile
Programmation
simple et agréable
Tactile screen
Simple and pleasant
programming



Cylindre 32 Litres
32 litres cylinder

