

POUSSOIRS H15PA ET H52PAS

Caractéristiques :

- Système de pression renforcé pour travailler facilement les masses les plus froides ou compactes
- Poignée de la vitesse de pousse située près de l'opérateur pour un réglage précis
- Décompression automatique du piston en lâchant la genouillère pour arrêt instantané de sortie du produit
- Facilité d'utilisation de la genouillère laissant libres les mains de l'utilisateur
- Piston auto-démontable sans effort et avec double joints hermétiques
- Réservoir d'huile indépendant
- Roulettes et poignée pour un déplacement plus aisé
- Équipements : 3 embouts acier inox diamètre 12, 20 et 30 mm
- Cylindre à viande robuste fixe rectifié avec piston étanche auto-démontable
- Couvercle à fermeture rapide sans volants
- Manomètre
- Marche et arrêt du moteur-pompe automatique par contacteur et micro-interrupteur en poussant la genouillère.
- Boîtier électrique étanche

En option :

- Doseur-portionneur 20 - 500gr
- Machine monophasée.



	H15PA	H52PAS
Caractéristiques	Couvercle et piston aluminium.	TOTALEMENT ACIER INOXYDABLE (couvercle, piston, écrou porte embouts tige vérin)
Capacité cylindre	14,9 litres	51,6 litres
Capacité viande	± 12 kg	± 44 kg
Puissance moteur	0,55 / 0,94 kW 0,75 / 1,25 HP	1,87 kW 2,5 HP
Poids approx.	± 101 kg	± 277 kg

DOSEUR PORTIONNEUR PH500

Option :

- portionneur manuel, portions environ de 20 à 500 grammes
- embout coudé acier inox avec soupape coupeuse pour remplissage des boites

