

# POUSSOIR HYDRAULIQUE TORSADO

Le pousoir Torsado est idéal pour la fabrication de saucisses de merguez portionnées et torsadées. Il permet de gagner beaucoup de temps par rapport à un pousoir 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 g/min.

200 portions de 10 - 20 g/min.

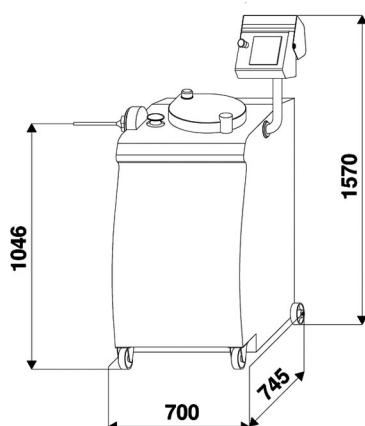
Mémoire : 60 programmes en portion / torsion.

60 programmes en torsion / portion.



## 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
- Travail en automatique  
(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)



Contact : Robert PUJOL  
Tél. : 06 13 80 80 70  
Email : [rpujol@vimat.fr](mailto:rpujol@vimat.fr)

VIMAT SARL  
517, CHEMIN DE LA MAURENQUE  
81500 LAVAUR  
TEL. 05 63 58 08 15



Rejoignez-nous  
sur Facebook !