

DEPUIS 1985

Plus de 30 ans d'expérience !!

www.vimat.fr

POUSOIR HYDRAULIQUE

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 calibre

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.

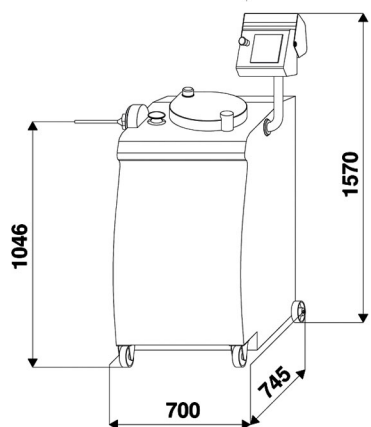
Mémoire : 60 programmes en portion / torsion.

60 programmes en torsion / portion.



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

VIMAT SARL

517, CHEMIN DE LA MAURENQUE

81500 LAVAUR

TEL. 05 63 58 08 15



Rejoignez-nous sur Facebook !