

## POUSSOIRS

### 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



### Modèle « A » : Automatique

- Marche et arrêt du moteur-pompe automatique par contacteur et micro-interrupteur en poussant la genouillère.
- Boîtier électrique étanche

### Modèle « I » : Interrupteur

- Marche et arrêt manuel par interrupteur

### En option :

- Doseur-portionneur 20 - 500gr
- Poussoir H26 avec couvercle et piston en acier inoxydable (standard H31/H42)
- Machine monophasée.

	H15	H20	H26	H31	H42	H52
Capacité cylindre	14,9 litres	19,9 litres	25,6 litres	30,8 litres	41,5 litres	51,6 litres
Capacité viande	± 12 kg	± 16 kg	± 22 kg	± 28 kg	± 36 kg	± 44 kg
Puissance moteur	0,55 / 0,94 kW 0,75 / 1,25 HP		0,94 / 1,12 kW 1,25 / 1,5 HP	1,5 kW 2 HP	1,87 kW 2,5 HP	
Poids approx.	± 101 kg	± 105 kg	± 131 kg	± 143 kg	± 239 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

