Hydraulische Kolbenfüller

F14s • F25s • F35s • F50s

TALSA

Weltmarktführer in der Lebensmittelindustrie

Neues Programm hydraulischer Kolbenfüller,
4 Größen, komplett aus Edelstahl.

Alle Vorteile auf einen Blick

- Standard mit zwei Rädern und Transportgriff. Optional 4 Räder: 2 zusätzliche Schwenkrollen mit Bremse und Kippsicherung.
- Präzise Kontrolle der Fließgeschwindigkeit durch Regler in Reichweite der bedienenden Person, Manometer.
- Verriegelung des Kniehebels beim Absenken des Kolbens. Automatisches Auslösen/Abschalten, wenn der Kolben den Boden erreicht.
- Herausnehmbarer Ölbehälter.
- Motor mit Überhitzungsschutz.
- Leicht abnehmbarer Deckel. Schnellverschluß mit Griff.

Die Maschinen wurden so entworfen, daß ein leichter Zugriff auf alle Einzelteile möglich ist. Einfache Reinigung und leichte Wartung sind gewährleistet.

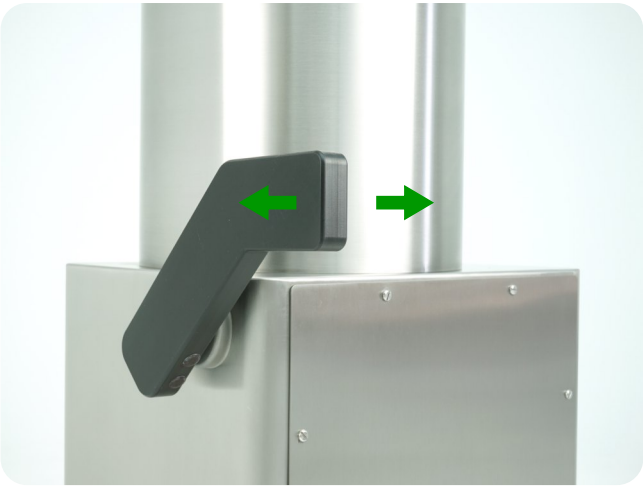
Herausragende Leistungsmerkmale

- Massive Edelstahlkonstruktion.
- Deckel und Kolben aus massivem Edelstahl. Sehr widerstandsfähig.
- Geschliffener Zylinder aus Edelstahl: glatte Oberfläche für optimale Abdichtung.
- Kolben mühelos abnehmbar mit robustem Innensechskant-Kolbenabziehschlüssel aus Edelstahl (Lieferumfang).
- Hoher Fülldruck für problemloses Füllen auch von kompakten Mischungen.
- Kein Nachlaufen des Brätstroms durch automatische Dekompression des Kolbens.
- Hydraulik-Kolben aus rostfreiem Edelstahl.
- Neue Dichtungen für Deckel und Kolben. Flexibel und verschleißarm.

Motor und Pumpe starten und stoppen automatisch (über internen Schütz und Mikroschalter) sobald der Kniehebel gedrückt wird. Vorteile: reduzierter Energieverbrauch, geringere Wärme- und Geräuschentwicklung, sowie längere Lebensdauer des Öls und der Hydraulikkomponenten.

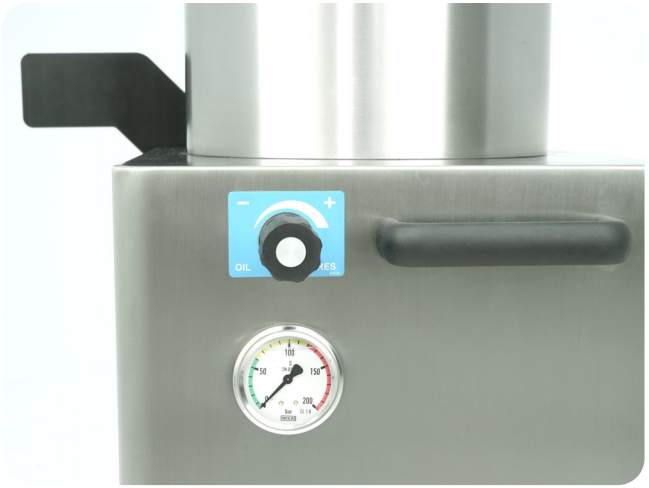
V2A

Standardausstattung



Ergonomischer Kniehebel.
Arbeitsrichtung ist umkehrbar.

Leicht abnehmbarer Deckel.
Schnellverschluß mit Griff.



Manometer und Öldruckregler.

Standardausstattung 3 Füllrohre aus transparentem Kunststoff: hygienisch, sichtbarer Brätfluß.
ø außen: 14, 20 und 30mm.

Verstellbare, vibrationsdämpfende Maschinenfüße.

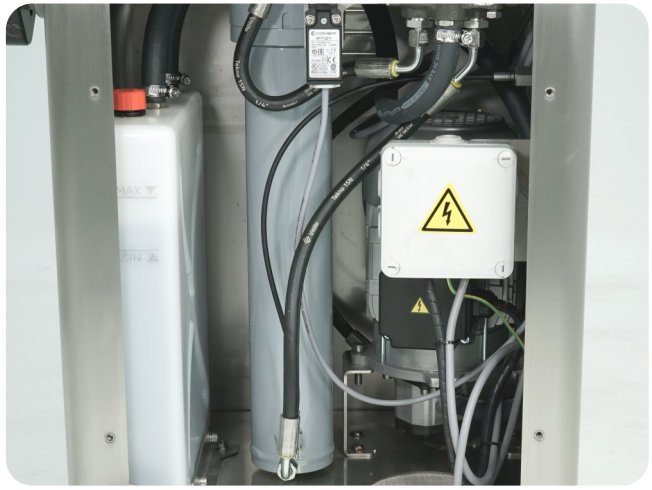
Zylinderboden aus Edelstahl mit Spülwasserablauf.
Leichte Reinigung.

Standardausstattung

Geschliffener, rektifizierter Zylinder
aus Edelstahl.

Leicht herausnehmbarer Kolben,
neuer Kolbenabziehschlüssel aus Edelstahl.

Neue Deckel- und Kolbendichtung,
sehr widerstandsfähig und langlebig.



Leistungsstarke Hydraulik.
Leicht demontierbarer, transparenter Öltank.

Fortschritliche Füllrohr-Befestigungsmutter.
Leichtes Verschließen und bessere Dichtung.

Hydraulikzylinder mit Edelstahlkolben.
Spitze austauschbar.

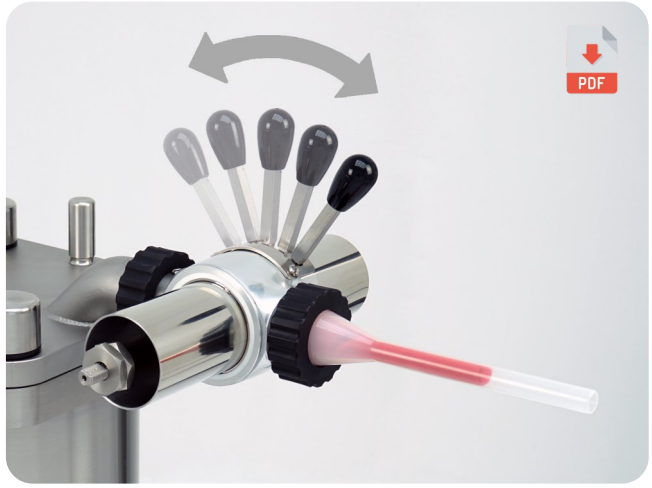
Optionale Ausstattung

Option 4 Räder: zusätzlich 2 Schwenkrollen
mit Bremse und Kippsicherung.

Hamburgerformer HF1, manuell.
Verschieden Größen (Durchmesser/Dicke) erhältlich.

Material	Ø aussen mm	Ø innen mm	nutzb. Rohrlänge
Edelstahl	12	10	160
Edelstahl	14	12	160
Edelstahl	18	15	200
Edelstahl	20	17	200
Edelstahl	25	22	200
Edelstahl	30	27	200
Edelstahl	38	35	200
Edelstahl	43	40	200
Edelstahl	12	10	240
Edelstahl	14	12	240
Edelstahl	18	15	280
Edelstahl	20	17	280
Edelstahl	25	22	280
Edelstahl	30	27	280
Edelstahl	38	35	280
Edelstahl	43	40	280

Edelstahl-Füllrohre mit speziellem
Durchmesser oder Länge.

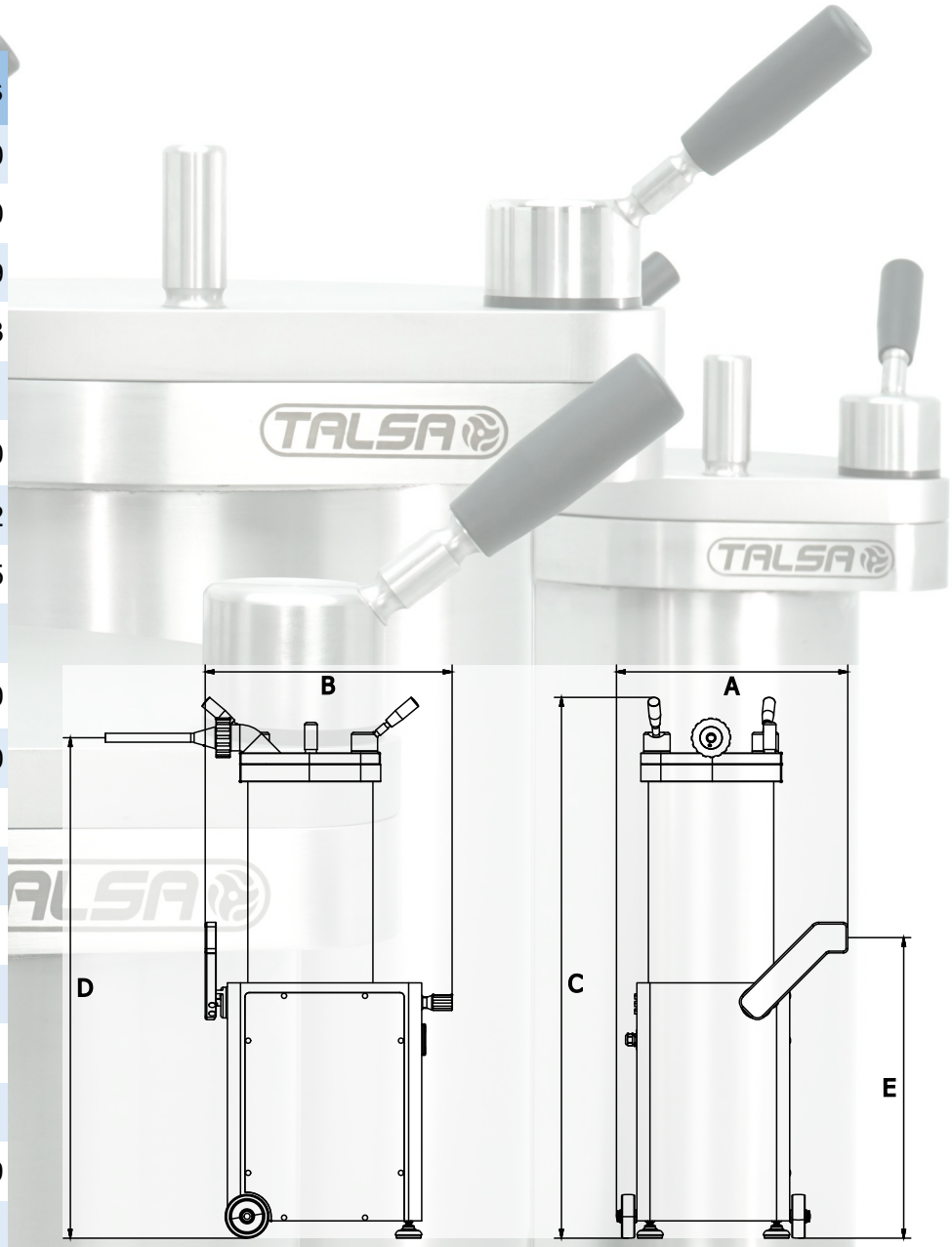


Manuelles Portioniergerät PF500,
für Portionen ca. 20 bis 500g.

Gebogenes Füllrohr zum Füllen von Dosen
mit den Portioniergerät PF500.

Technische Daten

		F14s	F25s	F35s	F50s
Zylindervolumen	Liter	14,2	25,2	35,1	51,0
Kapazität (Brät)	kg	± 11	± 20	± 28	± 40
Nettogewicht	kg	± 90	± 126	± 141	± 219
Gewicht inkl. Verpackung	kg	± 100	± 137	± 152	± 273
Drehstrommotoren					
Motorleistung	kW	0,55	1,10	1,10	1,80
Max. Stromstärke 380/400 V	A	1,9	3,1	3,1	4,2
Max. Stromstärke 220/230 V	A	3,3	5,3	5,3	7,5
Wechselstrommotoren					
Motorleistung	kW	0,75	1,30	1,30	1,80
Max. Stromstärke 220/230 V	A	6,2	9,0	9,0	13,0
Abmessungen					
A	cm	47	53	53	64
B	cm	54	57	57	63
C	cm	124	124	124	136
D	cm	115	115	115	127
E	cm	68	68	68	69
Verpackung (BxLxH)	cm	43x68x137	53x68x137	53x68x137	72x67x149
Verpackungsvolumen	m³	0,4	0,5	0,5	0,7



TALSA, Tradition und Innovation:

85 Jahre Fabrikation von Fleischwölfen.
120 Jahre Erfahrung im Maschinenbau.
Autorisierte Fachhändler in über 60 Ländern weltweit.

Seit die Familie Belloch das Unternehmen im Jahr 1900 als Werkstatt für die beginnende Elektroindustrie gründete, hat sich Talsa bis heute zu einem modernen Industriebetrieb mit 3 Werkshallen auf mehr als 6.000 m² und modernsten CNC-Fertigungsmitteln der letzten Generation entwickelt. Wir legen besonderen Wert auf die ständige Weiterentwicklung kleiner Details, mit dem Ziel eines höchstmöglichen Kundennutzens.

In dieser Broschüre finden Sie das Ergebnis unserer langjährigen Erfahrung bei der Herstellung mittelgroßer Qualitätsmaschinen für das fleischverarbeitende Gewerbe: modernste Maschinen, entwickelt mit Hilfe fortschrittlicher, computergestützter 3D-Software und F&E Projekten mit der Unterstützung der Europäischen Union. Dafür wurde TALSA mit der Exportauszeichnung der Industrie- und Handelskammer von Valencia prämiert.

Wir bedanken uns für Ihr Vertrauen.

Talsabell s.a.
Valencia - Spanien
www.talsanet.com

Unser Lieferprogramm:

- Hydraulische Kolbenfüller
- Meng- und Mischmaschinen
- Fleischwölfe
- Kutter
- Automatische Kochkessel

Ihr autorisierter TALSA-Fachhändler:

Maße und Abbildungen sind unverbindlich. Änderungen bleiben vorbehalten.