



Hydraulische Kolbenfüller F14s • F25s • F35s • F50s



Weltmarktführer in der Lebensmittelindustrie



F50s



F35s



F25s



F14s

*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



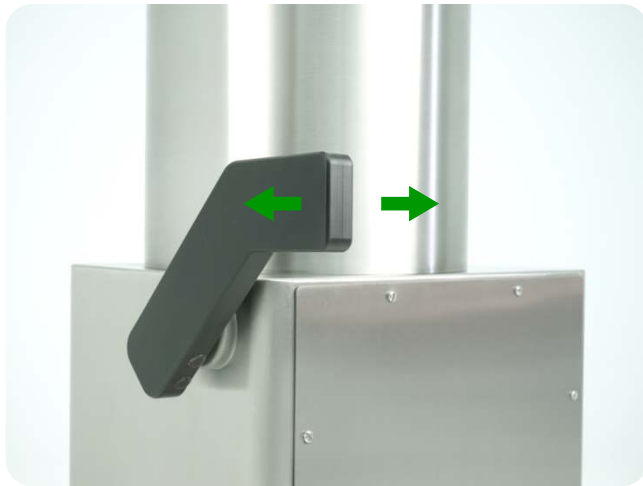
- Massive Edelstahlkonstruktion.
- Deckel und Kolben aus massivem Edelstahl. Sehr widerstandsfähig.
- Geschliffener Zylinder aus Edelstahl: glatte Oberfläche für optimale Abdichtung.
- Kolben mühelos abnehmbar mit robustem Innensechskant-Kolbenabziehschlüssel aus Edelstahl (Lieferumfang).
- Hoher Fülldruck 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 Geräuscentwicklung, sowie längere Lebensdauer des Öls und der Hydraulikkomponenten.

The V2A logo is located in the bottom right corner. It consists of the text "V2A" in a blue, sans-serif font, enclosed within a blue circular border.

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.



Fortschrittliche 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



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



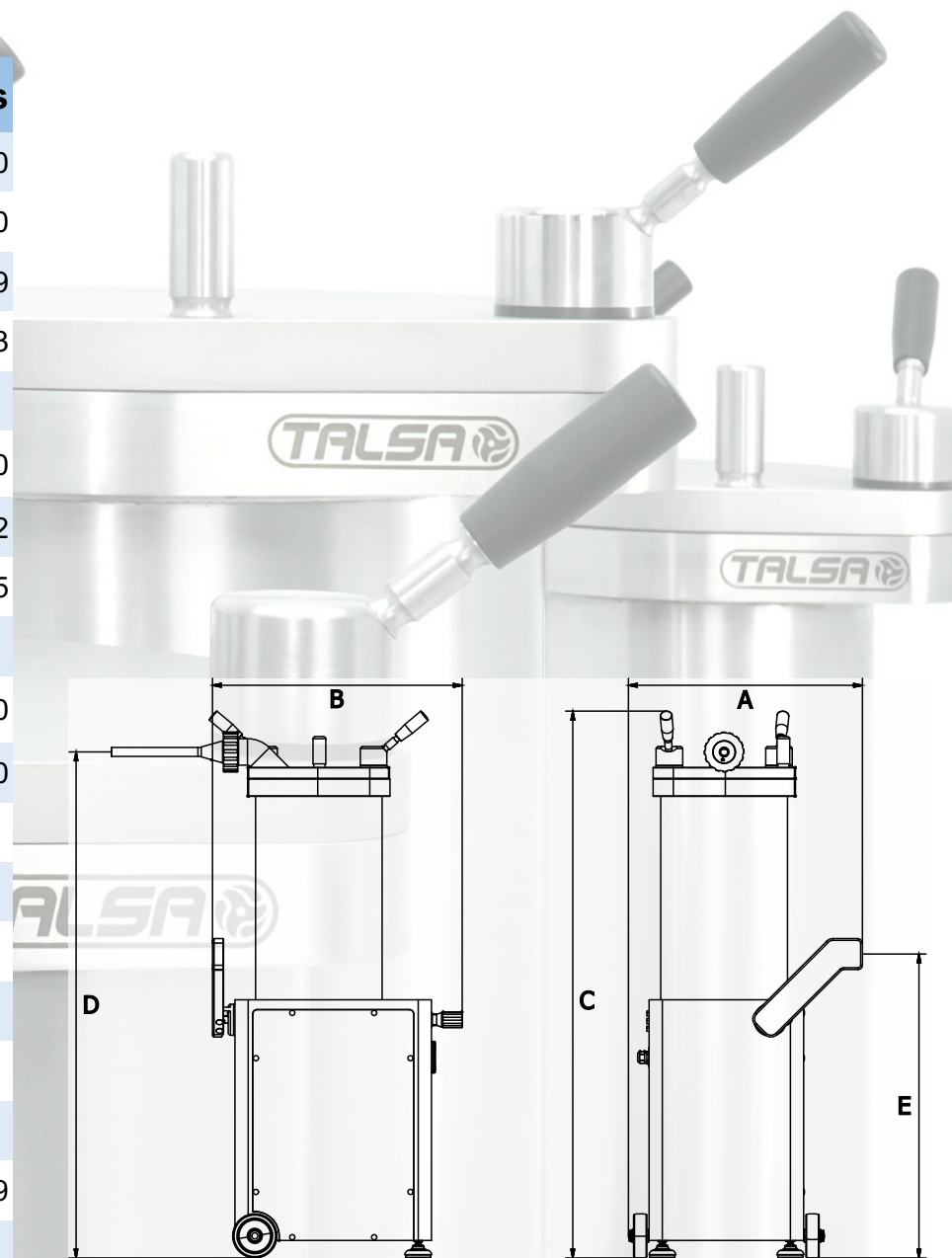
Gebogenes Füllrohr zum Füllen von Dosen mit den Portioniergerät PF500.

Edelstahl-Füllrohre mit speziellem Durchmesser oder Länge.

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:

80 Jahre Fabrikation von Fleischwölfen.

115 Jahre Erfahrung im Maschinenbau.

Autorisierte Fachhändler in über 60 Ländern weltweit.



Vier Generationen der Familie Belloch haben weitergeführt, was mit der Gründung im Jahr 1900 als kleiner mechanischer Kundendienstbetrieb für die Elektroindustrie begann. Daraus hat sich bis zum heutigen Tag ein effizient strukturierter Industriebetrieb auf über 6000 qm Produktionsfläche entwickelt, welcher besonderen Wert auf die ständige Weiterentwicklung kleiner Details, mit dem Ziel eines höchstmöglichen Kundennutzens legt.

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.

Wir bedanken uns für Ihr Vertrauen.

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



Ihr autorisierter TALSA-Fachhändler:

Maße und Abbildungen sind unverbindlich. Änderungen bleiben vorbehalten.

Unser Lieferprogramm:

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



EUROPEAN UNION
European Regional
Development Fund
Investing in Your Future