

Manual Portioning Device PH500



Adjustable volume dose, approx 20 to 500 gr each handle movement
Volume dose réglable, env 20 à 500 gr chaque mouvement de manivelle
Volumen dosis ajustable, approx 20 a 500 gr cada movimiento de manivela



To fill casings with exact doses
Pour remplir broyaux avec doses précises
Para llenar tripas con dosis exactas



To fill cans. With anti-drop valve
Pour remplir boîtes. Avec vanne anti-goutte
Para llenar botes. Con válvula anti-goteo

This device can only be used with TALSA hydraulic stuffers/fillers. The PH500 portioner is indispensable for the small to medium-scale production of equal portions of meat mixtures.

The portioner is easy to adjust, allowing the user to obtain portions for any type of sausage product ranging from 20 to 500 grams.

The portioner can be equipped optionally with an VD curved nozzle with cutting valve, making it possible to precisely fill any type of preserved food receptacle.

The PH500 portioner functions thanks to a cylindrical compartment divided into two smaller compartments with identical volumes. These can be adjusted to give portions of the desired size. The pressure provided by the filler/stuffer to which the portioner is attached propels the meat mixture into each of the two compartments alternately. The mixture is then forced out of the portioner through a funnel or through the VD optional curved nozzle with cutting valve. The time at which each of the two compartments is to be filled is controlled manually with the control lever of the portioner.

The portioner can be used with all types of minced meats or fine pastes. The thicker the product to be measured out, the more precise the portions will be. The portioner allows the user to obtain portions of identical volume, a fact that does not imply that the portions will always have the same diameter or length. These dimensions will depend on the type of mixture and casings used.

The portioner should not be used for extremely compact or fluid mixtures such as cheese, sauce, fruit preserves, etc. Any use of the portioner on materials for which it has not been designed will be the sole responsibility of the user.

The portioner can be easily and completely taken apart to facilitate cleaning. The materials used (stainless steel, aluminium and polyethylene) have all been approved for alimentary use.

Diese Portionier Vorrichtung darf nur an die hydraulischen TALSA-Wurstfüller angeschlossen werden. Die Portionier Vorrichtung PH500 ist das ideale Gerät für die Herstellung von gleichgroßen Portionen für kleine und mittlere Produktionsmengen.

Die leicht einstellbare Portionier Vorrichtung ermöglicht die Herstellung von Wurstportionen jeder Art im Gewicht von 20 bis 500 Gramm.

Die Portionier Vorrichtung kann (wahlweise) mit einem Dosierventil VD ausgerüstet werden, dass das Füllen jeder Art von Dosen, Konserven, Gläser usw. ermöglicht.

Die Funktionsweise der Portionier Vorrichtung PH500 basiert auf einem Zweikammer-Zylinder, deren Fassungsvermögen je nach gewünschter Portionsgröße verändert werden kann. Dank der Druckausübung durch den Wurstfüller, an den die Portionier Vorrichtung angeschlossen ist, wird die Masse abwechselnd in eine der beiden Kammern gepresst, von wo aus sie durch ein Füllrohr oder das (wahlweise) Dosierventil VD herausgepresst wird. Der Füllzeitpunkt für jede der beiden Kammern wird anhand des handbedienten Portionierhebels beschlossen.

Die Portionier Vorrichtung eignet sich für die Verarbeitung aller Arten von Hackfleisch bzw. feinen Massen. Je feiner die Konsistenz des zu dosierenden Produktes ist, umso exakter fällt die Portion aus. Mit der Portionier Vorrichtung ist die Herstellung von Portionen gleichen Volumens möglich, was nicht bedeutet, dass diese den gleichen Durchmesser haben oder von gleicher Länge sind. Diese werden vielmehr von dem Produkt bzw. der zum Einsatz kommenden Wurstdärme bestimmt.

Die Portionier Vorrichtung soll nicht für sehr kompakte oder sehr flüssige Massen wie Käse, Soßen, Marmeladen, etc. eingesetzt werden. Die Verwendung der Portionier Vorrichtung für Materialien, für die sie nicht konstruiert wurde, hat der Benutzer zu verantworten.

Für Reinigungszwecke kann die Portionier Vorrichtung komplett auseinander gebaut werden. Hergestellt aus den für die Lebensmittelindustrie zugelassenen Materialien Edelstahl, Aluminium und Polyäthylen.

Adaptable uniquement sur tous les pousseurs hydrauliques à piston TALSA, le doseur/portionneur manuel PH500 est l'outil indispensable pour produire à petite/moyenne échelle, des portions de viande toujours égales.

Facilement réglable, le doseur/portionneur PH500 permet d'obtenir des doses toujours semblables allant de 20 à 500 grammes. Le doseur/portionneur sert à calibrer parfaitement toute production de saucisses, merguez etc.

Équipé de son embout courbé avec soupape-coupeuse VD (optionnelle), le doseur/portionneur sert également à remplir des conserves, des boîtes en fer-blanc, des verres, etc.

Le fonctionnement du doseur/portionneur PH500 est basé sur un système de récipient cylindrique divisé en deux compartiments différents dont le volume, toujours identique, peut être réglé en fonction de la grandeur de la portion souhaitée. À l'aide de la pression hydraulique du poussoir TALSA sur lequel le doseur/portionneur PH500 va être adapté, le produit à doser sera alternativement injecté dans l'un des deux compartiments pour être expulsé ensuite, de façon manuelle, à travers d'un embout ou de la soupape-coupeuse VD (optionnelle).

Cet accessoire peut être utilisé pour toute sorte de viande désossée et pré-hachée fine ou pâte fine coupée au cutter. Toutefois, plus le produit à doser sera consistant, plus la portion sera précise. Alors que le doseur/portionneur PH500 permet de régler le volume d'une portion, il ne permet pas toujours d'obtenir, par exemple, des saucisses, merguez etc. de grosseur et/ou longueur identiques vu que celle-ci est sujette à la nature et la forme du boyau utilisé.

N'employez pas ce doseur/portionneur pour calibrer du fromage, des sauces, des marmelades, etc., utilisez seulement des matières premières destinées à cette fin. Tout usage qui ne correspondrait pas au but pour lequel le doseur/portionneur a été fabriqué, serait la responsabilité de l'utilisateur.

Appareil complètement démontable facilitant énormément son nettoyage. Fabrication en acier inoxydable, aluminium et polyuréthane autorisés pour usages alimentaires.

Puede ser adaptado únicamente sobre las embutidoras hidráulicas TALSA. El porcionador PH500 es el útil indispensable para la producción a pequeña y mediana escala de porciones de masa iguales.

Fácilmente regulable, permite obtener porciones de cualquier tipo de embutido desde 20 hasta 500 gramos.

El porcionador puede ser equipado opcionalmente con un embudo curvado finalizado con válvula cortadora VD, con la cual se pueden rellenar por ejemplo cualquier tipo de recipientes/latas de conserva.

El funcionamiento del porcionador PH500 está basado en un compartimiento cilíndrico dividido en dos cámaras diferenciadas, cuyo volumen idéntico puede ser variado en función del tamaño de la porción deseada. Gracias a la presión de la embutidora, sobre la cual está adaptado el porcionador, el producto será inyectado alternativamente en cada una de las dos cámaras para ser expulsado seguidamente a través de un embudo recto u opcional VD curvado con válvula de corte. El momento de llenado de cada una de las dos cámaras se elige mediante la acción manual sobre la palanca del porcionador.

El porcionador puede ser utilizado con todo tipo de carne picada o pastas finas. Cuanto más homogéneo sea el producto a dosificar, más precisa será la porción. Con el porcionador podemos conseguir porciones con el mismo volumen, lo que no implica que estas tengan el mismo diámetro ni la misma longitud, ya que esto dependerá del producto y la tripa utilizada.

No debe emplearse el porcionador con masas muy sólidas o muy líquidas como: quesos, salsas, mermeladas, etc. Cualquier uso del porcionador con materias para las que este no ha sido diseñado, será responsabilidad del usuario.

El porcionador es completamente desmontable, lo que facilita su limpieza. Los materiales utilizados: acero inoxidable, aluminio y polietileno están aprobados para uso alimentario.