

Accesorios para Embutidoras Hidráulicas



Líder mundial en la Industria Alimentaria

Porcionador manual
PF500

Moldeadora
de Hamburguesas
HF1



Porcionador manual PF500 • PH500



Volumen dosis ajustable, aprox. 20 a 500 g cada movimiento de manivela.



Para llenar tripas con dosis exactas.



Embudo curvado con válvula anti-goteo, para llenar botes.

El porcionador PF500/PH500 es el útil indispensable para la producción a pequeña y mediana escala de porciones de masa iguales.

Fácilmente regulable con la tuercas laterales, permite obtener dosis de masa fina cárnica **desde aprox. 20 hasta 500 gramos**.

Opcionalmente puede ser equipado con un embudo curvado finalizado con válvula anti-goteo, con el cual se pueden rellenar recipientes verticalmente, por ejemplo botes de cristal, latas de conserva, etc.

El funcionamiento del PF500/PH500 está basado en un compartimento cilíndrico dividido en dos cámaras idénticas, cuyo volumen puede ser variado en función del volumen de la porción deseada. Gracias a la presión de la embutidora, el producto será inyectado alternativamente en cada una de las dos cámaras para ser expulsado seguidamente a través de un embudo recto o el opcional embudo curvado con válvula anti-goteo. El momento de llenado de cada una de las dos cámaras se elige mediante la acción manual sobre la palanca del porcionador.

Se puede utilizar con todo tipo de masas finas cárnicas o similares. Cuanto más homogéneo sea el producto a dosificar, más precisa será la cantidad. Con el porcionador podemos conseguir dosis del mismo volumen y muy aproximadamente similar longitud y diámetro, dependiendo de la tripa y producto. El uso con productos diferentes a masas finas cárnicas queda a responsabilidad del usuario. No se recomiendan masas muy duras o muy líquidas.

Es completamente desmontable, lo que facilita su limpieza. Los materiales utilizados son: acero inoxidable, polietileno alimentario y aluminio exterior.

Para ser adaptado exclusivamente sobre las embutidoras hidráulicas Talsa.

Apto para todas las embutidoras Talsa: modelos F = PF500, modelos H = PH500



Moldeadora de Hamburguesas HF1 • HH1



Hamburguesas de aprox. 90 a 270 g, diferentes diámetros y grosores.



Exclusivamente adaptable a las embutidoras Talsa. La moldeadora HF1/HH1 es el accesorio indispensable para cualquier carnicero que precise de un instrumento de trabajo simple y eficaz para moldear hamburguesas.

Manejo fácil y rápido:

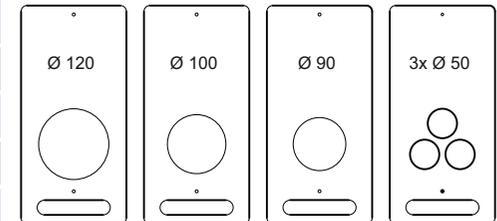
Instale la moldeadora HF1/HH1 en el orificio de salida de la masa de la embutidora. Haga coincidir el orificio de entrada de masa con el molde de la placa. Presione la rodillera de la embutidora durante unos instantes, hasta llenar el molde. No mantenga la rodillera permanentemente presionada. Cuando el molde esté lleno, desplace la placa para extraer la hamburguesa. Repita sucesivamente esta operación.

Moldes de diferentes tamaños e grosores.

Para adaptar las hamburguesas a los gustos de sus clientes hay disponibles varios moldes con diferentes diámetros y grosores:



| Diámetro y grosor | Peso de la hamburguesa |
|-------------------|------------------------|
| Ø 120x20 mm | ± 267 g |
| Ø 100x20 mm | ± 185 g |
| Ø 90x20 mm | ± 150 g |
| Ø 120x15 mm | ± 200 g |
| Ø 100x15 mm | ± 139 g |
| Ø 90x15 mm | ± 113 g |
| Ø 120x10 mm | ± 133 g |
| Ø 100x10 mm | ± 93 g |
| 3x Ø 50x10 mm | 3x ± 23 g |



Moldear hamburguesas nunca ha sido tan fácil!

Apto para todas las embutidoras Talsa: modelos F = HF1, modelos H = HH1



Otro equipamiento opcional



Embudo curvado
con válvula anti-goteo
para llenado de latas/botes.



**Tuerca
porta embudos**
de acero inoxidable.



**Tuerca porta
embudos abierta**
de acero inoxidable con llave fijación.



Ruedas pivotantes
en soportes anti-vuelco,
con freno.

Embudos de acero inoxidable,
diferentes diámetros y longitudes.



| Material | Ø ext. mm | Ø int. mm | L. útil mm |
|------------------|-----------|-----------|------------|
| Acero inoxidable | 12 | 10 | 160 |
| Acero inoxidable | 14 | 12 | 160 |
| Acero inoxidable | 18 | 15 | 200 |
| Acero inoxidable | 20 | 17 | 200 |
| Acero inoxidable | 25 | 22 | 200 |
| Acero inoxidable | 30 | 27 | 200 |
| Acero inoxidable | 38 | 35 | 200 |
| Acero inoxidable | 43 | 40 | 200 |
| Acero inoxidable | 12 | 10 | 240 |
| Acero inoxidable | 14 | 12 | 240 |
| Acero inoxidable | 18 | 15 | 280 |
| Acero inoxidable | 20 | 17 | 280 |
| Acero inoxidable | 25 | 22 | 280 |
| Acero inoxidable | 30 | 27 | 280 |
| Acero inoxidable | 38 | 35 | 280 |
| Acero inoxidable | 43 | 40 | 280 |

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



Su distribuidor autorizado TALSA:



Dimensiones e ilustraciones sin carácter vinculante. Sujetas a modificaciones.

Nuestra gama de productos:



14-50 lit
25-95 lbs

30-165 lit
8-44 gal

22/82, 32/98,
114x130 mm

15-200 lit
26-350 lbs

165-725 lit
43-191 gal

