



# Poussoirs Hydrauliques F14s • F25s • F35s • F50s



Leader Mondial dans l'Industrie Alimentaire



F50s



F35s



F25s



F14s

*Nouvelle gamme de poussoirs hydrauliques à piston,  
4 capacités, tout acier inoxydable.*

## Avantages en un coup d'oeil

TALSA



- 2 roues et poignée pour un déplacement aisé. Optionnel : 4 roues en ajoutant 2 roues pivotantes avec frein.
- Régulateur de vitesse de pousse situé près de l'opérateur.
- Manomètre.
- Couvercle démontable à fermeture rapide avec pivots munis de poignée.
- Réservoir d'huile hydraulique indépendant.
- Protection thermique du moteur.
- Blocage de la genouillère pendant la descente du piston, plus besoin de la maintenir enfoncée, arrêt automatique.

Les machines ont été conçues pour permettre un accès facile à tous les composants de telle sorte que le nettoyage et la maintenance sont aisés.



# Caractéristiques distinctives

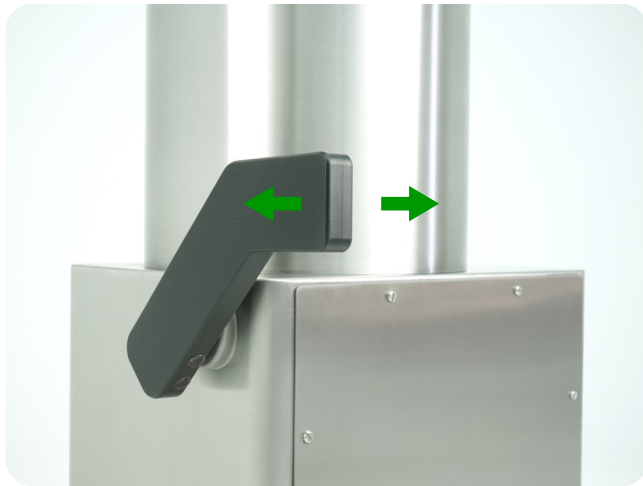


- Construction robuste en acier inoxydable.
- Couvercle et piston en plaque d'acier inoxydable massif de grande épaisseur et de grande résistance.
- Cylindre à viande intérieurement rectifié : surface parfaite et étanchéité optimale.
- Piston hermétique démontable sans effort.
- Haute pression pour travailler les masses les plus froides et les plus compactes.
- Arrêt de la sortie de la masse par décompression automatique du piston.
- Vérin du cylindre hydraulique en acier inoxydable.
- Nouveaux joints de couvercle et de piston de longue longévité.

Mise en marche et arrêt du moteur en actionnant la genouillère, sans intervention des mains grâce au micro-interrupteur et au contacteur placé dans un boîtier électrique étanche. Avantages : usure réduite, bruit réduit, température et consommation électrique réduites, durée de vie de l'huile, de la pompe et du groupe hydraulique allongée.



# Équipement standard



Genouillère ergonomique.  
Direction de travail réversible.



Couvercle facilement démontable et ouverture  
en douceur grâce aux pivots munis de poignée.



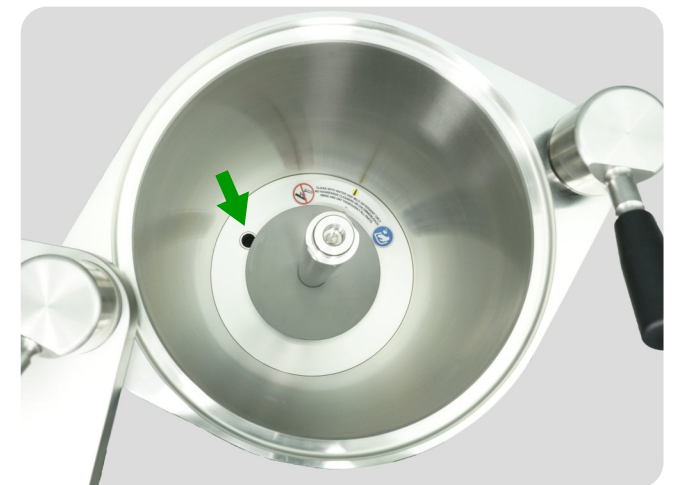
Manomètre et régulateur de vitesse.



Équipement standard 3 embouts transparents.  
1 seule pièce, sans raccord, hygiène maximum.  
ø ext. 14, 20 y 30mm.



Pieds ajustables et anti-vibration.



Nettoyage facile.  
Orifice de vidange dans le fond du cylindre.

# Équipement standard

TALSA®



Cylindre à viande d'intérieur rectifié, parfaitement rond. Entièrement en acier inoxydable.



Piston facilement démontable, nouvelle clé-vis d'extraction du piston.



Nouveaux joints de couvercle et piston, moindre usure, plus grande longévité.



Groupe hydraulique puissant. Réservoir d'huile transparent indépendant.



Ecrou porte-embouts avancé. Serrage facile, rapide et meilleure étanchéité.



Vérin du cylindre hydraulique en acier inoxydable. Partie supérieure du vérin remplaçable.

# Équipement optionnel



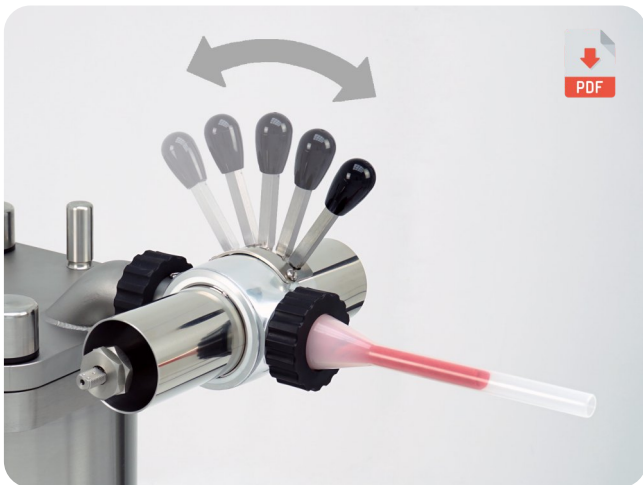
Option quatre roues : extensions anti-basculement avec deux roues pivotantes, avec frein.



Reconstitueur steak haché HF1.  
Différentes tailles (épaisseur/diamètre) disponibles.



Matériau	Ø ext. mm	Ø int. mm	L. utile mm
Acier inoxydable	12	10	160
Acier inoxydable	14	12	160
Acier inoxydable	18	15	200
Acier inoxydable	20	17	200
Acier inoxydable	25	22	200
Acier inoxydable	30	27	200
Acier inoxydable	38	35	200
Acier inoxydable	43	40	200
Acier inoxydable	12	10	240
Acier inoxydable	14	12	240
Acier inoxydable	18	15	280
Acier inoxydable	20	17	280
Acier inoxydable	25	22	280
Acier inoxydable	30	27	280
Acier inoxydable	38	35	280
Acier inoxydable	43	40	280



Doseur manuel PF500  
pour portions de 20 à 500 gr.



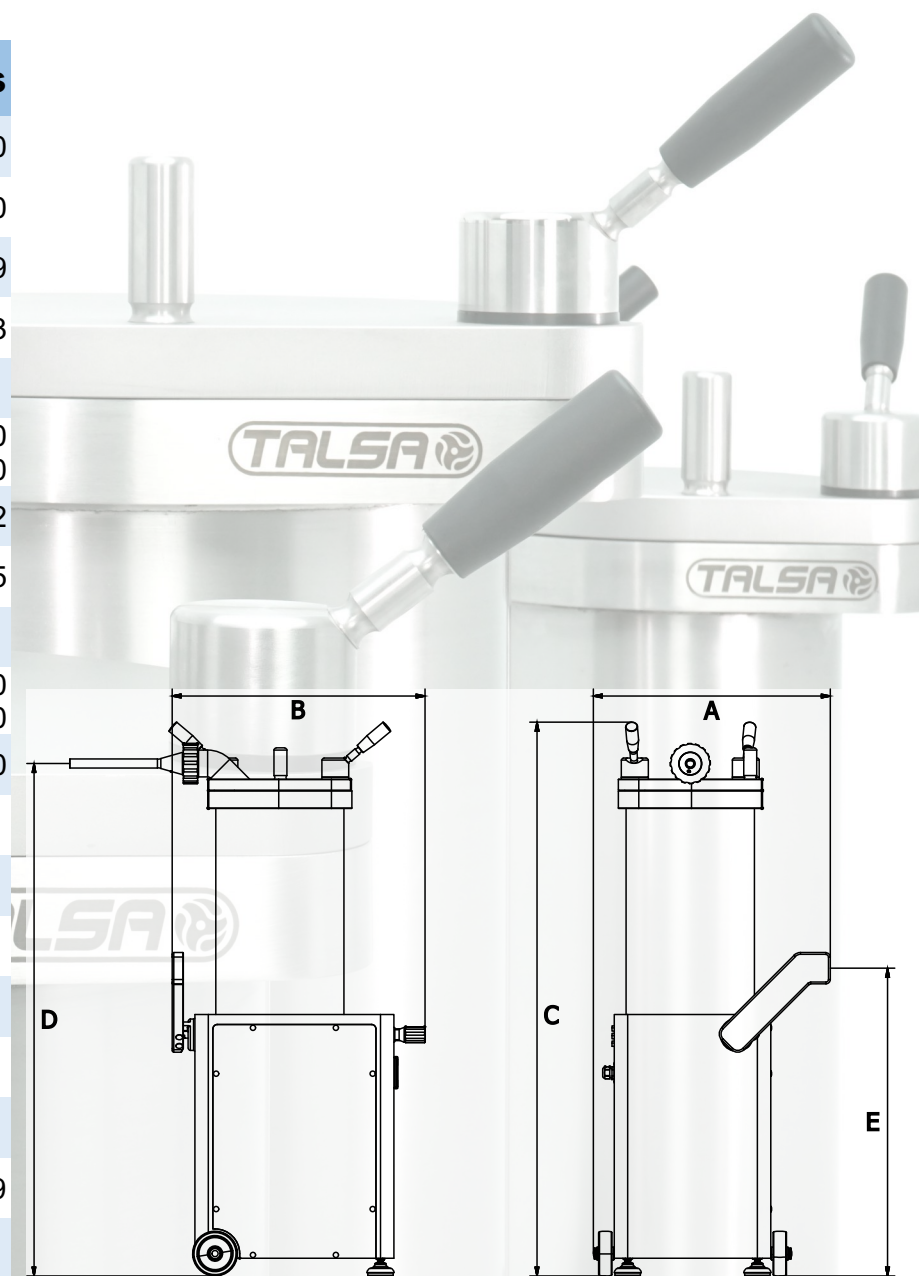
Embout coudé pour remplir bocaux et  
conserves avec le doseur PF500.

Embouts de diamètres ou de longueurs  
spéciaux, en acier inoxydable.

# Données techniques



		F14s	F25s	F35s	F50s
<b>Volume du cylindre</b>	Litres	14,2	25,2	35,1	51,0
<b>Capacité cylindre (viande)</b>	kg	± 11	± 20	± 28	± 40
<b>Poids net machine</b>	kg	± 90	± 126	± 141	± 219
<b>Poids brut machine</b>	kg	± 100	± 137	± 152	± 273
<b>Moteur triphasé</b>					
<b>Puissance</b>	CV	0,75	1,50	1,50	2,50
	kW	0,55	1,10	1,10	1,80
<b>Consommation max 380/400 V</b>	A	1,9	3,1	3,1	4,2
<b>Consommation max 220/230 V</b>	A	3,3	5,3	5,3	7,5
<b>Moteur monophasé</b>					
<b>Puissance</b>	CV	1,00	1,75	1,75	2,50
	kW	0,75	1,30	1,30	1,80
<b>Consommation max 220/230 V</b>	A	6,2	9,0	9,0	13,0
<b>Dimensions</b>					
<b>A</b>	cm	47	53	53	64
<b>B</b>	cm	54	57	57	63
<b>C</b>	cm	124	124	124	136
<b>D</b>	cm	115	115	115	127
<b>E</b>	cm	68	68	68	69
<b>Emballage (LxPxH)</b>	cm	43x68x137	53x68x137	53x68x137	72x67x149
<b>Volume emballage</b>	m <sup>3</sup>	0,4	0,5	0,5	0,7



# TALSA, Tradition et Innovation :

Fabriqueur de poussoirs depuis plus de 85 ans.  
120 ans d'expérience industrielle dans les machines.  
Ventes et distributeurs dans plus de 60 pays.



Depuis que la famille Belloch a créé l'entreprise en 1900 en tant qu'atelier mécanique au service de la naissante industrie électrique, Talsa a évolué pour devenir les 3 bâtiments industriels actuels et plus de 6 000 m<sup>2</sup> avec les moyens de production CNC les plus modernes.

Chez Talsa, nous accordons une grande attention, un enthousiasme et une amélioration constante à chaque détail des machines de ce catalogue et à leur utilité pour les clients finaux. Nous avons la collaboration de l'Université polytechnique UPV de Valence, R + D + i Recherche et développement de l'Union européenne, INPYMES GVA et Export Awards de la Chambre de commerce.

Merci pour votre confiance.

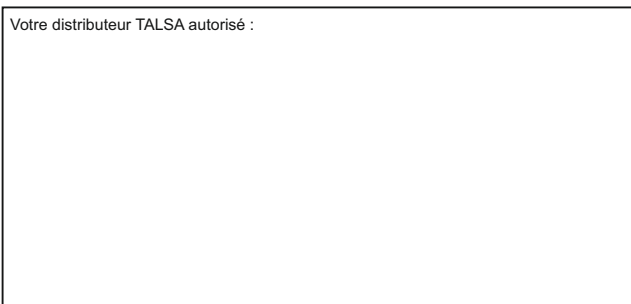
Notre gamme de produits :

- Poussoirs
- Pétrins-Mélangeurs
- Hachoirs
- Cutters
- Marmites Automatiques

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



Votre distributeur TALSA autorisé :



Illustrations et dimensions non contractuelles. Sujettes à modifications.

