

# Zubehör für Hydraulische Kolbenfüller



Weltmarktführer in der Lebensmittelindustrie

Portioniergerät  
**PF500**

Manueller  
Hamburgerformer  
**HF1**



# Manuelles Portioniergerät PF500 • PH500



Einstellbares Dosisvolumen, ca. 20 bis 500 g je Hebelbewegung.



Zum Füllen von Därmen mit exakten Dosierungen.



Gebogenes Füllrohr zum Füllen von Dosen u.ä., mit Anti-Tropf-Ventil.

Das Portioniergerät PF/PH500 ist das ideale Gerät für die Herstellung von gleichgroßen Portionen für kleine und mittlere Produktionsmengen.

Das **leicht einstellbare Portioniergerät** ermöglicht die Herstellung von Wurstportionen jeder Art mit einem Gewicht von **ca. 20 bis 500 Gramm**.

Es kann wahlweise mit einem Dosierventil VD ausgerüstet werden, welches das Befüllen von Dosen, Konserven, Gläsern usw. ermöglicht.

**Die Funktionsweise** basiert auf einem Zweikammer-Zylinder, dessen Fassungsvermögen je nach gewünschter Portionsgröße verändert werden kann. Durch den Druck der Füllmaschine, an die das Portioniergerät angeschlossen ist, wird die Masse abwechselnd in eine der beiden Kammern gepresst, von wo aus sie durch ein Füllrohr oder das optionale Dosierventil VD herausgepresst wird. Der Füllzeitpunkt für jede der beiden Kammern wird mit Hilfe des manuellen Portionierhebels geregelt.

**Das Portioniergerät 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. Damit 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. den zum Einsatz kommenden Wurstdärmen bestimmt. Das Portioniergerät sollte nicht für sehr kompakte oder sehr flüssige Massen wie Käse, Soßen, Marmeladen, etc. eingesetzt werden. Die Verwendung mit Materialien, für die es nicht konstruiert wurde, hat der Benutzer zu verantworten.

**Für Reinigungszwecke kann das Portioniergerät komplett zerlegt werden.** Hergestellt aus den für die Lebensmittelindustrie zugelassenen Materialien Edelstahl, Aluminium und Polyäthylen.

Dieses Portioniergerät kann nur an hydraulische Kolbenfüller von Talsa angeschlossen werden.

Passend für alle Talsa Kolbenfüller: F-Modelle = PF500, H-Modelle = PH500



# Manueller Hamburgerformer HF1 • HH1



Hamburger von ca. 90 bis 270 g, verschiedene Größen (Durchmesser/Stärke).



Exklusiv für Talsa Kolbenfüller. Der manuelle Hamburgerformer HF1 / HH1 ist das unverzichtbare Zubehör für jeden Metzger, der ein einfaches und effektives Werkzeug zum Formen von Hamburgern benötigt.

## Einfache und schnelle Handhabung:

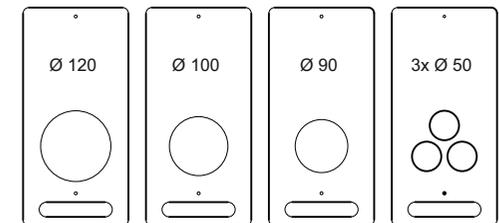
Setzen Sie den Hamburgerformer HF1 / HH1 in die Auslassöffnung des Füllers ein. Schieben Sie die Aussparung der Formplatte über das Einlassloch. Drücken Sie kurz den Kniehebel des Füllers, bis die Form gefüllt ist. Halten Sie den Kniehebel nie dauerhaft gedrückt. Wenn die Form voll ist, ziehen Sie die Formplatte heraus, um den Hamburger zu entfernen. Wiederholen Sie diesen Vorgang.

## Formen in verschiedenen Größen und Stärken.

Um die Hamburger an die Wünsche ihrer Kunden anzupassen, stehen verschiedene Formplatten mit unterschiedlichen Durchmessern und Stärken zur Verfügung:



Größe und Stärke	Gewicht des Hamburgers
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



**Produzieren Sie perfekt geformte Hamburger ohne Mühe!**

Passend für alle Talsa Kolbenfüller: F-Modelle = HF1, H-Modelle = HH1



# Weitere Optionen



**Gebogenes Füllrohr**  
mit Dosierventil, zum  
Füllen von Dosen u.ä.



**Edelstahl-  
Befestigungsmutter**



**Offene Befestigungsmutter**  
aus Edelstahl, mit Anzugsschlüssel



**Schwenkrollen**  
mit Kippsicherung  
und Bremsen

**Edelstahl-Füllrohre,**  
verschiedene Durchmesser und Längen.



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

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



Ihr autorisierter TALSA-Fachhändler:



Maße und Abbildungen sind unverbindlich. Änderungen bleiben vorbehalten.

Unser Lieferprogramm:



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