

Poussoirs sur table



Table top Fillers

**VILLA
PV 13**



VILLA ST13



VILLA ST13 – PV13 – ECOPH5 – ECOPH10

ECO PH10



ECO PH5



VILLA ST13

Poussoir hydraulique

Hydraulic filler

Machine faisant appel à une technique simple et originale, proposant à l'utilisateur, un service optimal pour un coût réduit.

D'une contenance de 13 litres (10 à 12 kg de chair), il trouvera sa place dans le laboratoire de charcuterie pour remplacer avantageusement le poussoir manuel.

- Faible encombrement
- Socle, cylindre, capot et colonne en inox
- Piston en matière synthétique alimentaire
- Joint torique pour une parfaite étanchéité
- Système d'échappement d'air
- Cylindre à **fond plat et pivotant** amovible, ce qui rend possible son chargement sans le désaccoupler de la machine et facilite son retour en position de travail.
- Nettoyage facile grâce aux éléments démontables
- Décompression automatique
- Système hydraulique en circuit fermé, étanche
- Commande par pédale
- Facilement transportable
- Aucun entretien
- Faible consommation électrique (mono 240V)

A technically simple and original machine offering an optimum performance at a very low price.

With a capacity of 13 liters (10-12 kg of meat), it has a place in the butcher's processing rooms as an advantageous replacement for manual fillers.

- *Small overall size*
- *Plinth, cover and cylinder made of stainless steel*
- *Piston in food-grade synthetic*
- *Fitted with an O-ring seal to ensure perfect sealing*
- *Air-escape valve*
- *Flat-bottomed cylinder hinged and removable, allowing to load it without disconnecting it from the machine and making it easier to return to the working position*
- *Easy cleaning, with removable parts*
- *Automatic decompression*
- *Sealed, closed-circuit hydraulic system*
- *Food-pedal control*
- *Easily handled*
- *No maintenance*
- *Low consumption of electricity (single phase 240V)*

VILLA PV13

Poussoir manuel

Manual filler

Une machine proche de la perfection, véritable référence en la matière.

D'une contenance de 13 litres (10 à 12 kg de chair), cette machine est construite avec des matériaux de premier choix lui assurant une longévité exceptionnelle

- Socle, cylindre et colonne en inox
- Piston en matière synthétique alimentaire
- Joint torique pour une parfaite étanchéité
- Système d'échappement d'air
- Cylindre à **fond plat et pivotant** amovible, ce qui rend possible son chargement sans le désaccoupler de la machine et facilite son retour en position de travail.
- Commande à deux vitesses par manivelle (dont une pour le retour rapide du piston)

Of a capacity well-suited to the demand (13 liters, or some 12kg of meat), built of first quality materials, ensuring an exceptional service life.

- *Plinth, cylinder and columns are in stainless steel*
- *Removable piston made of food-grade synthetic*
- *Fitted with an O-ring seal to ensure perfect sealing*
- *Air-escape (valve system)*
- *Flat-bottomed cylinder hinged and removable, allowing to load it without disconnecting and makes it easier to return to the working position*
- *Two-speed controls by handle (one for the fast/quick back-stroke of the piston)*

ECO PH5, ECO PH10

Poussoir manuel

Manual filler

Une machine semi-professionnelle destinée aux fabrications artisanales.

- Conforme aux normes d'hygiène
- Encombrement réduit
- Cylindre, socle et crémaillère tout inox
- Soudure continue du cylindre
- Fixation sur table possible

A semi professional machine for the artisanal fabrications.

- *Conform to the hygienic regulations*
- *Small overall size*
- *Cylinder, plinth and rack are in stainless steel*
- *Seamless welding of the cylinder*
- *Fixation for the table*

Modèle	Capacité	Encombrement (mm)	Cylindre	Poids	Colisage (mm)	Tension	Pression maxi	Puissance moteur	Equipement standard	Options
Model	Capacity	Dimensions (mm)	Cylinder	Weight	Shipping size (mm)	Voltage	Max. pressure	Power	Standard equipments	Options
VILLA ST13	10-12kg	363x260x1168	200x460	65	800x680x1320	Mono 240V	90bars (retour) 65 bars (travail)	0.24kW 50Hz	3 cornets inox 14.22.33mm	
VILLA PV13	10-12kg	400x260x730	200x460	30	410x320x740	Manuel			3 stainless steel horns 14.22.33mm	Cornets Inox
PH5 PH10	5l 10L	520x230x220 730x240x220	160x480	10 15	540x230x250 760x240x250					Cornets alu