

# poussoir hydraulique phyto portionneur torsadeur



*Poussoir PHYTO*



LE PARTENAIRE ALIMENTAIRE  
THE FOOD PARTNER

# poussoir hydraulique phyto portionneur torsadeur



## POUSSOIR PHYTO

Le poussoir Phyto est idéal pour la fabrication de saucisses de merguez portionnées et torsadées. Il permet de gagner beaucoup de temps par rapport à un poussoir continu et une grande précision des portions. Entièrement inox 18-10. Livré avec 3 cornets ø 14-20-30. Manomètre de pression. Circuit hydraulique fermé. Portionneur très précis  $\pm 2$  grammes suivant les produits, réglable de 0 à 10000g. Nombre de portion programmable. Torsadeur programmable de 0 à 10 tours. Cadence maxi 120 portions/mn. Conforme aux normes CE.

### Phyto stuffer

Phyto stuffer is ideal for portioned and twisted merguez sausage manufacturing. It permits to save many time in comparison with continuous stuffer and a great precision. Entirely in stainless steel. Delivered with 3 nozzles: ø 14-20-30. Pressure manometer. Closed hydraulic circuit. The portioner is very precise ( $\pm 5$  grams) following the products, the adjustment from 0 to 10000g. Programmable number of portions. Programmable twister from 0 to 10 turns. Maximal cadence 120 portions/mn. Complies with CE standard.

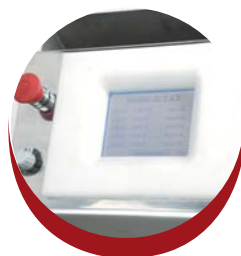
long. length	larg. Width	Haut Height	Poids Weight	Contenance Capacity	Alimentation Supply	Puissance Power
850	650	1485	380 kg	40 L	400 V TRI + N	2 CV + 1 CV + 0,75 CV



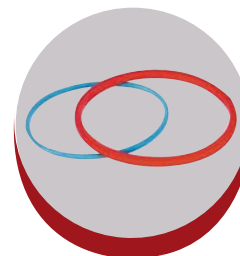
**Cylindre 40 Litres**  
40 litres cylinder



**Protection de l'écran contre les projections d'eau sous pression**  
Screen protection against the water



**Écran tactile**  
Tactile screen



**Joint de couvercle à lèvres monobloc**  
Lid joint with monobloc lips



**Accessoires 100 % inox 18-10**  
Accessories 100 % stainless steel

