

Manual Portioning Device PH500



Adjustable volume dose, approx 20 to 500 gr each handle movement
Volume dose réglable, env 20 à 500 gr chaque mouvement de manivelle
Volumen dosis ajustable, approx 20 a 500 gr cada movimiento de manivela



To fill casings with exact doses
Pour remplir broyaux avec doses précises
Para llenar tripas con dosis exactas



To fill cans. With anti-drop valve
Pour remplir boîtes. Avec vanne anti-goutte
Para llenar botes. Con válvula anti-goteo

This device can only be used with TALSA hydraulic stuffers/fillers. The PH500 portioner is indispensable for the small to medium-scale production of equal portions of meat mixtures.

The portioner is easy to adjust, allowing the user to obtain portions for any type of sausage product ranging from 20 to 500 grams.

The portioner can be equipped optionally with an VD curved nozzle with cutting valve, making it possible to precisely fill any type of preserved food receptacle.

The PH500 portioner functions thanks to a cylindrical compartment divided into two smaller compartments with identical volumes. These can be adjusted to give portions of the desired size. The pressure provided by the filler/stuffer to which the portioner is attached propels the meat mixture into each of the two compartments alternately. The mixture is then forced out of the portioner through a funnel or through the VD optional curved nozzle with cutting valve. The time at which each of the two compartments is to be filled is controlled manually with the control lever of the portioner.

The portioner can be used with all types of minced meats or fine pastes. The thicker the product to be measured out, the more precise the portions will be. The portioner allows the user to obtain portions of identical volume, a fact that does not imply that the portions will always have the same diameter or length. These dimensions will depend on the type of mixture and casings used.

The portioner should not be used for extremely compact or fluid mixtures such as cheese, sauce, fruit preserves, etc. Any use of the portioner on materials for which it has not been designed will be the sole responsibility of the user.

The portioner can be easily and completely taken apart to facilitate cleaning. The materials used (stainless steel, aluminium and polyethylene) have all been approved for alimentary use.

Diese Portionierzweckanlage darf nur an die hydraulischen TALSA-Wurstfüller angeschlossen werden. Die Portionierzweckanlage PH500 ist das ideale Gerät für die Herstellung von gleichgroßen Portionen für kleine und mittlere Produktionsmengen.

Die leicht einstellbare Portionierzweckanlage ermöglicht die Herstellung von Wurstportionen jeder Art im Gewicht von 20 bis 500 Gramm.

Die Portionierzweckanlage kann (wahlweise) mit einem Dosierventil VD ausgerüstet werden, dass das Füllen jeder Art von Dosen, Konserven, Gläser usw. ermöglicht.

Die Funktionsweise der Portionierzweckanlage PH500 basiert auf einem Zweikammer-Zylinder, deren Fassungsvermögen je nach gewünschter Portionsgröße verändert werden kann. Dank der Druckausübung durch den Wurstfüller, an den die Portionierzweckanlage angeschlossen ist, wird die Masse abwechselnd in eine der beiden Kammern gepresst, von wo aus sie durch einen Füllrohr oder das (wahlweise) Dosierventil VD herausgepresst wird. Der Füllzeitpunkt für jede der beiden Kammern wird anhand des handbedienten Portionierhebels beschlossen.

Die Portionierzweckanlage 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. Mit der Portionierzweckanlage 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. der zum Einsatz kommenden Wurstdärme bestimmt.

Die Portionierzweckanlage soll nicht für sehr kompakte oder sehr flüssige Massen wie Käse, Soßen, Marmeladen, etc. eingesetzt werden. Die Verwendung der Portionierzweckanlage für Materialien, für die sie nicht konstruiert wurde, hat der Benutzer zu verantworten.

Für Reinigungszwecke kann die Portionierzweckanlage komplett auseinander gebaut werden. Hergestellt aus den für die Lebensmittelindustrie zugelassenen Materialien Edelstahl, Aluminium und Polyäthylen.

Adaptable uniquement sur tous les poussoirs hydrauliques à piston TALSA, le doseur/portionneur manuel PH500 est l'outil indispensable pour produire à petite/moyenne échelle, des portions de viande toujours égales.

Facilement réglable, le doseur/portionneur PH500 permet d'obtenir des doses toujours semblables allant de 20 à 500 grammes. Le doseur/portionneur sert à calibrer parfaitement toute production de saucisses, merguez etc.

Équipé de son embout courbé avec soupape-coupeuse VD (optionnelle), le doseur/portionneur sert également à remplir des conserves, des boîtes en fer-blanc, des verres, etc.

Le fonctionnement du doseur/portionneur PH500 est basé sur un système de récipient cylindrique divisé en deux compartiments différents dont le volume, toujours identique, peut être réglé en fonction de la grandeur de la portion souhaitée. À l'aide de la pression hydraulique du poussoir TALSA sur lequel le doseur/portionneur PH500 va être adapté, le produit à doser sera alternativement injecté dans l'un des deux compartiments pour être expulsé ensuite, de façon manuelle, à travers d'un embout ou de la soupape-coupeuse VD (optionnelle).

Cet accessoire peut être utilisé pour toute sorte de viande désossée et pré-hachée fine ou pâte fine coupée au cutter. Toutefois, plus le produit à doser sera consistant, plus la portion sera précise. Alors que le doseur/portionneur PH500 permet de régler le volume d'une portion, il ne permet pas toujours d'obtenir, par exemple, des saucisses, merguez etc. de grosseur et/ou longueur identiques vu que celle-ci est sujette à la nature et à la forme du boyau utilisé.

N'employez pas ce doseur/portionneur pour calibrer du fromage, des sauces, des marmelades, etc., utilisez seulement des matières premières destinées à cette fin. Tout usage qui ne correspondrait pas au but pour lequel le doseur/portionneur a été fabriqué, serait la responsabilité de l'utilisateur.

Appareil complètement démontable facilitant énormément son nettoyage. Fabrication en acier inoxydable, aluminium et polyuréthane autorisés pour usages alimentaires.

Puede ser adaptado únicamente sobre las embutidoras hidráulicas TALSA. El porcionador PH500 es el útil indispensable para la producción a pequeña y mediana escala de porciones de masa iguales.

Fácilmente regulable, permite obtener porciones de cualquier tipo de embutido desde 20 hasta 500 gramos.

El porcionador puede ser equipado opcionalmente con un embudo curvado finalizado con válvula cortadora VD, con la cual se pueden llenar por ejemplo cualquier tipo de recipientes/latas de conserva.

El funcionamiento del porcionador PH500 está basado en un compartimiento cilíndrico dividido en dos cámaras diferenciadas, cuyo volumen idéntico puede ser variado en función del tamaño de la porción deseada. Gracias a la presión de la embutidora, sobre la cual está adaptado el porcionador, el producto será inyectado alternativamente en cada una de las dos cámaras para ser expulsado seguidamente a través de un embudo recto u opcional VD curvado con válvula de corte. El momento de llenado de cada una de las dos cámaras se elige mediante la acción manual sobre la palanca del porcionador.

El porcionador puede ser utilizado con todo tipo de carne picada o pastas finas. Cuanto más homogéneo sea el producto a dosificar, más precisa será la porción. Con el porcionador podemos conseguir porciones con el mismo volumen, lo que no implica que estas tengan el mismo diámetro ni la misma longitud, ya que esto dependerá del producto y la tripa utilizada.

No debe emplearse el porcionador con masas muy sólidas o muy líquidas como: quesos, salsas, mermeladas, etc. Cualquier uso del porcionador con materias para las que este no ha sido diseñado, será responsabilidad del usuario.

El porcionador es completamente desmontable, lo que facilita su limpieza. Los materiales utilizados: acero inoxidable, aluminio y polietileno están aprobados para uso alimentario.

Power, Features, Large Range.

Leistung, Merkmale, Programm breite.

Puissance, Prestations, Gamme Étendue.

Vermogen, Prestaties, Brede Gamma.

Størrelse, Ydelse, Bredt Program.

Potenza, Prestazioni, Vasta Gamma.

Potencia, Prestaciones, Amplia Gama.

6 capacities, 12 versions (A/i).

6 Größen, 12 Ausführungen (A/i).

6 capacités, 12 versions (A/i).

6 capaciteiten, 12 versies (A/i).

6 størrelser, 12 versioner (A/i).

6 capacità, 12 versioni (A/i).

6 capacidades 12 versiones (A/i).

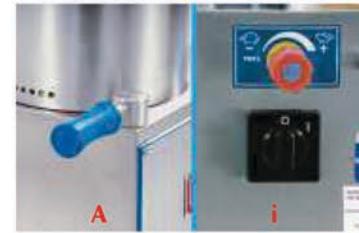


Schneider
Electric

Telemecanique



High pressure hydraulic group.
Independent oil reservoir.
*Hydraulische Hochdruckgruppe.
Unabhängiges Ölbecken.*
Groupe hydraulique haute pression.
Réervoir d'huile indépendant.
*Hydraulische hogedruk groep.
Onafhankelijk olieservoir.*
Hydraulisk højtryk sammenstilling.
Selvstændig oliebeholder.
*Gruppa idraulico alta pressione.
Indipendente riserva d'olio.*
Grupo hidráulico alta presión.
Reservorio aceite independiente.



Automatic motor start and stop by knee lever (mod. A) or manual by switch (mod. i).
Automatisches Ein- Ausschalten des Motors über Kniehebel (Mod. A) oder manuell über Drehschalter (Mod. i).
Marche et arrêt du moteur automatique par genouillère (mod. A) ou manuel par interrupteur (mod. i).
Automatisch start en stop van motor door kniehendel (mod. A) of handmatig door schakelaar (mod. i).
Automatisk start/stop af motor via knæpedal (model A) eller manuelt via afbryder (model i).
Avviamento e arresto motore automatici mediante sistema a ginocchio (mod. A) o manuale mediante interruttore (mod. i).
Marcha y paro del motor automáticos por rodillera (mod. A) o manual por interruptor (mod. i).



Effortlessly self-removable sealed piston.
Comfortable working position.
*Leicht abnehmbarer gut abgedichteter Kolben.
Angenehme Arbeitsposition.*
Piston étanche auto démontable sans effort.
Position de travail confortable.
*Eenvoudig afneembare goed afgedichte zuiger.
Comfortabele werkpositie.*
Stempel med tætningsringe kan let afmonteres.
God arbejdsstilling.
*Pistone ermetico autosmontabile senza sforzo.
Comoda posizione di lavoro.*
Pistón estanco autodesmontable sin esfuerzo.
Cómoda posición de trabajo.



Wheels, pressure gauge, waterproof electric switchboard (mod. P).
Rollen, Manometer, wasserdichter Schaltkasten (Mod. P).
Roulettes, manomètre, boîtier électrique étanche (mod. P).
Wielen, manometer, waterdichte elektrodoos (mod. P).
Hjul, manometer, vandtæt styrebox (mod. P).
Ruote, manometri, quadro elettrico ermetico (mod. P).
Ruedas, manómetro, cuadro eléctrico estanco (mod. P).



Option: Manual portioning device. Curved nozzle/horn with cutting valve to fill cans.
Auf Wunsch: Manuelles Portioniergerät. Gebogenes Füllrohr mit Dosierventil zum Füllen von Dosen.
Option: Portionneur manuel. Embout coulé avec soupape coupeuse pour remplissage des boîtes.
Opties: Handmatig portioneerapparaat. Gebogen hoorn met doseringsmond voor vullen van blikken.
Optioner: Manuelt portioneringsapparat. Buet horn til dåsefyldning.
Opzioni: Portionatore manuale. Imbuto curvo con valvola di chiusura per riempire i recipienti.
Opciones: Portionador manual. Embudo curvado con válvula de corte para llenado de botes.

Reinforced pressure to work with the densest or coldest mixtures. • Speed control knob situated near the operator for precise adjustment. • Release of the knee lever causes piston decompression and instantly stops the product flow. • Comfortable knee lever operation allows the user to keep hands free. • Double sealed piston, effortlessly self-removable. • Separate hydraulic oil reservoir. • Wheels and handle for easy displacement. • Easy cleaning. • Three standard s/s nozzles/horns ø 12, 20 & 30 mm. • Robust rectified fixed barrel meat with self-removable sealed piston. • Automatic lid lock without handles. • Pressure gauge. • **MODELS A-automatic:** • Automatic motor-pump start and stop by contactor and micro-switch when the knee lever is pressed. • Waterproof switchboard. • **MODELS "i"-switch:** • Manual start and stop switch. • **OPTIONS:** • "M"-Single phase machine. • Special nozzles/horns. • Manual portioning device PH500.

Das starke, speziell entwickelte Drucksystem ermöglicht leichtes Arbeiten selbst bei festen und sehr kalten Brätsorten. • Das Druckregulierventil kann, in günstiger Reichweite der bedienenden Person, schnell und präzise eingestellt werden. • Sofortiger Brätschopp beim Loslassen des Kniehebels verhindert den Brätnachlauf. • Kniehebelbedienung ermöglicht bequemes Arbeiten mit zwei freien Händen. • Separater Ölbehälter. • Leicht fahrbar durch Räder und Handgriff. • Einfache Reinigung. • Serienmäßig mit drei Füllrohren ø 12, 20 und 30 mm in Edelstahl rostfrei. • Massiver, feststehender Zylinder mit leicht herausnehmbaren, doppelt abgedichteten Kolben. • Nachstellbarer Deckelschnellverschluß. • Manometer. • **MODELLE A-automatic:** • Automatisches Ein- und Ausschalten von Motor und Pumpe über Schütz und Mikroschalter beim Betätigen des Kniepedals. • Hermetisch geschlossener Schaltkasten. • **MODELLE "i"-Schalter:** • Manuelles Ein- Ausschalten über Drehschalter. • **AUF WUNSCH:** • "M"-Wechselstrom. • Spezielle Füllrohre. • Manuelles Portioniergerät PH500.

Système de pression renforcé pour travailler facilement les masses les plus froides ou compactes. • Poignée de la vitesse de pousse située près de l'opérateur pour un réglage précis. • Décompression automatique du piston en lâchant la genouillère pour arrêt instantané de sortie du produit. • Facilité d'utilisation de la genouillère laissant libres les mains de l'utilisateur. • Piston auto-démontable sans effort et avec double joints hermétiques. • Réservoir d'huile indépendant. • Roulettes et poignée pour un déplacement plus aisés. • Nettoyage facile. • Équipé en série de 3 embouts acier inox ø 12, 20 et 30 mm. • Cylindre à viande robuste fixe rectifié avec piston étanche auto démontable sans effort. • Couvercle à fermeture rapide sans volants. • Manomètre. • **MODÈLES A-automatic :** • Marche et arrêt du moteur-pompe automatique par contacteur et micro-interrupteur en poussant la genouillère. • Boîtier électrique étanche. • **MODÈLES "i"-interrupteur :** • Marche et arrêt manuel par interrupteur. • **OPTIONS :** • "M"-Monophasé. • Embouts spéciaux. • Portionneur manuel PH500.

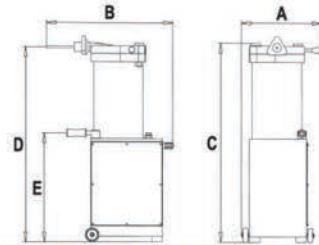
Dankzij een speciaal versterkt drukstelsel, kunnen zelfs de dikste en koudste mengsels verwerkt worden. • Drukregelknop naast de bediener voor exacte bijstelling van de snelheid. • Automatische drukvermindering van de zuiger bij het loslaten van de kniebediening waardoor het vloeien van het mengsel onmiddellijk stopt. • Comfortabele kniebediening geeft de gebruiker de mogelijkheid om beide handen vrij te houden. • Eenvoudig te verwijderen zuiger met twee dichtingsringen. • Aparte hydraulische olietank. • Wielen en hendel voor eenvoudige verplaatsing. • Gemakkelijke reiniging. • Drie standaard rvs worsthoorns ø 12, 20 en 30 mm. • Solide gerecificeerde vaste cilinder met afneembare goed afgedichte zuiger. • Vlug sluiten van deksel zonder hendels. • Manometer. • **MODELLEN A-automatic:** • Automatische start en stop van motor-pomp door magneetschakelaar en microschakelaar wanneer de kniehendel is ingedrukt. • Waterdichte elektrodoos. • **MODELLEN "i"-schakelaar:** • Handmatig start en stop door schakelaar. • **OPTIES:** • "M"-Eénfasig. • Speciale worsthoorns. • Handmatig Portioneerapparaat PH500.

Det specielt forstærkede hydrauliksystem tillader at der kan arbejdes bekvemt selv med de koldeste og mest kompakte farstyper. • Arbejdshastigheden kan hurtigt og præcis justeres på reguleringshåndtaget som sidder bekvæmt for operatøren. • Når knæpedalen går i neutral stilling standses udsløb af farsen øjeblikket, da farsylinderen bliver tryklu. • Arbejdsstillingen er bekvem på grund af knæpedalens ergonomiske position, som tillader at hænderne er fri. • Stemplet, som let kan afmonteres, har to tætningsringe for at undgå at farsen slipper ud mellem stempel og cylinder. • Separat oliebeholder. • Forsynet med hjul og et håndtag for at lette flytning. • Nem rengøring. • Tre pølsehorn af rustfrit stål ø 12, 20 og 30 mm. • Robust fastmonteret farsylinder med stempel, der er let at afmontere. • Hermetisk hurtigt lukkende låg, som let kan justeres. • Manometer. • **MODELDER A-automatic:** • Automatisk start/stop af motor/pumpe via kontaktor og microswitch når knæpedalen påvirkes. • Hermetisk lukket elektrisk styrebox. • **MODELDER "i"-afbryder:** • Manual start og stop med afbryder. • **OPTIONER:** • "M"-Enfasede. • Specielle pølsehorn. • Manual Portioneringsapparat PH500.

Elevata pressione per lavorare con gli impasti più compatti o freddi. • Controllo della velocità posizionato vicino all'operatore per una comoda regolazione. • Arresto istantaneo dell'uscita dell'impasto per decompressione automatica del pistone. • Posizione ergonomica del sistema a ginocchio; mani dell'operatore libere. • Pistone a due guarnizioni a tenuta stagna. • Serbatoio d'olio idraulico indipendente. • Ruote e maniglia per uno spostamento facile. • Facile pulizia. • Tre imbuti standard acciaio inossidabile ø 12, 20 e 30 mm. • Robusto serbatoio carne fisso rettificato con pistone a tenuta stagna autosmontabile senza sforzo. • Coperchio a chiusura rapida senza anse. • Manometri. • **MODELLO A-automatici:** • Avviamento e arresto del motore-pompa automatici mediante contattore e microinterruttore comandato dal sistema a ginocchio. • Quadro elettrico ermetico. • **MODELLO "i"-interruttore:** • Avviamento e arresto mediante interruttore manuale. • **OPZIONI:** • "M"-Monofase. • Imbuti speciali. • Portzionatore manuale PH500.

Elevada presión para trabajar con las masas más compactas o frías. • Regulador de velocidad situado junto al operario para un preciso ajuste. • Parada instantánea de la salida de masa por descompresión automática del pistón. • Ergonómica posición de la rodillera, manos del operario libres. • Pistón de doble junta estanca. • Depósito de aceite hidráulico independiente. • Ruedas y asa para fácil desplazamiento. • Fácil limpieza. • Tres embudos standard acero inoxidable ø 12, 20 y 30 mm. • Robusto depósito carne fijo rectificado con pistón estanco autodesmontable sin esfuerzo. • Tapa de cierre rápido sin volantes. • Manómetro. • **MODELOS A-automatico:** • Marcha y paro del motor-bomba automáticas por contactor y micro interruptor al pulsar la rodillera. • Cuadro eléctrico estanco. • **MODELOS "i"-interruptor:** • Marcha y paro por interruptor manual. • **Opciones:** • "M"-Monofásica. • Embudos especiales. • Porcionador manual PH500.

		H15p	H20p	H26p	H31p	H42p	H52p
Barrel volume • Zylindervolumen • Volume du cylindre • Cilindervolume • Cylindervolumen • Volume serbatoio • Volumen depósito	Liter	14,9 lit	19,9 lit	25,6 lit	30,8 lit	41,5 lit	51,6 lit
Meat barrel capacity • Zylinderinhalt Fleisch • Capacité cylindre à viande • Cilinderinhoud • Cylinder kødindhold • Capacità serbatoio carne • Capacidad depósito carne	± kg	± 12 kg	± 16 kg	± 22 kg	± 28 kg	± 36 kg	± 44 kg
Meat barrel capacity US/Can Pounds	± lbs	± 26 lb	± 35 lb	± 48 lb	± 62 lb	± 79 lb	± 97 lb
Power • Leistung • Puissance • Vermogen • Effekt • Potenza • Potencia	HP	0,75/1,25 HP		1,25/1,5	2	2,5 HP	
	kW	0,55/0,94 kW		0,94/1,1	1,5	1,87 kW	
Hydraulic oil reservoir • Hydrauliköl tank • Réservoir d'huile hydraulique • Oliebeholder • Serbatoio olio idraulico • Reservorio aceite hidráulico	Liter	10 lit		15 lit		25 lit	
Lid/piston s/s • Deckel/Kolben Edelstahl rostf. • Couvercle/piston acier inox. • Deksel/zuiger rvs • Låg/stempel rustfrit stål • Coperchio/pistone acciaio inoss. • Tapa/pistón acero inox		High Quality Alum		High Quality Alum, optional in s/s		Standard in s/s	
Net Weight • Nettogewicht • Poids net • Netto vægt • Peso neto	± kg	± 101	± 105	± 131	± 143	± 239	± 277



cm	H15	H20	H26	H31	H42	H52
A	42	42	46	47	55	59
B	67	67	72	73	78	80
C	100	120	112	112	120	120
D	98	118	109	109	117	117
E	57	65	61	61	67	67
m3	0,4	0,5	0,5	0,5	0,7	0,7