VINS

VINS/22 - VINS/32 - VINS/45

INSACCATRICI IDRAULICHE VERTICALI IN ACCIAIO INOX

- Carrozzeria e coperchio in acciaio inox
- Pistone acciaio inox
- Cilindro rimovibile in acciaio inox lucidato
- Velocità di uscita regolabile
- Avviamento e stop automatici con comando al ginocchio
- Tre imbuti: Ø 11 mm, 20 mm e 24 mm in polietilene
- Per macellerie, laboratori carni, salumifici, supermercati.

A richiesta

- Comando a pedale (in alternativa al comando a ginocchio)

UPRIGHT STAINLESS STEEL HYDRAULIC SAUSAGE FILLERS

- Stainless steel structure and cover
- Stainless steel piston
- Removable polished stainless steel piston
- Adjustable speed
- Automatic start/stop operation with knee control
- Three polyethylene funnels: Ø 11 mm, 20 mm and 24 mm
- For butcher's shops, meat processing centres, sausage factories, supermarkets

On request

- Foot control (optional device to knee control)

POUSSOIRS HYDRAULIQUES VERTICALS EN ACIER INOX

- Carrosserie et couvercle en acier inox
- Piston en acier inox
- Cylindre démontable en acier inox polissé
- Vitesse réglable
- Démarrage et arrêt automatiques par commande à genouillère
- Trois entonnoirs en polyéthylène: Ø 11, 20 et 24 mm
- Pour boucheries, laboratoires de préparation de la viande, fabriques de charcuterie, supermarchés

Sur demade

- Commande à pédale (au lieu de comande à genou)

HYDRAULISCHE VERTIKAL-WURSTFÜLLER AUS EDELSTAHL

- Gehäuse und Deckel aus Edelstahl
- Edelstahlkolben
- Abnehmbarer Cylinder aus poliertes inox stahl
- Automatischer Start und Stopp mit Knieschalter
- Schneller Kolbenrücklauf
- Drei Trichtern aus Polyethylen: Ø 11 mm, 20 mm und 24 mm
- Äußerst genaue Fleisch verarbeitende Betriebe, Wurstfabriken, Supermärkte,...

Auf anfrage

- Pedalsteuerung (zubehör anstatt der kniesteuerung)

EMBUTIDORAS HIDRÁULICAS VERTICALES DE ACERO INOX

- Bastidor y tapa en acero inox
- Pistón inox
- Cilindro removible de acero inoxidable lúcido
- Velocidad regulable
- Arranque y parada automáticos con mando de rodilla
- Equipadas con tres embudos: Ø 11, 20 e 24 mm en polietileno
- Para carnicerías, talleres de procesado de carnes, fábricas de embutidos, supermercados.

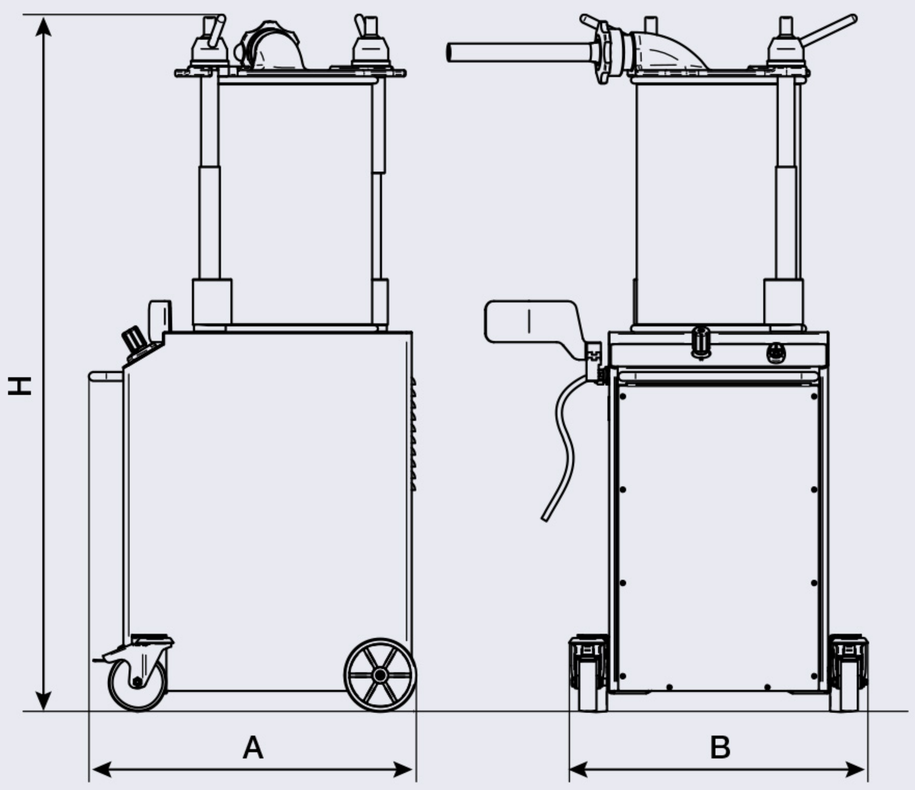
Bajo pedido

- Mando de pedal (en alternativa de mando de rodilla)

Dati del presente catalogo non sono impegnativi e potranno subire variazioni senza preavviso. Specifications and other features are subject to change without notice. (02/22)

CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL SPECIFICATIONS - TECHNISCHE DATEN - CARACTÉRISTIQUES - ESPECIFICACIONES

		VINS/22	VINS/32	VINS/45
Capacità - Capacity - Capacité - Fassungsvermögen - Capacidad	l (kg)	22 (19)	32 (27)	45 (38)
motore, motor, Motor, moteur, motor	kW (HP)	0,52 (0,70)	0,52 (0,70)	0,52 (0,70)
Peso netto - Net weight - Poids net - Nettogewicht - Peso neto	kg	119	125	137
H	mm	1188	1188	1264
A	mm	568	568	568
B	mm	518	518	518



Macchina conforme alle norme CE in materia di igiene e di sicurezza.

The machine complies with CE standards in terms of hygiene and safety.

IS 15-25-35-50 IDRA

insaccatrici verticali

vertical hydraulic sausage stuffers

- Semplici e funzionali, le insaccatrici idrauliche verticali contano su di un potente impianto idraulico che lavora a 120 Bar di pressione.
- Costruite interamente in acciaio inox, totalmente smontabili per la pulizia senza l'uso di attrezzi, vantano caratteristiche proprie di modelli di classe superiore:
  - coperchio e tampone totalmente in acciaio inox;
  - guarnizioni al silicone che agiscono all'interno del cilindro per una maggiore tenuta e durata della guarnizione stessa;
  - protezione ermetica cilindro oleodinamico;
  - stelo pistone in acciaio inox;
  - cilindro in acciaio inox, lucidato e ribordato, senza verso obbligato;
  - potente e silenzioso motore ventilato a 2.800 giri ad azione immediata;
  - ritorno pistone automatico con spegnimento motore;
  - comandi inox IP 67;
  - regolatore flusso olio di alta precisione;
  - ruote gommate di serie;
  - serbatoio olio con indicatore di livello.

Opzionale:

- SRCS Scheda di controllo remoto

- *Simple and functional, the hydraulic vertical sausage fillers feature a powerful hydraulic system that operates at a pressure of 120 bars.*
- *Manufactured entirely from stainless steel, the machine can be completely disassembled for easy cleaning without requiring tools. It features characteristics typical of higher category models:*
  - *fully stainless steel cover and piston;*
  - *silicone gaskets that act inside the cylinder for better seal and longer life of the gasket;*
  - *hermetic protection of the hydraulic cylinder;*
  - *stainless steel piston rod;*
  - *polished and rounded stainless steel cylinder, without obligatory direction;*
  - *powerful and silent ventilated motor operating at 2.800 rpm with immediate action;*
  - *automatic piston return when motor stops;*
  - *S/steel IP 67 protected controls;*
  - *high-precision oil flow controller;*
  - *standard rubber wheels;*
  - *oil tank with level gauge.*

Optional:

- *SRCS wifi control board*

IS 25 IDRA

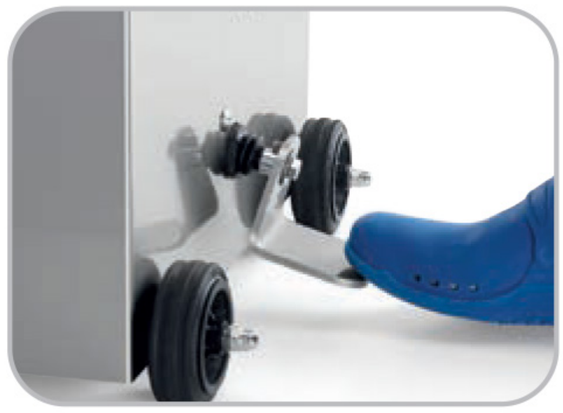
IS 15 IDRA

IS 35 IDRA

IS 50 IDRA

Guarnizione ermetica su cilindro oleodinamico

Hermetic hydraulic piston gasket



Azionamento spinta pistone

Piston pushing up

Ritorno pistone automatico

Automatic piston return

Comandi

Controls

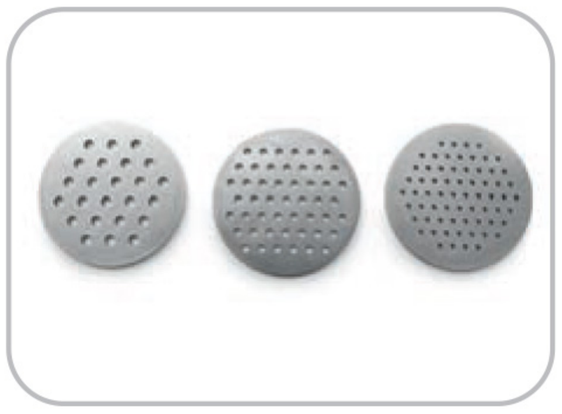
Optionals

Ghiera inox

Bush in stainless steel

Imbuti inox (ø 16-20-28-38)

Funnels in stainless steel (ø 16-20-28-38)

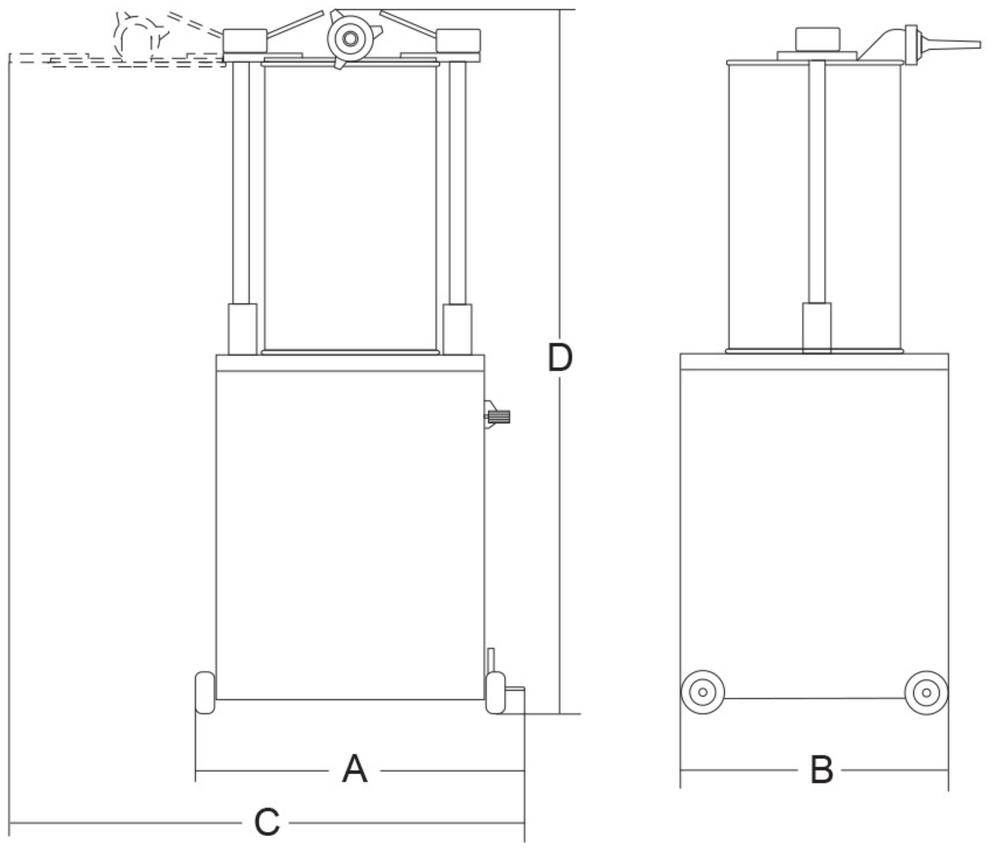


Applicazione passa patate

Potato masher application

Estrema facilità di pulizia

Easy to clean



	watt/Hp	lt	mm	ø mm	mm				ø mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
IS 15 Idra	560/0.75	15	495	200	430	2'11"	35"	45"	10-18-25	490	370	700	1200	53	720x570x1380	63
IS 25 Idra	560/0.75	25	460	260	380	2'02"	40"	60"	10-18-25	565	450	950	1160	91	720x570x1380	103
IS 35 Idra	560/0.75	35	460	320	380	2'02"	45"	65"	10-18-25	640	480	1000	1160	101	760x640x1430	113
IS 50 Idra	560/0.75	55	520	380	440	6'	55"	75"	10-18-25	730	550	1130	1250	145	760x640x1430	160