

SIMPLEX



POUSSOIRS

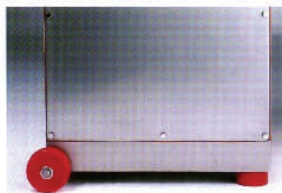
SIMPLEX



Series E
Simple disassembly and cleaning.
Simple à démonter et nettoyer.
Müheles zu zerlegen und zu reinigen.
Moeibeloos te demonteren en schoon te maken.
Simple desmontaje y limpieza.



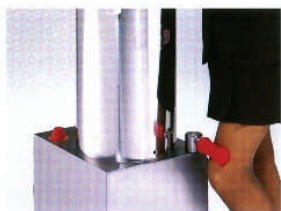
Series P
Piston perfectly sealed, solid construction.
Parfaite étanchéité du piston, construction robuste.
Perfekte Kolbdichtheit, solide Konstruktion.
Perfekte dichtheid van de zuiger, solide constructie.
Perfecta estanqueidad del pistón, robusta construcción.



Easy transport, wheels included.
Déplacement facile, roulettes accouplées.
Leicht fahrbar, fest angebrachte Rollen.
Gemakkelijk te verschuiven, bevestigde wielen.
Facil transporte, ruedas acopladas.



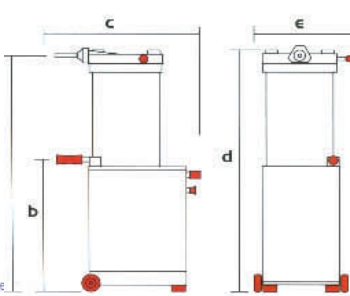
20 - 500 gr.
Optional portioning device.
Portionneur optionnel.
Auf Wunsch, Portionierer.
Als optie, portioneerapparaat.
Portionador opcional.



Easy to use, comfortable working position.
Utilisation aisée, position de travail commode.
Einfache Anwendung, angenehme Arbeitsposition.
Eenvoudig in gebruik, comfortabele werkpositie.
Sencilla utilización, cómoda posición de trabajo.



In conformity with CE safety and hygiene norms.
Conforme aux normes CE de sécurité et d'hygiène.
Übereinstimmend mit den CE Hygiene- und Sicherheitsnormen.
Voldoet aan de CE hygiëne- en veiligheidsnormen.
Conforme a las normas CE de seguridad e higiene.



cm.	P15	P20	P25	P30	P40	P50
A	98	118	109	109	117	117
B	57	65	61	61	67	67
C	67	67	72	73	78	80
D	100	120	120	120	120	120
E	42	42	46	47	55	59

Standard: Mise en marche et arrêt automatiques du moteur par contacteur. Cadre électrique à bas voltage. Réservoir intérieur d'huile indépendant. 3 embouts. Roulettes. Protection thermique (>0,5 kW). En option: Doseur portionneur 20-500 gr. H26 avec couvercle et piston en acier inoxydable (standard chez H40). Machine monophasée.

Système de pression renforcée pour travailler facilement les masses les plus froides ou compactes. Poignée de vitesse de pousse située près de l'opérateur pour un réglage précis. Décompression automatique du piston en lâchant la genouillère pour un arrêt instantané de sortie de produits. Facilité d'utilisation de la genouillère laissant libre les mains de l'utilisateur. Piston auto-démontable sans effort et avec double joints hermétiques. Réservoir d'une usine indépendant. Roulettes et poignée pour un déplacement plus aisé. Nettoyage facile. Équipés en série de trois embouts aciers inox Ø 12, 20, 30 mm. Cylindres à viande robuste fixe rectifié avec pistons étanches autos démontables sans effort. Couvercle à fermeture rapide sans volants. Manomètre. **Modèle A automatique.** Marche et arrêt du moteur-pompe automatique par contacteurs et micros interrupteur en poussant la genouillère. Boîtiers électriques étanches.

Option :

Monophasé. Embouts spéciaux. PORTIONNEUR MANUEL ph500

		P15	P20	P25	P30	P40	P50
Capacité cylindre / Barrel capacity/	litre	14.9 l.	19.9 l.	25.6 l.	30.8 l.	41.5 l.	51.6 l.
Capacité de viande	± Kg	(± 12 kg)	(± 16 kg)	(± 22 kg)	(± 28 kg)	(± 36 kg)	(± 44 kg)
Puissance moteur Motor power/!	HP	0.75/1.25 HP		1.25/1.5 HP)	2 HP	2.5 HP	
	KW	0.52/0.94 KW		0.94/1.12 KW	1.5 KW	1.87 KW	
Réservoir d'huile	litre	10 litres			15 litres		25 litres
Couvercle piston acier inox		Aluminium de qualité supérieure			option	standard	
Poids weight	± Kg	± 115 kg.	± 118 kg	± 144 kg.	± 156 kg	± 290 kg.	± 316 kg



22 RUE BENJAMIN RASPAIL. B.P. 76
92243 MALAKOFF
FRANCE

Téléphone : 01 46 55 00 77
Télécopie : 01 46 55 25 05
Messagerie : simplex@simplex.fr
Site Web : SIMPLEX.FR