



INS 25V-I

### INSACCATRICI IDRAULICHE

Vertical hydraulic sausage stuffer / Poussoir à saucisse vertical hydraulique  
Vertikale hydraulische Wurstfüllmaschine / Embutidora hidráulica vertical

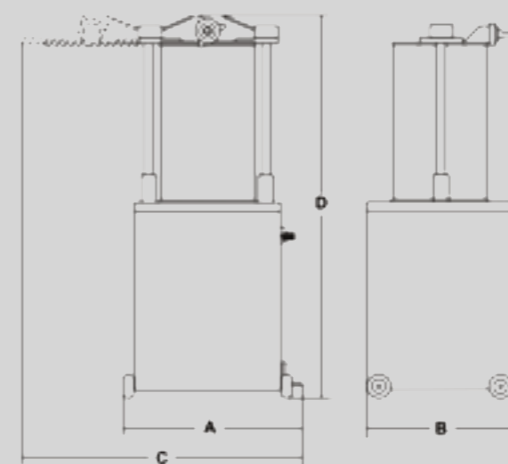
**Insaccatrici idrauliche verticali idonee al contatto con alimenti e ideali per la lavorazione di grosse quantità di carni. Costruite interamente in acciaio inox, ritorno pistone automatico con spegnimento motore, comandi 24V con grado di protezione IP67, guarnizioni al silicone, protezione ermetica cilindro oleodinamico, regolatore flusso olio di alta precisione, segnalazione livello olio, ruote gommata di serie. Imbuti in dotazione: diam. 10, 18, 25 mm.**

Vertical hydraulic sausage stuffers with food contact certification, suitable for large/scale sausage production. S/steel construction, automatic piston return when motor stops, 24V controls IP67 certified, silicon gaskets, hermetic protection of hydraulic cylinder, high/precision oil flow controller, oil level indicator, rubber wheels provided as standard. Funnels provided: diam. 10, 18, 25 mm.

Poussoirs à saucisses verticaux hydrauliques certifiés et conformes au contact alimentaire, idéales pour la grande distribution. Entièrement en acier inox, retour du piston automatique lorsque le moteur s'arrête, commandes 24V certifiées IP67, joints en silicone, protection hermétique du cylindre oléodynamique, régulateur du flux d'huile de haute précision, indicateur de niveau de l'huile, roulettes en caoutchouc. Embouts fournis: 10, 18, 25 mm.

Vertikale hydraulische Wurstfüllmaschinen, die dem Kontakt mit Lebensmitteln geeignet sind, ideal für die Verarbeitung grösser Menge Fleisch. Ganz aus Edelstahl gebaut, automatische Kolben/Rückkehr mit Motoraussschalten, Befehle 24V mit Absicherungsgrad IP67, Silikondichtungen, ölhydraulischer Zylinder mit luftdichtem Schutz, hochgenauer Ölstromregler, Ölstandanzeige, serienmässige gummierte Räder. Mit Fülltrichter ausgestattet: Durchmesser 10, 18, 25 mm.

Embutidoras hidráulicas verticales creadas para el contacto con los alimentos e ideales para la elaboración de grandes cantidades de carne. Construídas completamente en acero inoxidable, descompresión automática del pistón con apagado del motor. Comandos 24 V con grado de protección IP67, guarniciones en silicona, protección hermética del cilindro oleodinámico, regulador del flujo de aceite de alta precisión, señalización del nivel de aceite, ruedas de goma de serie. Dotada de embudos: diam. 10/18/25 mm.



- A LUNGHEZZA**  
Lenght / Longeur / Länge / Largo
- B LARGHEZZA**  
Width / Largeur / Breite / Ancho
- C LARGHEZZA MAX**  
Max width / Largeur max  
Maximaler Breite / Ancho máximo
- D ALTEZZA**  
Height / Hauteur / Höhe / Altura

	INS 15V-I	INS 25V-I	INS 35V-I	INS 50V-I
<b>A</b>	490 mm	565 mm	640 mm	730 mm
<b>B</b>	370 mm	450 mm	480 mm	550 mm
<b>C</b>	700 mm	950 mm	1000 mm	1130 mm
<b>D</b>	1100 mm	1160 mm	1160 mm	1250 mm

MODELLO	INS 15V-I	INS 25V-I	INS 35V-I	INS 50V-I
<b>POTENZA</b> Power / Puissance / Leistung / Potencia	560 w	560 w	560 w	560 w
<b>DIAMETRO CILINDRO</b> Cylinder diameter / Diamètre cylindre Zylinder Durchmesser / Diámetro cilindro	200 mm	260 mm	320 mm	380 mm
<b>CAPACITÀ CILINDRO</b> Vylinder capacity / Capacité cylindre Zylinder Kapazität / Capacidad cilindro	15 lt	25 lt	35 lt	55 lt
<b>PESO NETTO</b> Weight / Poids / Gewicht / Peso	55 kg	90 kg	100 kg	145 kg
<b>DIMENSIONI IMBALLO</b> Packing dimensions / Dimension emballage Verpackungsgrösse / Dimensiones embalaje	720x570x1380 mm	720x570x1380 mm	760x640x1430 mm	760x640x1430 mm