

# AUTOMATISCHER KOLBENFÜLLER

## FP30

Alles in Einem:

- Füllen
- Portionieren
- Abdrehen

**+ Motorisierter  
Darmhalter**

**30 Liter  
Zylinderinhalt:**  
Schneller  
Produktwechsel  
bei geringer  
Restbrätmenge.

CE UK CA EAC



Weltmarktführer in der Lebensmittelindustrie



**Digitale Steuerung:**  
Fortschrittliche interne  
IO-Link-Kommunikation  
für präzises Portionieren.



Video anschauen  
auf Talsa YouTube:  
[www.youtube.com/Talsabel](https://www.youtube.com/Talsabel)



# Vorteile auf einen Blick



- Mehrere Assistenzsysteme helfen dem Nutzer, den effizientesten Weg zum gewünschten Produkt zu finden.
- Intuitives Kalibriersystem zur Herstellung von Portionen mit exaktem Gewicht entsprechend der Dichte des Bräts.
- Große visuelle Anzeige des verbleibenden Bräts im Zylinder.
- Zähler für Chargen-/Gesamtzahl und Gewicht.

## Fülltechnik

- 3 Arbeitsmodi: direktes Füllen, Portionieren und Abdrehen. Optionales Abdrehgetriebe mit stufenlos einstellbarer Abdrehzahl und motorisierte Darmhaltevorrichtung.
- Für Kunst-, Collagen- und Naturdärme.
- Einzel- oder Dauerbetrieb, programmierbare Portionsanzahl für automatischen Stopp.
- Programmierbare Füllpause.
- Portionen von 5 g bis 25 kg. Sehr präzise  $\pm 1$ , Gewichtskalibrierung ab 0,1 g.
- Sehr schnell, kann bis zu 350 Portionen pro Minute produzieren.
- Optionaler Anschluss einer externen Clipmaschine.

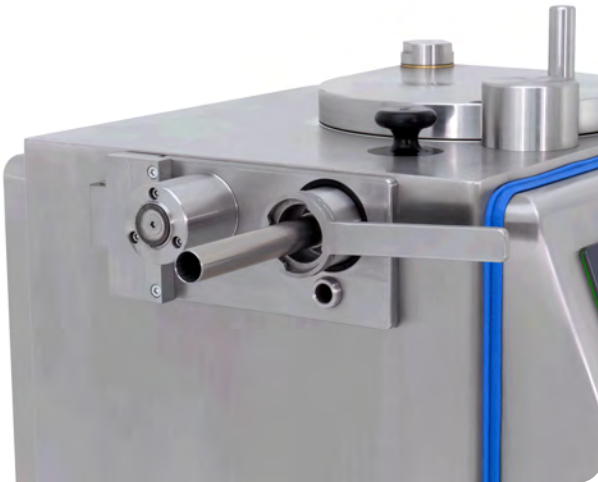
## 3 mögliche Konfigurationen

- **Variante „e“:** FÜLLEN UND PORTIONIEREN: Einzel- oder Dauerbetrieb, programmierbare Portionsanzahl mit automatischem Stopp. Befüllung aller Arten von Därmen, Gläsern, Dosen oder anderen Behältern.
- **Variante „t“:** AUTOMATISCHES ABDREHGETRIEBE: Dreht das Füllhorn zwischen den einzelnen Portionen. Anzahl der Umdrehungen einstellbar von 1 bis 15 Umdrehungen.
- **Variante „s“:** MOTORISIERTER DARMHALTER: Der motorisierte automatische Darmhalter ermöglicht müheloses Portionieren und Abdrehen und sorgt für präzise Portionen bei maximaler Effizienz.

## Edelstahl-Konstruktion

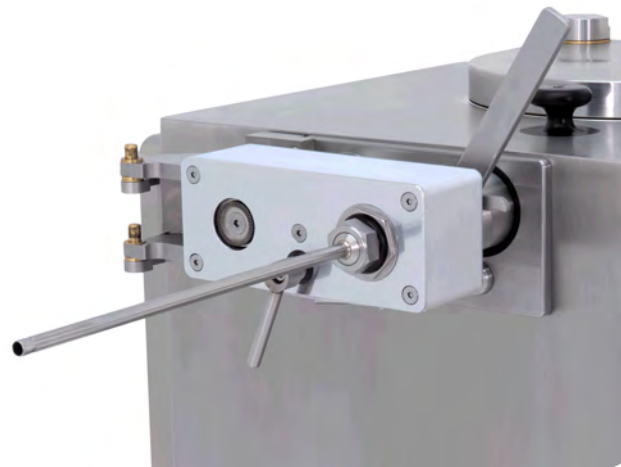
- Sehr robuste Konstruktion.
- Maschinenkörper aus V2A Edelstahl, außen und innen, sowie Schrauben und alle möglichen Komponenten.
- Glatte Oberflächen, ohne Ecken, mit CE-Radius zur Erleichterung der Reinigung und Einhaltung von Hygienestandards.
- Wasserdichte Wartungstüren mit Doppellippendichtung.
- Geschlossener Maschinenboden.
- Einstellbare, rutschfeste Edelstahlfüße mit vibrationsdämpfender Gummiauflage.

# Optionale Ausstattung/Funktionen



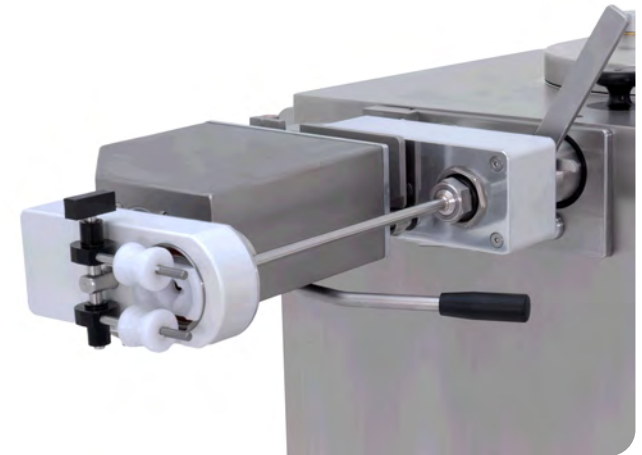
## FP30e: Füllen und Portionieren

Einzel- oder Dauerbetrieb, programmierbare Portionsanzahl mit automatischem Stopp.



## FP30t: automatisches Abdrehgetriebe

Dreht das Füllhorn zwischen den einzelnen Portionen. 1 bis 15 Umdrehungen einstellbar.

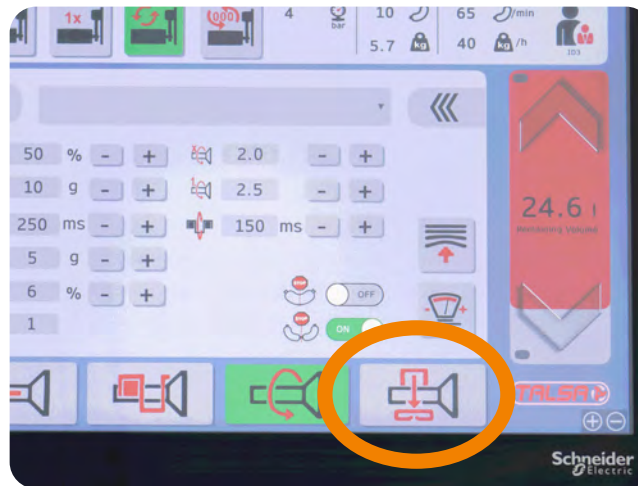


## FP30s: motorisierter Darmhalter

Müheloses Portionieren und Abdrehen präziser Portionen mit maximaler Effizienz.



**Optional: gebogenes Füllhorn** zum Befüllen von Dosen/Gläsern und anderen Behältern.



**Optional: Vorbereitung für Clipmaschine**



**Optional: 4 Lenkrollen** aus Edelstahl, mit Bremse.

## Industry 4.0 Digital solutions for the food industry

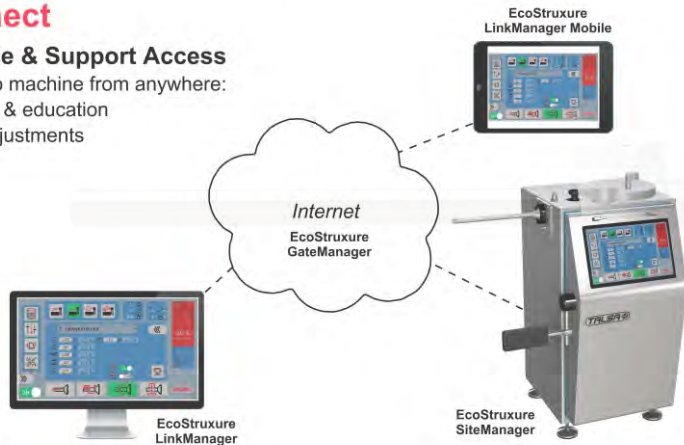


### TalsaConnect

#### Remote Service & Support Access

Realtime access to machine from anywhere:

- Operator support & education
- Configuration, adjustments
- Troubleshooting



## Hydraulik, Elektrik und Elektronik

- Leistungsstarker Motor, hoher Hydraulikdruck, verarbeitet auch festes und kühles Brät.
- Hydraulische/elektrische Komponenten der Qualitätsmarken Hydac und Schneider Electric.
- Temperaturregeltes Ölkühlsystem.
- Einfacher Zugang zur Schalttafel.
- Sehr zuverlässige und präzise digitale Kommunikation unter Verwendung fortschrittlicher IO-Link Industriestandard-Komponenten der Marke Balluff.



## Externe Kommunikation



- Industrie 4.0, digitale Lösungen für Wartung, Prozessintegration und kundenspezifische Lösungen.
- Fernzugriff für Service & Support über sichere Internetverbindung (Router/Ethernet o. Mobiltelefon).

## Software

- Bedienfeld mit großem 15-Zoll-Touchscreen von Schneider Electric, alle Informationen werden gleichzeitig, in großem Format angezeigt.
- Umfangreiche Informationen zu Steuerungen, Alarmen und Diagnose.
- Sehr fortschrittliche und praktische Software mit zahlreichen Optionen. Intuitiv, einfach zu bedienen.
- Interaktive Rezepte können direkt in der Maschine gespeichert und ausgeführt werden.



# Technische Daten



## FP30

|                      |             |       |
|----------------------|-------------|-------|
| Fassungsvermögen     | Liter       | 30    |
| Zylinderinhalt Brät  | kg          | ± 25  |
| Gesamtleistung       | kW          | 2,2   |
| Maximale Stromstärke | 400/380 V A | 7,5   |
|                      | 230/220 V A | 12,1  |
| Nettogewicht         | kg          | ± 374 |

## Verpackung

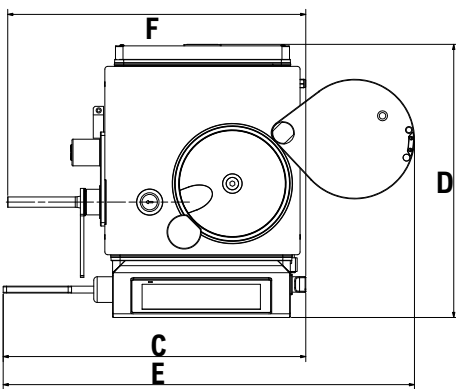
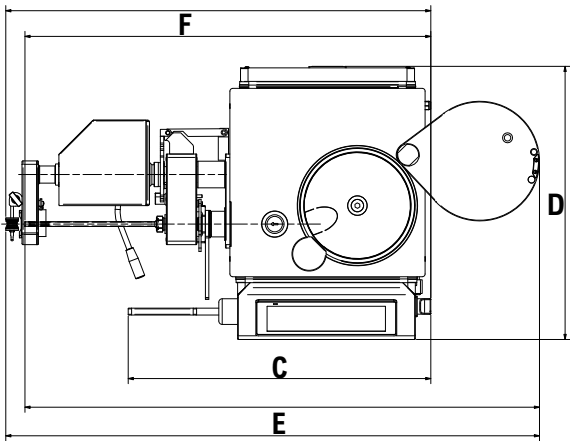
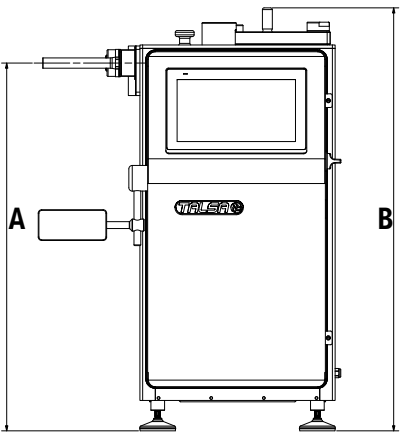
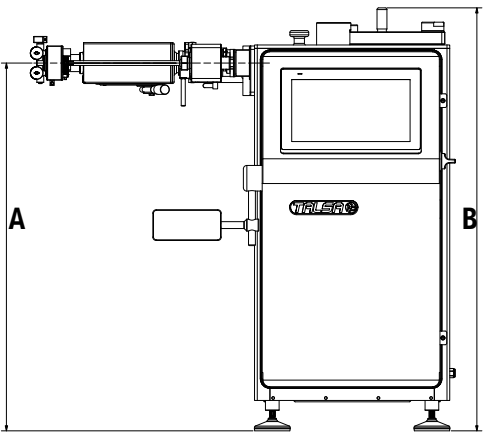
|                                     |    |           |
|-------------------------------------|----|-----------|
| Abmessungen (Holzkiste auf Palette) | cm | 98x92x152 |
| Volumen                             | m³ | 1,37      |
| Bruttogewicht                       | kg | ± 400     |

## Portionsgröße

|                                            |                   |             |
|--------------------------------------------|-------------------|-------------|
|                                            | 5 g bis 25 kg     |             |
| Portionsgenauigkeit / Gewichtskalibrierung | +/-1 g / ab 0,1 g |             |
| Portionier- / Abdrehgeschwindigkeit        | <20 g             | bis zu 350* |
| (Portionen / Minute)                       | 25 g              | bis zu 300  |
|                                            | 50 g              | bis zu 250  |
|                                            | 100 g             | bis zu 200  |
|                                            | 200 g             | bis zu 150  |

\* Mit automatischen Abdrehgetriebe und motorisiertem Darmhalter, Beschleunigermodus und Collagendarm.

**Standardzubehör:** 5 Füllrohre Ø außen 14, 20, 25, 30 und 43 mm.  
• Hydrauliköl • Edelstahl-Kolbenausziehschlüssel.



| Abmessungen (cm) | FP30e | FP30t | FP30s |
|------------------|-------|-------|-------|
| A                | 108   | 108   | 108   |
| B                | 124   | 124   | 124   |
| C                | 89    | 89    | 89    |
| D                | 80    | 80    | 80    |
| E                | 120   | 151   | 156   |
| F                | 87    | 119   | 124   |



# TALSA, Tradition und Innovation:

85 Jahre Fabrikation von hydraulischen Füllmaschinen.  
120 Jahre Erfahrung im Maschinenbau.  
Autorisierte Fachhändler in über 60 Ländern weltweit.



Seit die Familie Belloch das Unternehmen im Jahr 1900 als Werkstatt für die beginnende Elektroindustrie gründete, hat sich Talsa bis heute zu einem modernen Industriebetrieb mit 3 Werkshallen auf mehr als 6.000 m<sup>2</sup> und modernsten CNC-Fertigungsmitteln der letzten Generation entwickelt. Wir legen besonderen Wert auf die ständige Weiterentwicklung kleiner Details, mit dem Ziel eines höchstmöglichen Kundennutzens.

In dieser Broschüre finden Sie das Ergebnis unserer langjährigen Erfahrung bei der Herstellung mittelgroßer Qualitätsmaschinen für das fleischverarbeitende Gewerbe: modernste Maschinen, entwickelt mit Hilfe fortschrittlicher, computergestützter 3D-Software und F&E Projekten mit der Unterstützung der Europäischen Union. Dafür wurde TALSA mit der Exportauszeichnung der Industrie- und Handelskammer von Valencia prämiert. Wir bedanken uns für Ihr Vertrauen.

Unser Lieferprogramm:

•Hydraulische Kolbenfüller •Mischmaschinen •Kutter •Fleischwölfe •Automatische Kochkessel



**Talsabell s.a.**

Valencia - Spanien

[www.talsanet.com](http://www.talsanet.com)



Ihr autorisierter TALSA-Fachhändler:

Maße und Abbildungen sind unverbindlich. Änderungen bleiben vorbehalten.