

VACUUM STUFFER WITH  
DOUBLE COAXIAL PISTON SYSTEM

POUSSOIR SOUS VIDE AVEC  
DOUBLE PISTON COAXIAL

KONTINUIERLICHE VAKUUMFÜLLMASCHINEN  
MIT KOAXIALEM DOPPELKOLBEN



ECC-PG

EMBUTIDORA CONTINUA AL VACIO  
CON DOBLE PISTON COAXIAL

INDUSTRIAL  
**fuerpla**<sup>®</sup>



El LLENADOR DE BOLSAS, conectado a la salida de la embudadora, permite llenar bolsas u otros recipientes de porciones de masa cárnica de gran tamaño con precisión. El accesorio dispone de un pistón con cuchilla que corta el producto y deja el embudo completamente limpio después de cada porción.

**The BAG FILLER, applied to the stuffer, fill bags or other container with big meat mass portions with excellent precision. This device has a piston with knife that cut the product and leave the horn clean after each portion.**

*Le REMPLISSEUR DE BOURSES, assemblé a la poussoir, permet remplir bourses ou d'autres récipients avec grands portions de viande d'une excellente précision. Cet appareil à un piston avec couteau qui coupe le produit et laisse le cornet net après de chaque portion.*

**Das Zubehörteil Box Filler erlaubt das Füllen von Tüten, Boxen und Formen, und man erzielt exakt dosierte Portionen (Volumen) mit einer ausgezeichnete Gewicht präzision.**



ECC-PG

Nuevo concepto de embudadora al vacío de dos pistones con accionamiento coaxial, cuyo funcionamiento permite, que mientras un cilindro admite la masa haciendo el vacío, simultáneamente, el otro descarga el producto. Esta operación se produce alternativamente. El vacío se realiza durante todo el proceso de carga a través de los pistones, lo que nos permite extraer en alto grado el aire de la masa

**A new concept of vacuum stuffer with two coaxial pistons, whose working system allows that when one cylinder accepts the product while making vacuum, simultaneously the other one gets empty. this action is produced alternatively. By making the vacuum at the moment of the admission of the product, we successfully remove a higher degree of air.**

*Un nouveau concept de poussoir sous vide. deux pistons avec accionement coaxial dont leur fonctionnement nous permet pendant qu'un cylindre admet le produit en faisant le vide, simultanement l'autre se decharge. Cette operation se produit alternativement. en realisant l'operation du vide au moment d'admission du produit, ça nous permet d'extraire, en haut degre, l'air de la pate.*

**Neues Konzept einer kontinuierlich arbeitenden Vakuuffüllmaschine mit zwei Kolben mit koaxialem Antrieb. Dadurch ist es möglich, da ein Zylinder das Vakuum bildet und die Masse aufnimmt, während zur gleichen Zeit der andere das Produkt abgibt. Dieser Vorgang läuft abwechselnd ab. Die Vakuumbildung erfolgt während der ganzen Beschickungszeit über zwei Kolben, wodurch der Wurstmasse eine groe Luftmenge entzogen werden kann.**

Con la gran dimensión de los cilindros y de los conductos conseguimos:

- \* Trato delicado de la masa (evitando el embarre).
- \* Admisión de grandes trozos.
- \* No calentar la pasta.
- \* La dimensión de la boca de salida nos permite poner embudos de hasta 73mm de diámetro, pudiendo así embutir grandes trozos de músculo.



**With the big cylinders and pipes we obtain:**

- \* Delicate treatment of the product, avoiding smearing.
- \* Admission of big bits.
- \* Avoid heating of the product.
- \* The size of the outlet will allow horns up to 73 mm in diameter. Therefore, large pieces of muscle can be processed.

*Avec la grande dimension des cylindres et des conduits, on s'obtient:*

- \* Traitement délicat de la pâte, en évitant les écrasements.
- \* Admission de grands morceaux.

*Non chauffage de la pâte.*

- \* La dimension de la bouche de sortie nous permet de mettre des entonnoirs de jusqu'à 73 mm de diamètre, pouvant ainsi pousser des grands morceaux de muscle.

**Aufgrund der grossen Abmessung von Zylinder und Kanälen erreichen wir folgendes:**

- \* Schonende Behandlung der Wurstmasse (keine Verklumpung)
- \* Verarbeitung von grossen Stücken
- \* Keine Erwärmung der Masse
- \* Die Abmessung der Ausgangsöffnung ist für Trichterdüsen bis 73 mm Durchmesser vorgesehen, was die Verarbeitung grosser Muskelteile ermöglicht.

Con nuestro sistema de desmontaje de la máquina, podemos acceder a todos los lugares y rincones por donde pasa la masa, consiguiendo una limpieza rápida y eficaz, lo que le dará una mayor durabilidad a la máquina. El alimentador y la corona, se desmontan fácilmente para dejar paso a una tolva sin obstáculos para su limpieza.

**With the dismantling system, we can gain access to all the different parts through which the product goes, thus allowing quick and efficient cleaning. The feeding device and crown can easily be dismantled to allow the cleaning of the hopper without any obstacles.**

*Avec notre système de démontage de la machine, nous avons accès à tous les endroits et coins où passe la masse, en obtenant ainsi un nettoyage rapide et efficace. L'alimentateur et la couronne se démontent facilement pour accéder à la trémie sans obstacles pour son nettoyage.*

**Das neue Zerlegungssystem der Maschine ermöglicht einen Zugang zu allen Teilen und Ecken, die mit der Masse in Kontakt kommen, so dass eine schnelle und gründliche Reinigung derselben gewährleistet ist. Das wiederum hat eine längere Lebensdauer der Maschine zur Folge. Die Eingabevorrichtung und die Krone sind für eine bequeme Reinigung des Trichters leicht abnehmbar.**



El nuevo procesador incorpora el sistema de dosificación, la salida de clipadora, e incluso controla la presión de la masa para la correcta dosificación, con un sistema de test para las posibles averías y una pantalla retroiluminada que permite acceder a toda la información del funcionamiento de la máquina.

**The new electronic processor incorporates the portioning system, the clipper outlet, and controls the pressure of the mass for a proper proportioning, with a testing system for any possible breakdown and a rear-lit screen which enables to see all the information about the machine operation.**

*Le nouveau processeur électronique comprend le système de dosage, la sortie de la clipeuse, et contrôle même la pression de la masse pour un dosage correct, avec un système de test pour les possible pannes et un écran rétro-éclairé qui permet d'accéder à toute l'information du fonctionnement de la machine.*

**Der neue Prozessor steuert das Dosiersystem, den Austritt der Clips und den Druck der Masse für eine korrekte Dosierung derselben. Über ein Testsystem für mögliche Störungen und einen Bildschirm ist der Zugang zu einer umfassenden Information zu allen Maschinenfunktionen sichergestellt.**



En versión ECC-PG, hemos incorporado una guillotina en la boca de salida, la cual no reduce el diámetro de la misma, y nos permite porcionar todo tipo de masas, tanto trozos pequeños como grandes. Mediante una simple tuerca podemos desmontar completamente la guillotina, esto nos permite realizar una limpieza rápida y eficaz de esta.

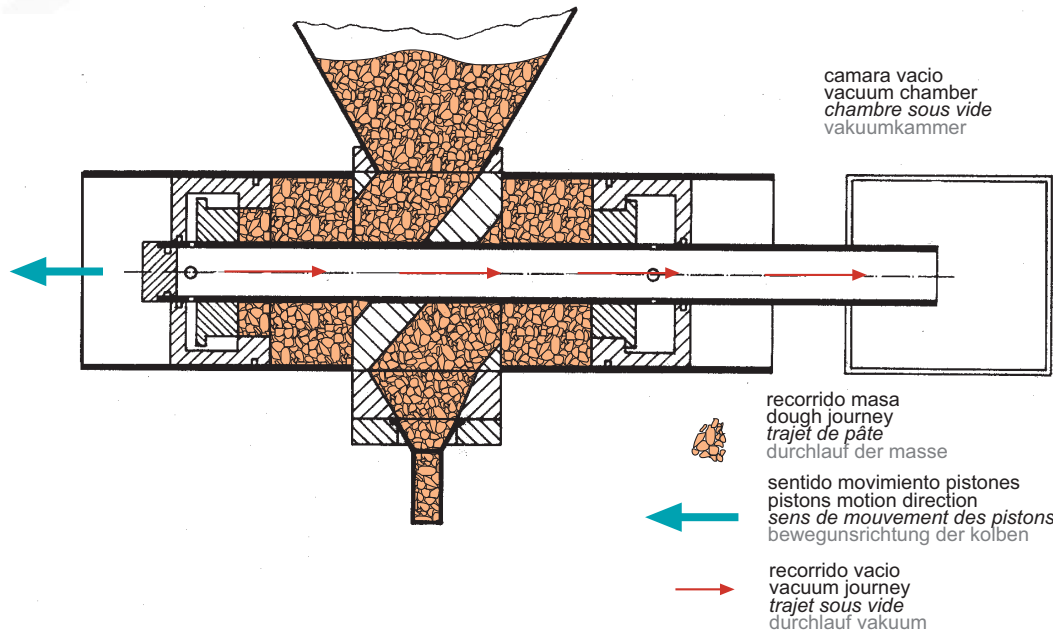
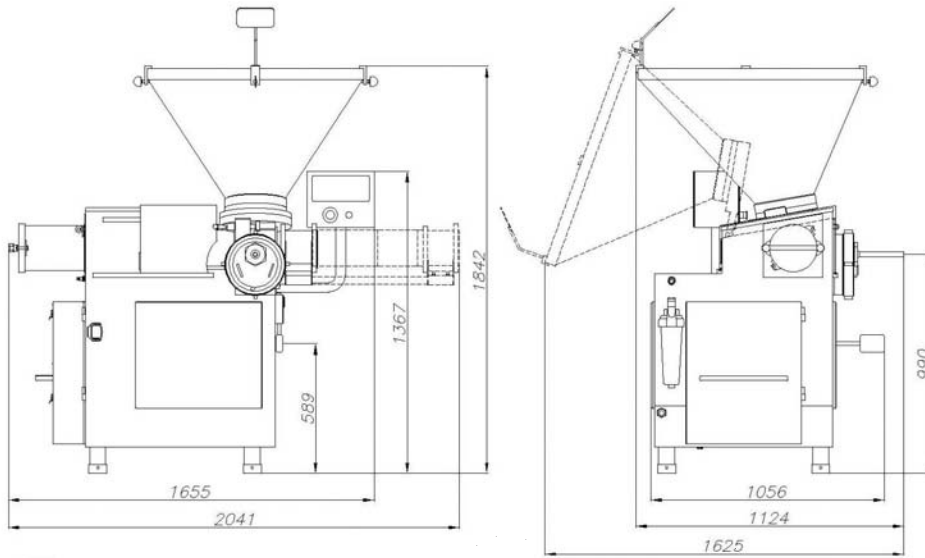
**The ECC-PG version incorporates a guillotine at the outlet which does not reduce its diameter and enables to portion all kind of products, small or big pieces. By means of a simple nut, the guillotine can be fully dismantled, and this lets it to be quickly and efficiently cleaned.**

*La version ECC-PG incorpore une guillotine à la bouche de sortie, qui ne réduit pas son diamètre et qui nous permet de portionner tout genre de chairs, des grands ou petits morceaux. À l'aide d'un simple écrou, on peut démonter complètement la guillotine, ce qui nous permet d'en faire un nettoyage rapide et efficace.*

**Das Modell ECC-PG ist an der Ausgangsöffnung mit einer Schneidvorrichtung ausgerüstet, die den Durchmesser derselben nicht beeinträchtigt. Dadurch ist es möglich, jede Wurstmasse zu portionieren und zwar sowohl kleine als auch grosse Stücke. Die Schneidvorrichtung ist durch das Lösen einer einzigen Mutter leicht abnehmbar und kann so schnell und gründlich gereinigt werden.**



EMBUTIDORA CONTINUA AL VACIO CON DOBLE PISTON COAXIAL  
 VACUUM STUFFER WITH DOUBLE COAXIAL PISTON SYSTEM  
 POUSSOIR SOUS VIDE AVEC DOUBLE PISTON COAXIAL  
 KONTINUIERLICHE VAKUUMFÜLLMASCHINEN MIT KOAXIALEM DOPPELKOLBEN



DATOS TÉCNICOS / TECHNICAL DATES / DONNÉES TECHNIQUES /

	ECCP25	ECCPG25	ECCPG49	ECCPG50
MODELO / MODEL / MODÈLE / MODELL	ECCP25	ECCPG25	ECCPG49	ECCPG50
MOTOR / MOTOR / MOTEUR / MOTOR	2,88 Kw	2,88 Kw	2,88 Kw	3,96 Kw
BOMBA DE VACIO / VACUUM PUMP / POMPE SOUS VIDE / VAKUUMPUMPE	25m <sup>3</sup> / 0,73Kw	25m <sup>3</sup> / 0,73Kw	25m <sup>3</sup> / 0,73Kw	25m <sup>3</sup> / 0,73Kw
OPCIONAL / OPTIONAL / OPCIONAL / WAHLFREI	65m <sup>3</sup> / 1,82Kw	65m <sup>3</sup> / 1,82Kw	65m <sup>3</sup> / 1,82Kw	65m <sup>3</sup> / 1,82Kw
PRODUCCION / PRODUCTION / PRODUCTION / LEISTUNG	2500 kg/h	5000 kg/h	5000 kg/h	5000 kg/h
PRESION EMBUTICION/FILLING PRESSURE/PRESSION DE REMPLISSAGE/FÜLLDRUCK	140 bar	100 bar	100 bar	140 bar
CAPACIDAD TOLVA/HOPPER CAPACITY/CAPACITÉ DE TRÉMIE/FASSUNGVERMÖGEN TRICHTER	250 l	250 l	250 l	250 l
PESO NETO / NET WEIGHT / POIDS NET / NETTOGEWICHT	593 kg	593 kg	593 kg	600 kg