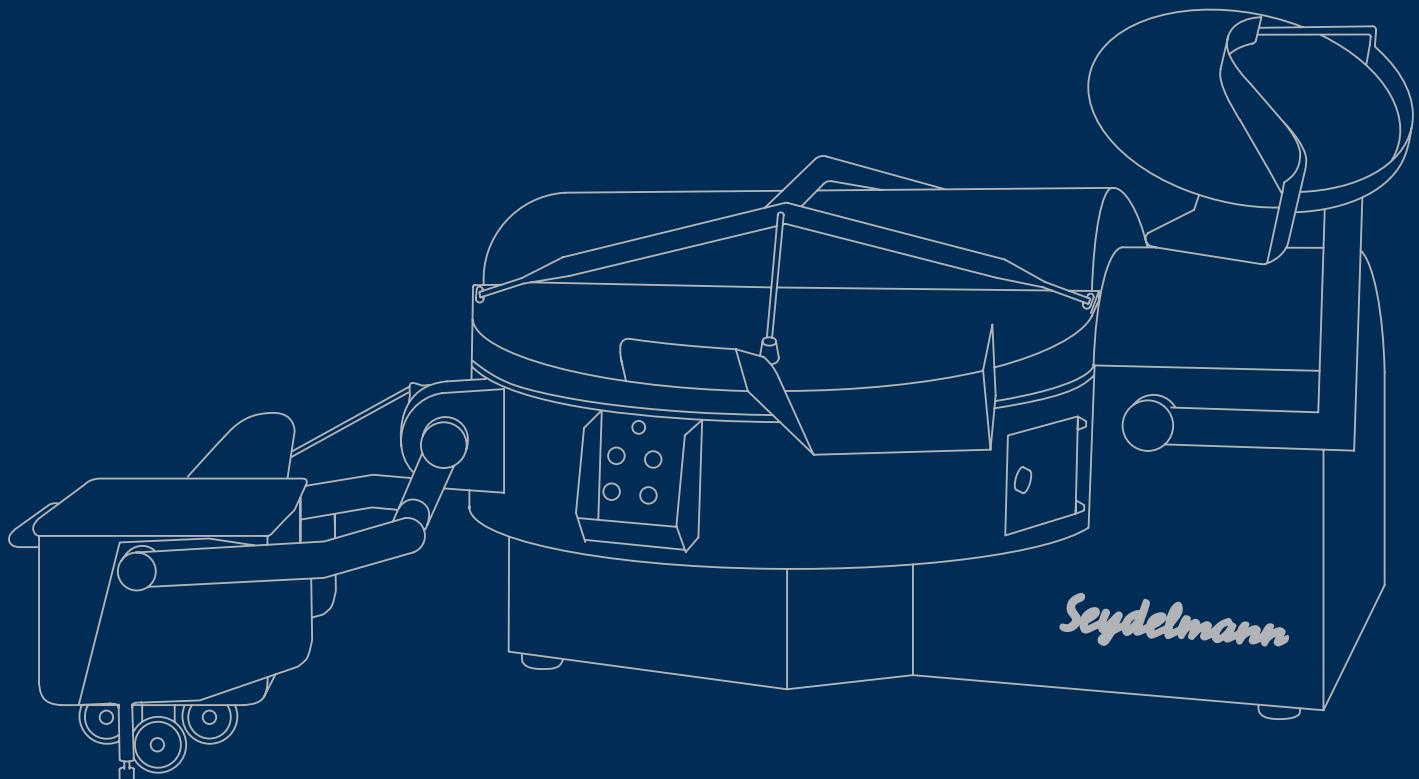


Seydelmann

U rukama najboljih

Vakuum kuteri
sa kuvanjem

Industrijski kuteri





Sadržaj

Seydelmann

Vakuum kuteri sa kuvanjem

Pregled tipova motora	5	
K 204 AC-8	rasant/ultra	6–7
K 324 AC-8	rasant/ultra	8–9
K 504 AC-8	rasant/ultra	10–11
K 604 AC-8	rasant/ultra	12–13
K 754 AC-8	rasant/ultra	14–15
K 64 AC-8	rasant/ultra	16
K 124 AC-8	rasant/ultra	16
K 124 H AC-8	rasant/ultra	16

Industrijski kuteri

K 126 AC-8	rasant/ultra	18–19
K 160 ultra	rasant/AC-8	20–21
K 206 AC-8	rasant/ultra	22–23
K 326 AC-8	rasant/ultra	24–25
K 506 AC-8	rasant/ultra	26–27
K 756 AC-8	rasant/ultra	28–29
K 552 AC-8	rasant/ultra	30–31
K 1200 ultra	rasant/AC-8	32

Pojedinačna rešenja	32
Detalji kutera	33–35
Jedinice za utovar	36–37
Rezni alat	38–39
Kontrole	40–47
Tipovi motora	48
Dodatna oprema	50–51
Tehnički podaci	52–53

Varijante prikazane sivim slovima su dostupne kao alternativni modeli

Pregled tipova motora

Seydelmann



Svi Seydelmann Kuteri su dostupni u sledećim varijantama motora:

AC-8 – višestepena mašina visokih brzina za veoma fine smeše i najveću ekstrakciju proteina

- 6 kontinualnih i podesivih brzina noževa , napred
- 2 brzine mešanja unazad
- 2 odvojene brzine posude
- Trofazni motor sa kontrolom frekvencije
- Command 1000, digitalni displej za upravljanje brzinama, vremenom pogona, temperature i brzine posude. Command 1500 prikazuje količinu vode i vrednosti vakuma
- Automatsko gašenje u zavisnosti od temperature ili vremena pogona
- 9 mogućih načina za gašenje
- Zaseban panel za upravljanje, od nerđajućeg čelika, sa glavnim prekidačem

DC-8 – višestepena mašina sa unapred programiranim brzinama

- 6 kontinualnih i podesivih brzina noževa , napred
- 2 brzine mešanja unazad
- Motor na jednosmernu struju sa kontrolom frekvencije
- Command 1000, digitalni displej za upravljanje brzinama, vremenom pogona, temperature i brzine posude. Command 1500 prikazuje količinu vode i vrednosti vakuma
- Automatsko gašenje u zavisnosti od temperature ili vremena pogona
- 9 mogućih načina za gašenje
- Zaseban panel za upravljanje, od nerđajućeg čelika, sa glavnim prekidačem

Ultra – fiksne brzine

- 2 brzine noža
- 2 brzine mješanja unapred sa mogućnošću dodatne 2 brzine mješanja unazad
- 2 odvojene brzine posude
- Trofazni motor sa punim pogonom
- Command 1000, digitalni displej za upravljanje brzinama, vremenom pogona, temperature i brzine posude. Command 1500 prikazuje količinu vode i vrednosti vakuma
- Automatsko gašenje u zavisnosti od temperature ili vremena pogona
- 9 mogućih načina za gašenje
- Zaseban panel za upravljanje, od nerđajućeg čelika

Rasant – fiksne brzine

- 2 brzine noža
- 2 brzine posude
- Trofazni motor sa punim pogonom
- Command 1000, digitalni displej za upravljanje brzinama, vremenom pogona, temperature i brzine posude. Command 1500 prikazuje količinu vode i vrednosti vakuma
- Automatsko gašenje u zavisnosti od temperature ili vremena pogona
- 9 mogućih načina za gašenje
- Zaseban panel za upravljanje, od nerđajućeg čelika

Vakuum kuteri sa kuvanjem

Seydelmann



Vacuum-Cutter K 204 AC-8

Tehnologija Vakuum kutera

Mlevenje pod vakuumom daje čvrstu emulziju bez vazduha i smanjuje zapreminu za 5 – 7 % pri stalnoj težini. Na taj način se smanjuju troškovi i potrebno je manje creva za pakovanje.

Homogena vakuum smeša omogućuje doslednost kobasicu u veličini i težini prilikom svakog sečenja. Dobijaju se precizne i jednake porcije prilikom punjenja.

U vakuum smeši, koju karakteriše stabilnost i čvrstina, svi komadi kože i žila bivaju samleveni jer precizni noževi zahvate i najmanji komad materijala. Tako se dostiže najveća finesa proizvoda.

Bolja ekstrakcija proteina nastaje zahvaljujući razdvajajuju mesa prilikom mlevenja, time se povećava vlažnost i apsorbacija masti. Dobija se bolja stabilnost smeše.

Većom ekstrakcijom proteina značajno se poboljšava ukus mesa.

Arome od začina se bolje razvijaju i postoaju istaknutije i intenzivnije. U nekim slučajevima moguće je izostaviti upotrebu aromatičnog začina.



Heminski efekat vakuma

Emulzivni efekat vakum kutera prilikom mlevenja i mešanja daje ogromnu prednost hladnim smešama i proizvodima koji su u vakum pakovanju. Rok trajanja mesnih proizvoda je znatno duži. Smanjen unos vazduha u procesu dovodi do dugotrajnog crvenila koje je brže i svetlijе. Boja i ukus mesa se duže zadržavaju na gotovom proizvodu. Zbog smanjenog unosa atmosferskog kiseonika u Vakuum kuteru, reakcija kiseonika i masnih kiselina (oksidacija masti) je značajno smanjena. Proizvod ima bolji kvalitet očuvanja.

Biološki efekat vakuma

Izostavljanjem kiseonika u procesu, kuter je ispunjen biološko i hemijski neutralnim azotom koji stvara atmosferu koja smanjuje nastajanje bakterija i sprečava gubljenje arome mesa. Na taj način se produžava vreme transporta i rok upotrebe. Bolja stabilizacija toplice smeše čak i kod recepta sa manjom količinom proteina.



Vakum kuter K 504 AC-8

Seydelmann Vakuum kuteri

Poseban dizajn Seydelmann kutera omogućva kraće vreme ispuštanja smeše iz kutera. Mlevenje pod vakuumom može biti odmah nastavljeno sa dodavanjem novog materijala. Glavni poklopac direktno zatvara spoljašnji deo posude na telu mašine. Zatvaranje se nastavlja sa zakriviljenjem iznad vratila noža. Ovo omogućava slobodan pristup posudi sa svih strana. Postoji samo jako mali prostor između smeše i poklopca koji omogućava brzo ispuštanje smeše. Ubrizgivanje gasa je veoma malo. Čvrsti poklopac koji apsorbuje buku je providan i tako pruža vizuelnu kontrolu mlevenja. Na zahtev kupca moguće je ugraditi čelični poklopac i dodatak za začine. Proces utovara i istovara materijala je minimalan, jedino se otvara glavni poklopac posude. Precizna podešavanja noževa su moguća zahvaljujući posebnom dodatku na sredini posude, koji sprečava pomeranje noževa usled vakuma. Ova mašina se može koristiti kao Vakuum Mešalica kad se koriste brzine mešanja.

Vakuum pumpa

Vakuum pumpa je ugrađena u telo mašine i ne zahteva posebno održavanje.



Kuter sa kuvanjem

Grejanje posude se odvija pomoću pare koju ispušta sistem brizgalica, ugrađen ispod posude. Dobija se ušteda vremena spajanjem oprecije mlevenja i kuvanja. Dodatna ušteda vremena se može dobiti naknadnom ugradnjom brizgalica pare ili posebnih grejača za noževe a takođe poklopac iznad noževa je zagrejan. Ukoliko se pripremaju kuvane salame, ušteda vremena je korišćenjem direktnog ubrizgivanja pare u posudu.

Kuvanjem konvencionalnim mašinama ukus mesa isparava a upotrebom Seydelmann Kutera sa kuvanjem zadržava se približno 10% više ukusa koji inače ispari. Kuvanjem u vodi se gubi kvalitet i ukus mesa dok upotrebom Seydelmann maštine nema gubljenja ukusa, arome i proteina. Za razliku od dužeg kuvanja u kotlovima ili parnim komorama, period kuvanja u Seydelmann mašini je izuzetno kratak i vrši se na idealnoj temperaturi za održavanje arome i strukture svih komponenata recepta. Na taj način se takođe produžava rok trajanja proizvoda kao i poboljšava kvalitet smeše zbog vrelog mešanja mesa, masti i vode. Ne dolazi do izdvajanja masti.

Hlađenje se odvija pomoću posebne brizgalice koja je deo razhljadnog sistema sa spoljašnje strane posude.

U Seydelmann Kuterima sa kuvanjem smanjen je broj mogućih bakterija zbog posebnog procesa prerade, izuzimanjem određenih koraka i pre svega kuvanja bez prisustva vazduha.



Vacuum-Cooking-Cutter K 754 AC-8

Seydelmann Kuter sa kuvanjem; standardan sa automatskim sistemom kuwanja

Na početku procesa je zagrevanje parom pod punim kapacitetom. Hladna posuda i materijal u njoj se brzo zagrevaju do potrebne temperature.

Dostizanje željene temperature isključuje ili smanjuje sistem grejanja a dobijena toplota u posudi služi za prvočitno kuwanje mesa.

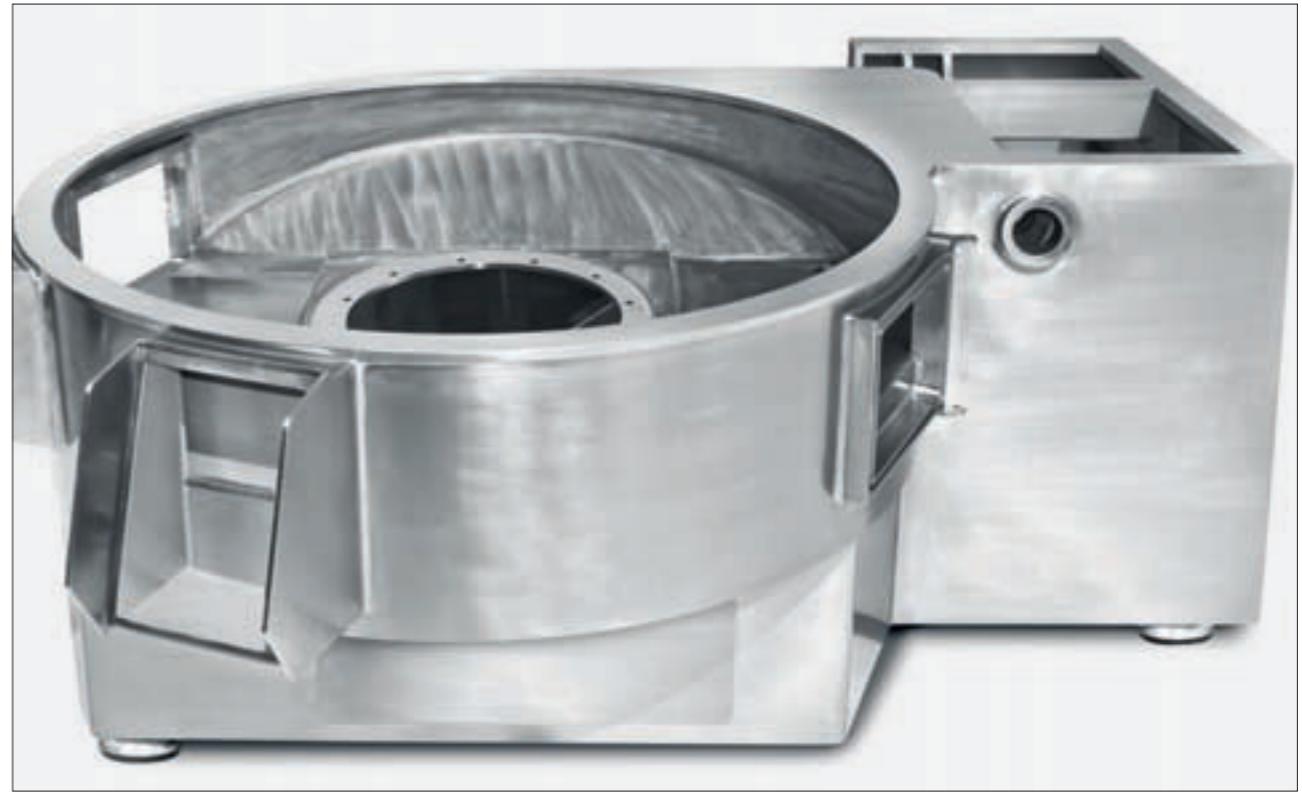
Mašina automatski uključuje sistem hlađenja sve dok se ne postigne konačna temperatura (68–72°C).

Automatski sistem kuwanja pomoću pare na niskom pritisku sprečava prekomerno kuwanje ili lepljenje mesa za posudu. Automatskim procesom se eliminiše mogućnost aktiviranja pogrešne operacije. Dobija se velika ušteda energije sa optimalnim radnim vremenom mašine.

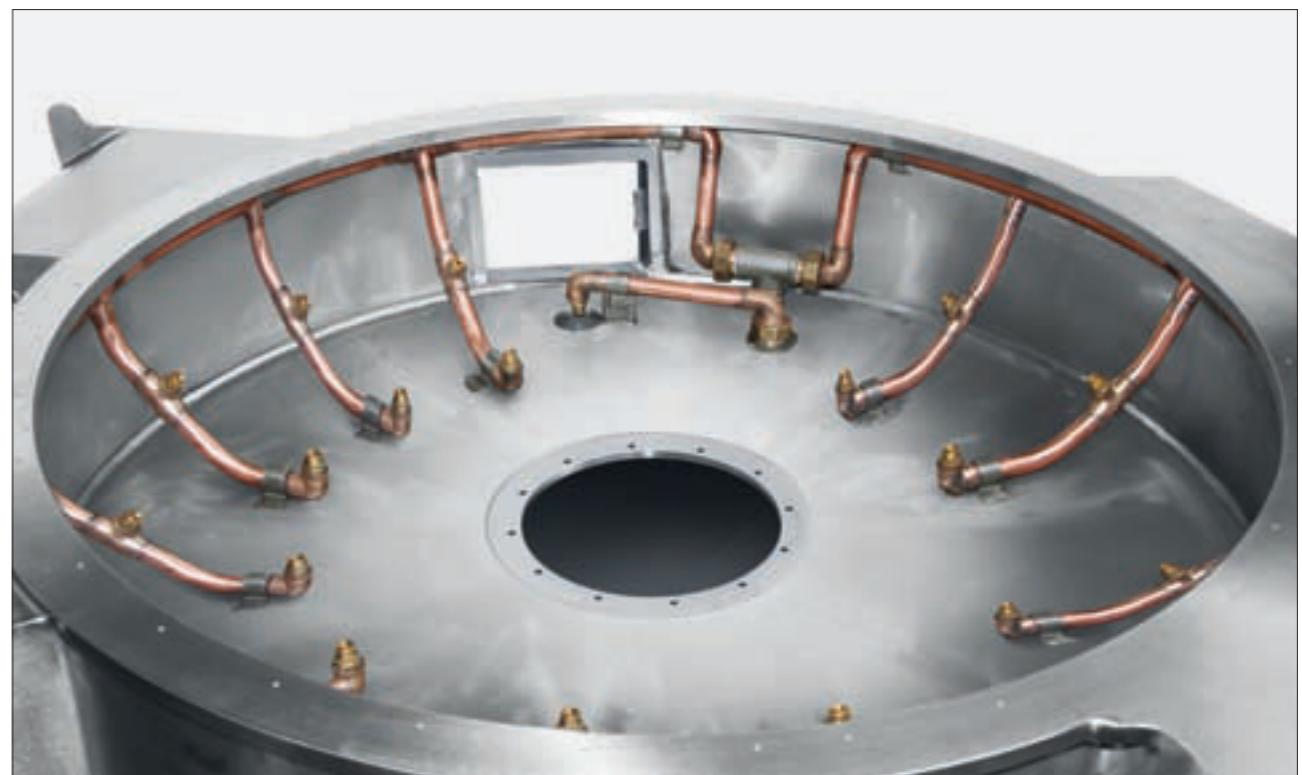
Mašina je dostupna kao Vakuum kuter sa kuvanjem, poklopcom za smanjenje buke ili čeličnim poklopcom kao i posudom za začine.



Vakuum kuter K 124 AC-8



Telo mašine od čvrstog nerđajućeg čelika



Sistem brizgalica pare u jedinici za kuvanje

Industrijski kuteri

Seydelmann



Kuter visoke efikasnosti K 126 AC-8

Seydelmann Industrijski kuteri

Industrijski kuteri su izrađeni bešavno od nerđajućeg čelika, zbog čega su robusni i lako se održavaju i čiste. Imaju zaobljene i polirane ivice a telo nema šrafova ili pregiba na kojima se mogu stvarati naslage bakterija i prljavštine.

Mašina ima transparentan i nesalomljivi poklopac koji smanjuje buku. Na zahtev kupca može biti zamenjem za čvrsti, čelični poklopac.

Poklopac je transparentan, nesalomljiv i prigušava buku mašine. Telo mašine je u većini izrađeno od nerđajućeg čelika i debelih zidova. Mašina nema livenog gvožđa presvučenog tankim slojem čelika koje postaje lomljivo. Na telu mašine neće biti udubljenja usled udara kolica i slično. Svaka mašina ima zatvoreno dno i opremljena je ventilacionim sistemom za protok vazduha. Čvrsta konstrukcija omogućava stabilost tokom rada a dupli poklopac prigušava buku.



Kuter visoke efikasnosti K 160 ultra-v

Rasant - kuteri

Snažni kuteri koji su efikasni pri intenzivnom radu. Dve brzine noževa i dve brzine posude. Pogodnost daju unakrsni prekidači. Command 500 /1500, digitalni displej sa kontrolama pogona, brzine, noževa, vremena rada, temperature, brzine posude i drugo. Command 1500 dodatno prikazuje stanje i kvalitet vode i vrednosti vakuma. Automatsko prekidanje rada u zavisnosti od temperature i vremena. Čak 9 načina prekida rada.

Ultra-kuteri

Čvrsta konstrukcija Ultra-kutera cini ga univerzalnom mašinom za rad sa suvim ili barem kobasicama kao i sa rashlađenim ili smrznutim materijalima. Dve brzine noževa i dve brzine mešanja koje se mogu koristiti u kombinaciji sa brzinama noževa. Dodatno su moguće i dve brzine suprotnog mešanja. Command 1000/1500,digitalni displej sa kontrolama pogona, brzine,noževa, vremena rada, temperature, brzine posude i drugo. Command 1500 dodatno prikazuje stanje i kvalitet vode i vrednosti vakuma. Automatsko prekidanje rada u zavisnosti od temperature i vremena. Čak 9 načina prekida rada.



Kuter visoke efikasnosti K 206 AC-8

AC-8 Kuter

AC-8 Kuter je opremljen trofaznim motorom sa frekventnim regulatorom čiji pogon ispunjava sve tehnološke zahteve, bezbenost i brzinu. AC-8 Kuter karakteriše dugoročna pouzdanost i vrhunske performanse pri velikim brzinama.

AC-8 Kuter je izuzetno efkasen, radi bez karbonskih četki i bez vazdušnih filtera koji zahtevaju redovno održavanje. Troškovi rada su svedeni na minimum.



6 brzina napred, 2 brzine unazad

AC-8 Kuter ima frekventivni pretvarač i trofazni motor sa 6 prednjih brzina i sa 2 brzine mešanja unazad, takođe postoji opcija sa 8 prednjih brzina koje se programiraju. Sve brzine mešanja, od najmanje do najveće se mogu predhodno podesiti i programirati. Moguće je poručiti na zahtev AC-8 kuter sa višestepenim brzinama. Ovakav sistem je nezavistan od ostalih programiranih brzina i on usporava ili ubrzava od nule do naveće moguće brzine.

Command 1000/1500, digitalni displej sa kontrolama pogona, brzine, noževa, vremena rada, temperature, brzine posude i drugo. Command 1500 dodatno prikazuje stanje i kvalitet vode i vrednosti vakuma. Automatsko prekidanje rada u zavisnosti od temperature i vremena. Čak 9 načina prekida rada.



Kuter visoke efikasnosti K 506 AC-8

Tehnologija AC-8 i DC-8 kutera

Relativno male brzine noževa daju grubu i uniformnu teksturu. Sitnija zrnca zahtevaju veće brzine. Za dobijanje sitnijih zrnca brzina noža je prilagođena veličini zrna - brzina se povećava ukoliko se veličina zrna smanjuje. Dobija se ujednačena homogena smeša koja poboljšava izgled konačnog produkta a samim tim povećava potencijal prodaje.

AC-8 Kuter omogućava proizvodnju profitabilnih smeša pomoću programiranih 8 brzina. AC-8 Kuter omogućava dostizanje čak 50% većih brzina nego ostale mašine. Pri takvim brzinama dobija se kvalitetnije mešanje a ekstrakcija proteina iz mesa je znatno veća. Zbog velikih brzina noževa i inercije u posudi dolazi do kompletног mešanja mesa prilikom čega su i najmanje čestice zahvaćene noževima. Rezultat je čvrsta, stabilna i ujednačena smeša.

Pri velikim brzinama finesa je zagarantovana a dobijeni proizvod će biti znatno boljeg ukusa jer brzina utiče ne samo na meso već i na substance poput enzima. Željena čvrstina smeše zavisi od recepta pripreme, ali sve je to moguće postići podesivim brzinama kutera.



Kuter visoke efikasnosti K 756 AC-8

Smeša od kože u AC-8 i DC-8 kuterima

Prerada sirovih koža u fine smeše AC-8 Kuterima daje novi potencijal na tržištu kutera velikih brzina. Nakon kratkog vremena koža izgubi strukturu i postaje poput pudinga.

Suve salame u AC-8 kuterima

Za proizvodnju suvih salama krajnji zahtev je ujednačenost smeše koja se postiže podešavanjem brzine pojedinačnih noževa. Za dobijanje grublje granulacije smeše potrebna su precizna podešavanja kod nižih brzina. To je od ključnog značaja za uniformnost smeše. Zahvaljujući posebnom dizajnu poklopca Kutera postiže se mala frikcija i postepeni porast temperature. Oblik poklopca omogućava brzo punjenje posude.

Bi-Cut K 552 AC-8 sa 550 litarskom posudom

Seydelmann



Kuter za suve salame Bi-Cut K 552 AC 8,
550 l sa posebnom jedinicom za utovar

Bi-Cut K 552 AC-8 sa 550 litarskom posudom

Ovaj kuter je napravljen od nerđajućeg čelika, opremljen je sa 2 odvojene glave noževa koji su međusobno pod uglom od 90 stepeni. Oba kutera, AC-8 i DC-8 imaju mogućnost programiranja noževa sa stepenastim brzinama. Idealan utovar se postiže korišćenjem posebne horizontalne pokretne trake a postoji i mogućnost ugradnje jednostavnije trake za utovar.

Bi-Cut K 552 kuter ispunjava najveće zahteve kvaliteta proizvoda zahvaljujući sofisticiranoj i izuzetno efikasnoj tehnologiji prerade. Stepenaste brzine noževa sa mogućnostima programiranja omogućavaju precizno mešanje svih čestica materijala bez obzira na sirovine. S obzirom na to da su glave noževa fiksirane pod pravim uglovima, dobija se jednak mešanje smeše u veoma kratkom vremenu. Sa AC-8 i DC-8 pogonom dobija se efikanost u potrošnji jer ne dolazi do opterećenja motora prilikom pokretanja mašine. Noževi se uvek kreću u idealnoj brzini koja je podešena u odnosu na vrstu željenog proizvoda.

Pojedinačna rešenja

Seydelmann



Kuter visoke efikasnosti K 1200 ultra

Da bi izašli u susret pojedinačnim zahtevima kupca, Seydelmann mašine se proizvode isključivo po narudžbini. Proizvodnja najvećih kutera u industriji je pokazatelj našeg potencijala. Seydelmann mašine se proizvode od najboljeg materijala, sa najboljim dizajnom i najboljom tehnologijom. Naše mašine daju vrhunski kvalitet proizvoda koji prevaziđa svaka očekivanja.



Prekidači

Prekidači su idealno raspoređeni prema ergonomskom aspektu. Za razliku od uobičajnih kontrola sa kojima postoje razne smetnje, na ovim mašinama se nalaze prekidači sa kojima je moguće raditi zatvorenih ociju. Svaki prekidač upravlja sa logički spojenom funkcijom. Mašina je elektronski povezana i onemogućava pokretanje pogrešnih operacija. Nema displeja sklonih smetnji ili osvetljenih panela. Čišćenje prekidača i upravljačkih elemenata je jednostavno uz pomoć vode pod pritiskom ili nekog sredstva za čišćenje.



Kvalitet u svakom detalju

Sve površine su polirane i -fino obrađene sa blagim nagibom koji omogućava vodi da se sliva sa svih površina. Na mašini ne ostaju fleke od ustajale vode.

Ugrađeni poklopci

Svi poklopci su ugrađeni u telo posude i nema potrebe za silikonskim ili gumenim dodacima. To omogućava pranje posude pod pritiskom vode.

Senzori temperature

Trenutna i veoma precizna kontrola temperature. Senzori su ugrađeni u gornji deo strugača. I najmanje količine smeše se mogu izmeriti a krupniji delovi materijala se ne lepe za senzor i ne mogu da utiču na ispravnost merenja.



Obrtni poklopac

Kuteri K 506 i K 756 su opremljeni sa obrtnim glavnim poklopcem, koji se sa lakoćom otvara na bočnu stranu i prileže na leđa mašine. Obrtni poklopac olakšava čišćenje mašine kao i zamenu noževa. Na zahtev moguće je ugraditi i hidraulični obrtni poklopac.



Izbacivač

Izbacivač je standardni deo opreme kutera, nalazi se na desnoj strani mašine i nije potrebno dodatno prostora za njegov rad.

Posebno napravljen izbacivač u profilu diska pruža brzo i efikasno izbacivanje, čak i tečnih materijala. Hidronomičan dizajn celog izbacivača garantuje brzo i potpuno pražnjenje posude sa smešom.



Uzdignut otvor za utovar

Sa desne strane poklopca se nalazi uzdignut otvor koji doseže do noža i služi za brz utovar većih komada mesa ili masti.



Uređaj za zaustavljanje

Hidraulični pokreti izbacivača imaju poseban način zaustavljanja gde disk izbacivača samo blago dodiruje posudu tokom procesa izbacivanja materijala. Ležajevi i disk su zaštićeni od trošenja.

Jedinice za utovar

Seydelmann

Jedinice za utovar

Jedinica za utovar se nalazi u sklopu mašine i nema posebne spoljašnje delove koje zahtevaju dodatni prostor. Napravljena je za standardnu veličinu kolica BW 200.

Jedinica za utovar vertikalno podiže kolica iznad glavne posude. Nakon toga se kolica okreće i istovaraju kompletan sadržaj u posudu mašine. Tečnosti se takođe istovaraju bez prosipanja.

Sadržaj kolica se istovara u posudu sa leve strane ka desnoj i na taj način ne dolazi do gomilanja materijala na jednom mestu.

Moguće je na zahtev kupca promeniti pravac istovara. U tom slučaju kolica sa jedinicom za utovar se ugrađuju na desnu stranu mašine a izbacivač se premešta na levu.

Za mašine visoke efikasnosti koje imaju posudu veću od 350 litara moguća je ugradnja hidrauličnog podizača kolica.



Utovar pomoću spiralnog prenosnika i hidrauličnog ventila

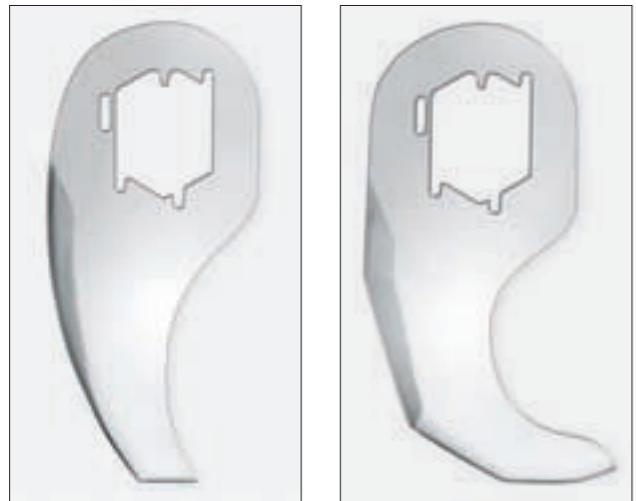
Utovar pomoću spiralnog transportera

Materijal se utovara u posudu mašine pomoću spiralnog transporterja koji se okreće u pravcu okretanja posude i na taj način se sprečava nagomilavanja materijala. Sadržaj posude se ravnomerno melje i dobijaju se ujednačene granule mesa. Ovakav proces utovara smanjuje vremena kompletног procesa mlevenja i prerade mesa.

Jedinica za utovar ima poklopac koji smanjuje buku i hidraulični venil koji zatvara protok materijala. Time se sprečava gomiljanje ili neravnomeren protok do posude. Zbog velike zapremljenosti, ova jedinica za utovar može da služi kao posuda za sirov materijal koji ide na preradu.

Rezni alat

Seydelmann

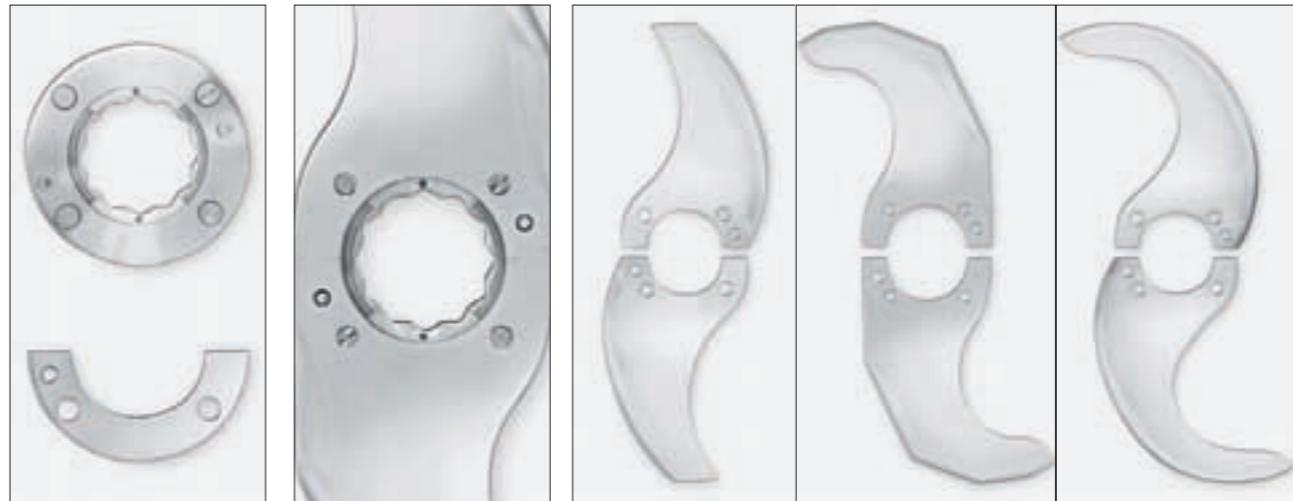


K: Za veoma fino usitnjene barene salame

E: Efikasni univerzalni nož za barene, suve i kuvane salame.

B: idealan za proizvodnju suvih salama zbog izvučenog reza.

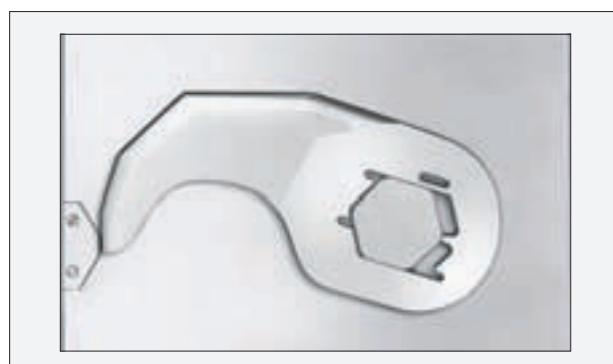
Y: Ujednačeno zatezanje, bez nagomilavanja proizvoda. Mala frikcija i mala potrošnja energije.



Sistem noževa KO, EO i BO

Svaka dva noža se postavljaju na jedan nivo u jedinicu za ravnotežu i zatezanje.

O - Sistem noževa se brzo podešava za gladke operacije a zamena noževa je veoma jednostavna.



Pribor za merenje noževa

Služi za tačna podešavanja noževa nakon mlevenja. Bezbednosni klin je na tačnom rastojanju.



Jedinica za ravnotežu

Fino podešavanje ravnoteže noževa nakon zatezanja. Naručito korisno kod kutera velikih brzina (AC-8 ili DC-8).



Alat za brzo zatezanje noževa

Za veoma brzo fiksiranje noževa.



Vaga za ravnotežu noževa

Služi za proveru ravnoteže jednog para noževa nakon fiksiranja i zatezanja da bi proces bio bez vibracija.

Kontrole

Seydelmann



Command 1000

Digitalni displej za brzinu, obrtanje noževa, vreme rada, temperaturu, brzinu posude. Za svaku brzinu moguće je podesiti poseban režim rada prema tipu motora, poziva preko prekidača za koleno ili preko ručnog prekidača. Sistem automatskog gašenja prema temperaturi i vremenu rada. Postoji čak 9 mogućih načina gašenja. Prikaz intervala održavanja i servisiranja.

Elektronsko programiranje

Jedinica za elektronsko programiranje se nalazi izvan kutera u čeliknom kućištu koje štiti od kvarova i olakšava čišćenje. Displej sa podacima se ugrađuje na vidljivu distancu od operatera. Displej je dovoljno velik da omogući vidljivost svih podataka, čak i sa veće udaljenosti.



Command 1500

Vakuum kuteri, ili mašine koje imaju integriran sistem za doziranje vode, su opremljeni sa kontrolnom tablom Command 1500. Pored svih funkcija koje ima Command 1000, ova tabla prikazuje i količinu vode i vrednosti vakuma.



Zidna ugradnja sa savijenom tubom

Spuštena sa plafona

Zidna ugradnja

Pričvršćena da stoji uspravno sa poda



Auto-Command 3000 sa 24" Wide Screen monitorom

Auto-Command 3000

Kompjuterski sistem omogućava automatki proces mlevenja prema postavljenim receptima i unapred određenim vrednostima. Prikazuje svaki korak programa i svaki sastojak koji koristi u procesu. Sve funkcije mašine se automatski pokreću i na taj način se postiže standardizacija proizvoda i garancija kvaliteta. Tokom svake sekvence moguće je intervenisati i ručno peuzeti rad na mašini. U modulu za servis prikazani su intervali održavanja i servisiranja. PLC – sve prikaze, krajnje funkcije, i nastale greške moguće je analizirati.



Auto-Command 4000 sa 24" Wide Screen monitorom

Auto-Command 4000

Pored funkcija Auto-Command 3000, ova kontrolna tabla ima i nekoliko dodatnih:

- Snimanje podataka
- Teach-in funkcija
- Administratorsko upravljanje
- Plan produkcije
- Kalkulator recepta
- Kompletna potrošnja
- Daljinska veza

recipe name	group	number	date
american style bologna	boiled sausage	2916-832	20.01.2010 10:52:18
bologna sausage	boiled sausage	8434-014	14.12.2009 12:17:14
bratwurst	boiled sausage	9287-820	14.12.2009 14:56:50
chorizo	boiled sausage	4038-510	20.01.2010 10:41:30
frankfurter	boiled sausage	6845-018	23.04.2009 08:22:17
lebanon bologna	boiled sausage	5927-229	07.04.2010 09:01:44
meat loaf	boiled sausage	9023-810	11.07.2009 11:56:02
wiener	boiled sausage	6253-420	02.06.2009 13:12:22
salami	dry sausage	2398-384	13.06.2009 07:33:58
andouille	cooked sausage	3953-100	14.12.2009 12:16:34
black pudding	cooked sausage	8819-083	11.07.2009 09:29:38
cocktail sausage	cooked sausage	6253-203	11.07.2009 09:30:16
headcheese	cooked sausage	6482-772	02.06.2009 13:07:56
hot links	cooked sausage	8090-821	01.04.2010 10:10:27
kleebesa	cooked sausage	7165-405	28.05.2009 08:12:08
liversausage	cooked sausage	4802-102	28.05.2009 08:18:42
scrapple	cooked sausage	9274-910	14.05.2009 11:40:40
vienna sausage	cooked sausage	1982-442	14.05.2009 11:42:19
ground beef	other	2010-728	19.04.2010 15:56:57
hamburger meat	other	7283-917	22.03.2009 10:27:00
rind emulsion	other	412-702	08.08.2009 09:35:29

Izbor recepta

N°	Part number	Name	Measurement unit
1	0.000		
2	0.000		
3	120.0	kg ice	
4	200.0	kg lean meat trimmings, most of the tendon removed P III	
5	75.00	kg cheek (pork) P VI	
6	115.0	kg fat trimmings shoulder/leg	
7	8.500	kg nitrite pickling salt	
8	2.000	kg binder and stabilizer	
9	2.500	kg spice mixture for frankfurters	
10	2.500	kg sweeteners	
	10	0	0.0
	0	0	?
	0	0	0

Unos sastojaka

N°	Part number	Name	Measurement unit	U	V	W	X	Y	Z	User1	User2	User3
18:43:00	1200	13.9	0.0	0	0	0	0	0	0			
18:43:30	6400	13.9	0.0	80	0	0	0	0	0			
18:44:00	6400	13.9	1.5	80	0	0	0	0	0			
18:44:30	6400	13.9	4.0	80	0	0	0	0	0			
18:45:00	6400	13.9	6.0	80	0	0	0	0	0			
18:45:30	6400	13.9	8.0	80	0	0	0	0	0			
18:46:00	6400	13.9	12.0	80	0	0	0	0	0			

Tabularni prikaz podataka



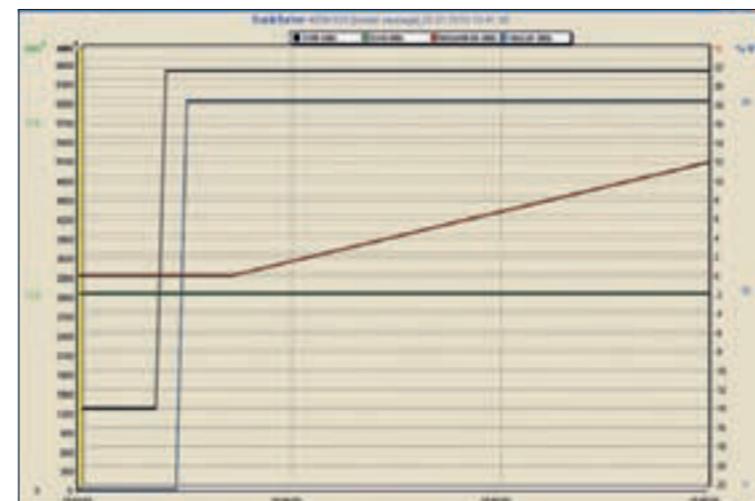
Servisni modul

N°	Part number	Name	Measurement unit
1	40	0	1000
2	0	10.0	3400
3	20	0	1000
4	0	12.0	2600
5	5	0	120
6	20	0	120
7	0	0	0.0
8	0	0	0.0
9	0	0	0.0
10	0	0	0.0

Unos programa

Part number	Name	Measurement unit
5923-2918	cooking salt	g
5923-2922	leaf parsley	g
5923-2928	sugar mixture	g
5923-2929	garlic powder	g
5923-2930	lemon powder	g
5923-2931	caraway seed	g
5923-2932	mustard seed	g
5923-2933	nitrite pickling salt	g
5923-2934	starter cultures	g
5923-2952	fresh onion	kg
5923-2953	dried onion	kg
5923-2952	peanuts	kg
5923-2953	pepper black	kg
5923-2954	pepper white	kg
5923-2968	marjoram, shredded	kg
5923-2970	glutamate	kg
5923-2971	coloring agent	kg
7180-55	vinegar	l
912-1	B I (parts from leg, shoulder and neck)	kg
912-2	B II (forequarter, most of the tendon removed)	kg
912-3	B III (flank and hindquarter flank)	kg
914-1	P I (muscle parts from ham and shoulder)	kg
914-2	P II (shoulder, without fat tissues, most of the tendon removed)	kg
914-3	P III (lean meat trimmings, most of the tendon removed)	kg
914-4	P IV (cheek)	kg

Lista sastojaka



Grafički prikaz podataka

name	User3
password	*****
language	English
user administration	00
recipe management	00
measured data management	00
service area / setup	00
teach-in function	00
save interval	10 sec
recording automatic operation	00
recording manual operation	00
recipe groups active	00
production schedule	00
sort recipes	00
delete measured data automatically after	30 days
boiled sausage	checked
cooked sausage	checked
smoked sausage	unchecked
other	unchecked
recipe name	dropdown menu

Administratorsko upravljanje

Mogućnost **praćenja i snimanja podataka** svakog koraka u procesu. Ova dodatna funkcija omogućava naknadnu procenu podataka kao i dugoročnu kontrolu kvaliteta. To može da posluži kao osnova za dokumentaciju u okviru ISO 9001 sertifikata.

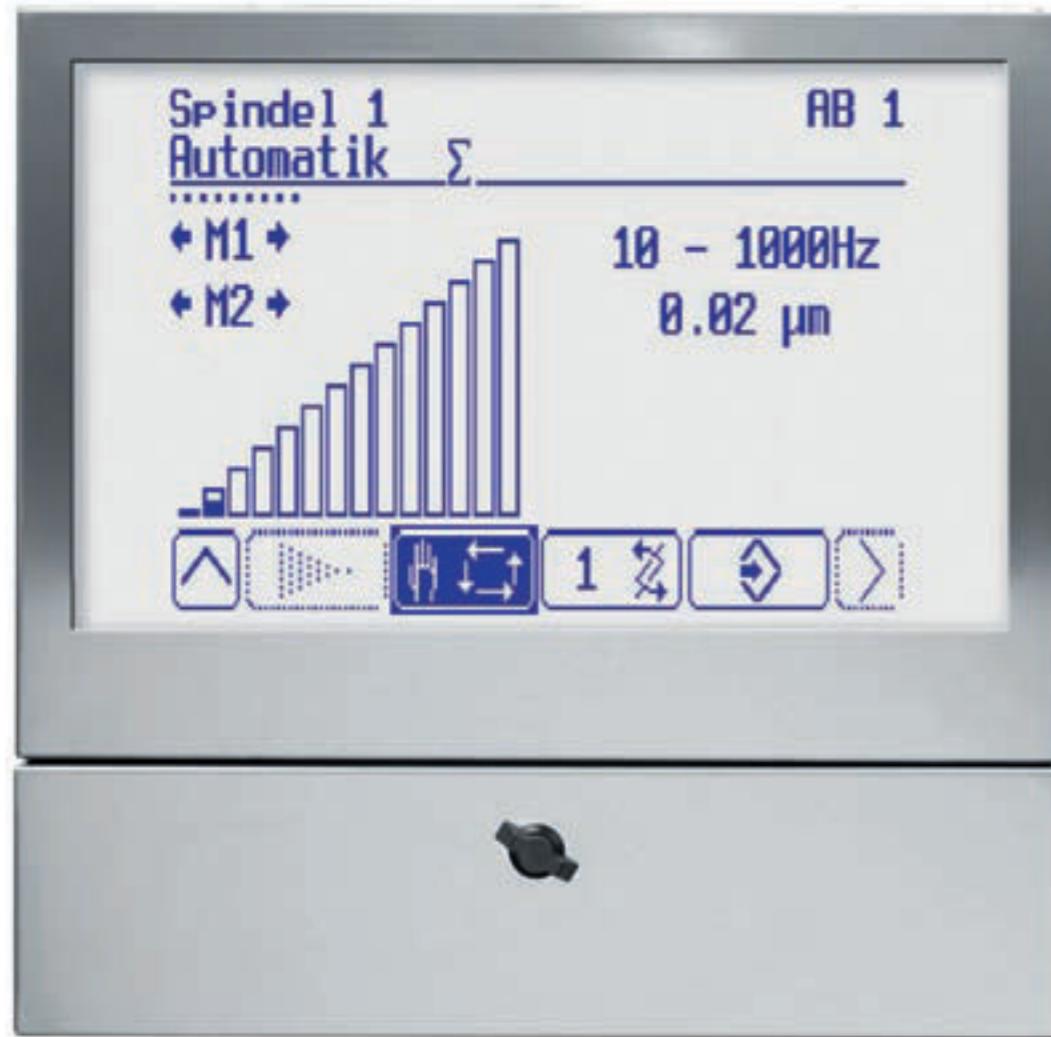
Zahvaljujući **teach-in** funkciji moguće je sačuvati primere smeša i kasnije ih pozivati.

Administratorskim upravljanjem moguće je aktivirati zaseban prikaz nivoa i funkcija svakog korisnika. Podaci povučeni iz baze se šalju pojedinačno do odgovarajućeg korisnika. **U planu produkcije** se čuvaju pojedinačni recepti i to prema redosledu proizvodnje.

Putem **kalkulatora recepta**, promenom celokupne količine smeše utiče se i na količinu pojedinačnih sastojaka.

Kompletna potrošnja pokazuje količine svih sastojaka koji su potrošeni u određenom vremenskom periodu. Sve procese koji su sačuvani u bazi moguće je preraditi kao i dodavati nove recepte preko **daljinske veze**.

Pored toga moguće je pratiti sve korake procesa koji su izvan produkcije.



Sistem automatske ravnoteže i kontrole stanja za mašine sa Auto-Command 3000 + 4000

Sistem automatske ravnoteže i kontrole stanja

Od modela K 324, sistem automatske ravnoteže noževa je dostupan za ugradnju po zahtevu kupca. Moguće je automatsko podešavanje ravnoteže noževa dok je mašina u pogonu i nema potrebe za dodatnim ručnim podešavanjem.

Moguće je izabrati opciju kontrole stanja ravnoteže sa sigurnosnim zaustavljanjem rada. Sistem će sam zaustaviti rad mašine ukoliko je u većoj meri narušeno stanje ravnoteže noževa, npr. ukoliko dođe do lomljenja jednog noža.



Sistem automatske ravnoteže i kontrole stanja za mašine sa Command 1000



Sistem automatske ravnoteže i kontrole stanja za mašine sa Command 1500

Tipovi motora

Seydelmann

AC-8 Kuter – mašina velike brzine sa višestepenim programiranjem za veoma fine smeše i najveću moguću ekstrakciju proteina

- Brzina koju AC-8 Kutera može da postigne je preko 6300 o/min.
- Trofazni motor sa kontrolom frekvencije AC-8 kuterima daje značajno veću efikasnost naspram drugih konvencionalnih pogona sa fiksnom brzinom.
- Filteri i četke se ne moraju menjati.
- Ne dolazi do velikih opterećenja motora prilikom pokretanja motora ili kod promena brzine kao što je slučaj kod običnih motora.
- Bez obzira na vrstu smeše, AC-8 kuter će uvek da radi na podešenoj brzini sa najvećom uštedom energije dajući potpuno jednaku formu proizvoda.
- AC-8 kuter troši samo onoliko snage koliko je potrebno za određenu brzinu.
- AC-8 kuter ima uštedu energija do 25% naspram ostalih konvencionalnih trofaznih motora.
- AC-8 motor sa vodenim hlađenjem uvek radi na idealnoj temperaturi. Temperatura koju proizvodi motor mašine se može iskoristiti za industrijsko grejanje vode. Ušteda energije jer toplota iz motora mašine ne zagreva prostoriju i nema potrebe za dodatnim razhladnim uređajima.

DC-8 Kuter

- Ne dolazi do velikih opterećenja motora prilikom pokretanja motora ili kod promena brzine kao što je slučaj kod običnih motora.
- Preporučuje se kupovina DC-8 pogona

Ultra Kuter – snažan i univerzalan

- Čvrsta konstrukcija omogućava rad sa sirovom, kuvanom i barenom salamom.
- 2 brzine mlevenja i 2 brzine mešanja sa dodavanjem grubih materijala u smešu.
- 2 brzine posude mogu da se kombinuju sa brzinom svakog noža, rezultat je 8 različitih brzina kao i 2 brzine mešanja unazad.

Rasant kuter

- Robustan kuter namenjen za najintenzivniju upotrebu.
- 2 brzine mlevenja i 2 brzine posude.



Dodatna oprema

Seydelmann mašine se mogu pojedinačno prilagoditi svim potrebama proizvodnje. Upotrebom posebnih dodataka kuter može da postane centralna mašina za proizvodnju. Moguća je posebna konstrukcija kutera za sve posebne i dodatne mašine u sklopu industrije. Primeri često tražene dodatne opreme:

Izbacivač sa programiranim brzinama

Izbacivač se može posebno programirati na 3 brzine:

1 brzina: Grube i suve salame

2 brzina: Fine smeše

3 brzina: Tečne smeše

Brizgalica za vodu

Za precizan unos vode, digitalna tabla Command 1500 prikazuje nivo i zapreminu vode.

Brizgalice

Za unos tečnosti raznih viskoznosti

Utovar putem spiralnog transportera

Brz utovar materijala u posudu Kutera. Sadržaj cele posude se seče i melje istim brojem rezova čime se dobija ujednačena smeša sa jednakim veličinama čestica materijala. Poseban poklopac apsorbuje buku prilikom rada.

Poklopac sa otvorom za utovar

Utovar u posudu mašine bilo iz sistema trake ili spiralnog prenosnika. Moguća je ugradnja u linijsku proizvodnju.

Viseća kontrolna tabla

Kontrolna tabla za upravljanje mašinom u visini glave iznad mašine.

Daljinsko upravljanje

Za automatsko upravljanje više mašina od strane jednog operatera.

Unos određenih gasova

Mogućnost stvaranja posebne atmosfere i uslova u zavisnosti od potrebe proizvoda.

Unos azota N2 za gasno ispiranje

Inertna atmosfera, pH neutralnost, bez prisustva bakterija iz okoline, sprečen rast bakterija u posudi, bez oksidacije mesa.

Hlađenje uz pomoć tečnog azota

Za hlađenje proizvoda na savršenu temperaturu za mlevenje. Dostizanje najbolje temperature za proteine približno +3°C. Za mlevenje na nizkim temperaturama i za promenu sastava proizvoda.

Zamrzavanje uz pomoć tečnog azota

Tečni azot se ubrizgava direktno u proizvod i tako se dobija „šok smrzavanje“. Na taj način se naglo menja stanje proizvoda neposredno pre procesa mlevenja. Granulacijom se zadržavaju vrednosti ATP i PH u mesu.

Četiri brzine posude

Tok materijala u posudi se može menjati prema idealnoj brzini noževa. To je posebno značajno kod proizvodnje mlevenih proizvoda sa jenakim granulama mesa, npr. suvih salama.

Centralni sistem za podmašćivanje

Zahvaljujući ovom sistemu, podmašćivanje se vrši automatski, pumpanjem ulja u određenim vremenskim intervalima iz posebne posude.

Vodeno hlađenje motora

AC-8 motor sa vodenim hlađenjem uvek radi na optimalnom opsegu temperature. Zagrejana voda se može proslediti dalje u neki od sistema za grejanje. Vodenim hlađenjem motora se ne zagreva radna prostorija i to predstavlja vid dvostrukе uštede, jer nema potrebe za rashladnim uređajima.

Bezbednost

Sve Seydelmann mašine podležu savremenim propisima o prevenciji nezgode pri radu i imaju CE oznake.

Napredan kvalitet

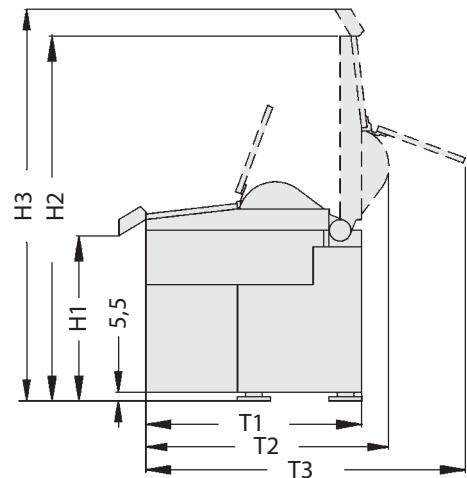
Misli inovativno, radi efikasno, pravi kvalitetno. Seydelmann ima implementiran sistem kontrole kvaliteta kroz celu proizvodnju i organizaciju. Overen od strane traženog ISO 9001 standarda, u budućnosti ima mogućnost da dostigne najveće zahteve.

Servis

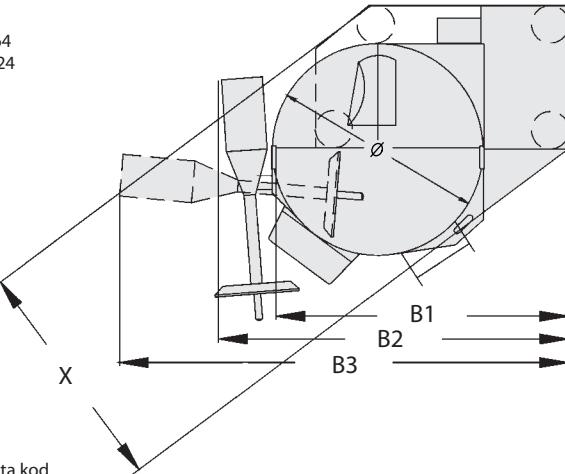
- Globalni servis
- Kvalifikovani tehničari
- Višegodišnja garancija delova
- Hitan servis dostupan 7 dana u nedelji
- Iznajmljivanje mašina

Technical Data

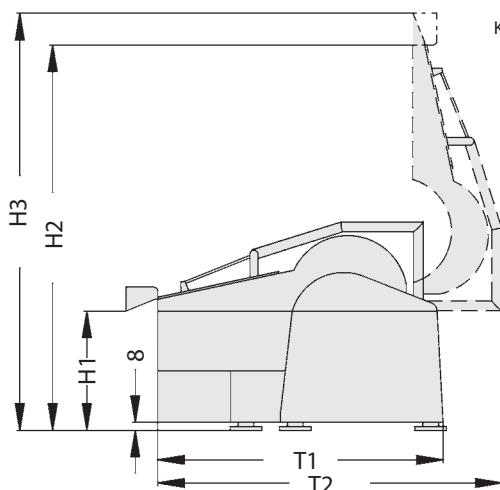
Seydelmann



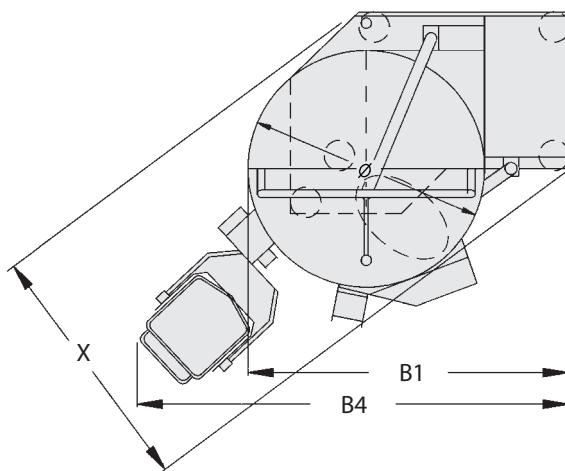
K 64
K 124



X= min. potrebna širina za vrata kod rasklopljene mašine



K 124 H-K 754

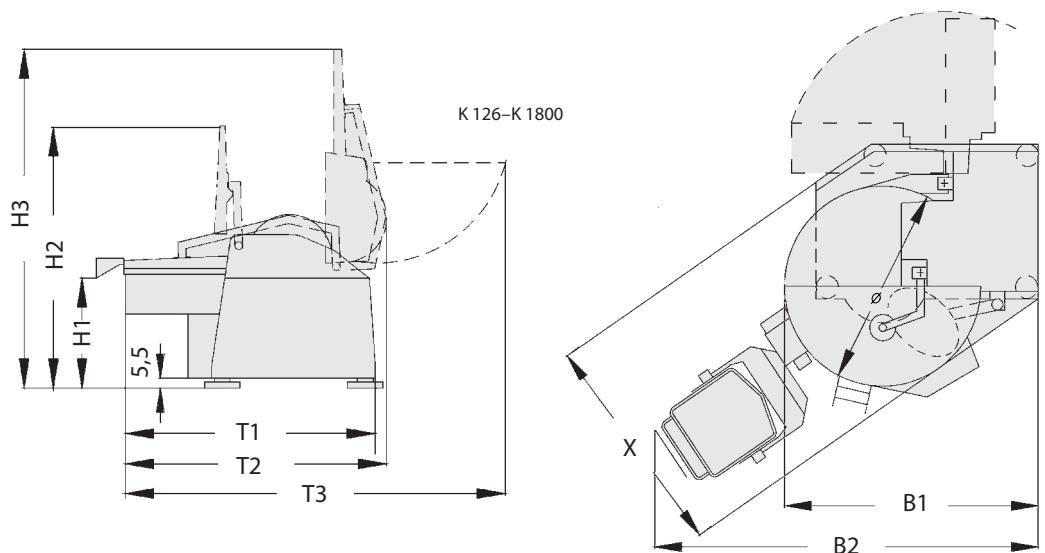


Vakuum kuteri sa kuvanjem

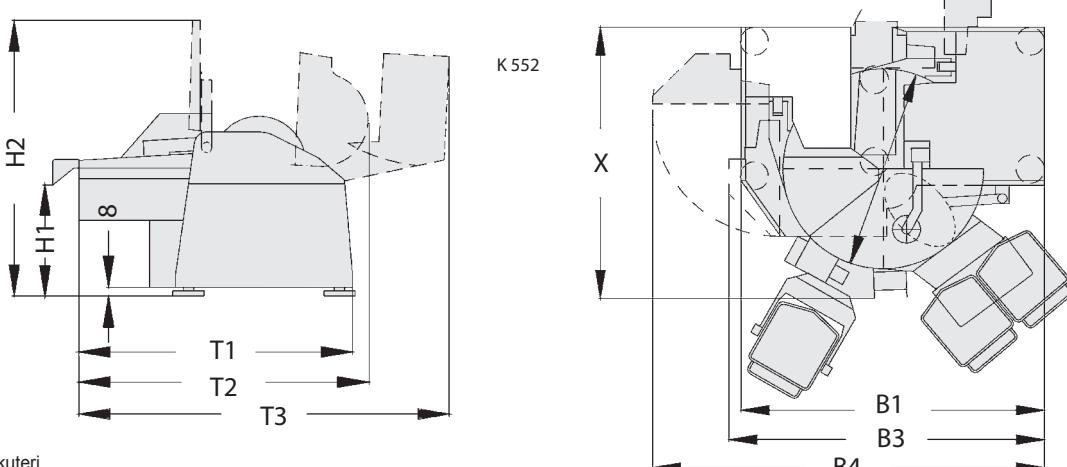
Model	snaga motora u kW					dimenziije u cm													parna veza kg/h	težina u kg
	litara	ras ultra	ras v ultra v	ras vs ultra vs	DC/AC	B1	B2	B3	B4	T1	T2	T3	X	Ø	H1	H2	H3			
K 64	60	12	17	21	40	153	200	216	-	125	136	180	138	96	88	201	217	55-70	1900	
K 124	120	26	32	45	80	181	248	253	-	152	172	224	164	121	90	236	253	70-80	2400	
K 124 H	120	26	32	45	80	181	-	-	276	152	172	224	171	121	90	236	255	70-80	2500	
K 204	200	67	90	105	100	210	-	-	330	176	218	-	182	143	93	261	280	85-110	4100	
K 324	325	105	125	140	140	229	-	-	344	193	242	-	194	161	93	281	300	110-140	4750	
K 504	500	125	140	160	200	254	-	-	350	216	272	-	198	186	95	314	334	120-150	6100	
K 604	610	140	160	190	250	277	-	-	375	230	293	-	217	198	95	326	346	140-170	6700	
K 754	750	140	160	190	250	286	-	-	388	238	300	-	223	206	93	326	346	160-200	6700	

Tehnički podaci

Seydelmann



X = min. potrebna širina za vrata kod rasklopljene mašine



Industrijski kuteri

Model	litara	snaga motora u kW					dimenzije u cm												težina u kg
		ras ultra	ras v ultra v	ras vs ultra vs	DC/AC	B1	B2	B3	B4	T1	T2	T3	X	X1	Ø	H1	H2	H3	
K 126	126	26	32	45	80	161	276	-	-	167	196	217	125	-	113	97	172	211	1800
K 160	160	2	32	45	80	163	299	-	-	170	202	230	130	-	123	97	172	220	2300
K 206	200	6	90	105	100	175	305	-	-	163	225	-	170	*183	134	90	196	*246	2880
K 326	325	105	125	140	140	205	330	-	-	188	200	-	185	-	152	100	-	261	3550
K 506	550	125	140	160	200	245	365	-	-	227	240	360	215	-	188	100	234	-	4700
K 756	750	140	160	190	250	250	355	-	-	246	263	390	230	-	197	100	240	-	5940
K 1200	1200	-	315	-	355	326	455	-	-	262	300	440	270	-	226	153	290	-	10100
K 1800	1800	podaci dostupni na zahtev kupca																	

K 552**	550	2 x (100 – 140)	284	-	297	385	277	240	290	258	-	188	100	234	-	6700
---------	-----	-----------------	-----	---	-----	-----	-----	-----	-----	-----	---	-----	-----	-----	---	------

Zadržana prava na izmene

* sa hidrauličnim poklopcom za buku ** sa dva glavna motora

Vakuum kuteri sa kuvanjem

Industrijski kuteri

Seydelmann 

Maschinenfabrik Seydelmann KG

HEADQUARTERS AND SALES OFFICE

Hoelderlinstraße 9
DE-70174 Stuttgart/Germany
Tel. +49 (0)711/490090-0
Fax +49 (0)711/490090-90
info@seydelmann.com

FACTORY AND BRANCH

Burgstallstraße 1-3
DE-73431 Aalen/Germany
Tel. +49 (0)7361/5 65-0
Fax +49 (0)7361/3 59 51
info@aa.seydelmann.com

www.seydelmann.com