

Vakuumski Konti-Kutter KK 254 AC-6



Vakuumski Konti-Kutter KK 254 AC-6

Seydelmann Konti-Kutter koristi jedinstven sistem perforiranih i reznih ploča. Idealan je za proizvodnju finih emulzija i najfinijih kuvanih kobasica.

Osnovni podaci

Prečnik rešetke:	250 mm
Učinek na sat:	10-12 t/h 22000-26450 lbs/h
Snaga motora AC-6:	200 kW / 268 HP
Zapremina levka:	250 litara
Težina:	3200 kg / 7055 lbs

Konstrukcija mašine

Ram modela Vacuum-Konti-Kutter KK 254 izrađen je od nerđajućeg čelika i potpuno zatvoren, tako da su sve cevi, motori i ostali delovi ugrađeni u mašinu. Sve iverice su zaobljene, a površine precizno polirane i zakošene radi potpunog oticanja vode pri pranju. Uklopljeni poklopci i zatvoreno dno rama sprečavaju ulazak vode i nečistoće.

Prednosti vakuumnog sistema

Bolje izdvajanje proteina
Bolji razvoj arome
Duži rok trajanja
Veća stabilnost boje
Veća i ujednačena zapreminska masa: ušteda omotača
Čvrst nadev lakše se uvlači u rezni komplet
Bolje emulgovanje
Bez vazdušnih mehurića u proizvodu

Primena

Posebno pogodan za završno emulgovanje prethodno usitnjene sirovine. Pored fino usitnjenih kobasica kao što su Lyoner i Wiener, proizvodi i kobasice sa krupnim komadima u nadevu, poput Jagdwurst i Bierwurst, kao i potpuno grubo usitnjene vrste, kao što su Bauernbratwurst ili visokokvalitetna jetrena kobasica. Proizvodnja dečje hrane, sira i hrane za kućne ljubimce takođe spada u primene modela vakuumnog Konti-Kuttera KK 254.

Prednosti reznog sistema

Najveće moguće izdvajanje proteina
Bez toplote trenja: očuvana aroma
Bez metalnih čestica habanja u proizvodu
Najfinije emulgovanje
Bez strujnih vrhova pri pokretanju ili prebacivanju
Nadev bez vazduha, duži rok trajanja i stabilnija boja zahvaljujući vakuumu



Maschinenfabrik Seydelmann KG

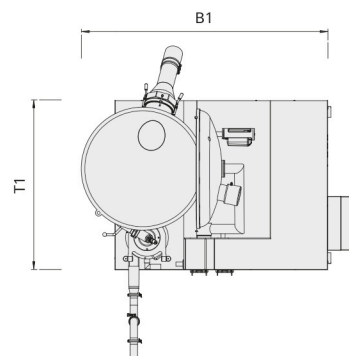
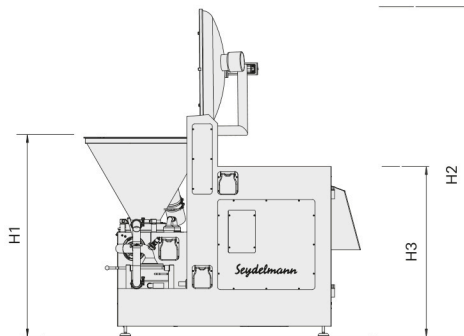
info@seydelmann.com Tel. +49 (0)711 / 49 00 90-0
www.seydelmann.com Fax +49 (0)711 / 49 00 90-90

Hoelderlinstrasse 9
70174 Stuttgart, Germany

Kuteri · Mešalice · Vukovi
Emulgatori · Proizvodne linije

Dimenzije

H1 =	1900 mm / 74.8 in
H2 =	3100 mm / 122.1 in
H3 =	1150 mm / 45.3 in
T1 =	1600 mm / 63.0 in
B1 =	2328 mm / 91.7 in



Pogled odozgo na sistem reznih ploča



Redukcioni ventil



Senzor nivoa proizvoda

Standardna oprema

- Rezni komplet sa 3, 5 ili 7 delova
- Frekventno regulisan AC-6 pogon sa promenljivom brzinom
- 6 bezstepeno programabilnih brzina
- Odvojen elektro-ormar od nerđajućeg čelika
- Termička zaštita od preopterećenja
- Regulacija temperature PT 100
- Mikroprocesorski frekventni regulator sa inteligentnom regulacijom učinka
- Redukcioni ventil za podešavanje učinka rezanja
- Senzor pritiska
- Senzor nivoa: laser u levku za neprekidan dovod proizvoda
- Hidraulični poklopac levka
- Usisavanje proizvoda kroz veliku usisnu cev DN 250 sa podesivim ulaznim ventilom
- Robusni i ergonomski krstasti prekidači

Upravljanje: Auto-Command 2000

- Logično i jednostavno rukovanje
- Digitalni prikaz brzine, obrtaja reznih ploča, obrtaja, ulazne i izlazne temperature, brzine pumpe, pritiska, položaja ulaznog ventila, brzine strugača i vremena
- Prikaz vrednosti vakuuma
- Beleženje podataka
- Do 9 automatskih isključivanja
- Isključivanje prema temperaturi
- Prikaz intervala održavanja i servisiranja
- Poruke o greškama
- Vodootporno kućište od nerđajućeg čelika
- Računarsko rešenje zasnovano na Windows-u

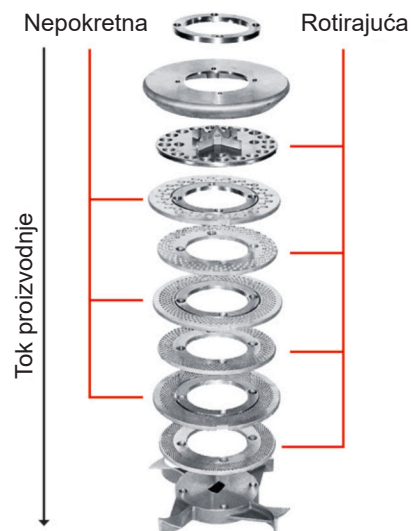
- Levak od 250 l sa električnim strugačem za stalan dovod proizvoda pumpi; pogodan i za veoma čvrste proizvode
- Bezstepena frekventno regulisana pumpa sa senzorom pritiska za dovod proizvoda reznom kompletu pri stalnom pritisku i kontrolisanoj temperaturi
- Višestepeni vakuumski sistem sa pumpom ili pumpama sa vodenim prstenom na levku, pumpi i reznom kompletu
- Regulacija temperature: podešava se željena krajnja temperatura; inteligentno upravljanje reguliše pritisak preko bezstepene pumpe prema ulaznoj i izlaznoj temperaturi, brzini rezanja i izabranom reznom kompletu
- Beskontaktna navojna vretenasta pumpa, bez metalnog habanja u pumpi

Višestepeni vakuumski sistem na 3 mesta

- u levku
- u pumpi
- u reznom kompletu

Sistem

Prethodno izmešan proizvod usisava se kroz posebno razvijen sistem vertikalno postavljenih perforiranih i reznih ploča. Usitnjavanje se odvija na više nivoa rezanja. Ploče su veoma blizu, ali se ne dodiruju niti taru jedna o drugu. Time se izbegava kontaminacija metalnim česticama i znatno produžava vek reznog kompleta. Porast temperature tokom rezanja je mali. Veći broj rezova po jedinici vremena omogućava bolje izdvajanje proteina i finiju, ujednačeniju emulziju.



Beskontaktni sistem reznih ploča za najfiniju emulziju

Maschinenfabrik Seydelmann KG

info@seydelmann.com Tel. +49 (0)711 / 49 00 90-0
www.seydelmann.com Fax +49 (0)711 / 49 00 90-90

Hoelderlinstrasse 9
70174 Stuttgart, Germany

Kuteri · Mešalice · Vukovi
Emulgatori · Proizvodne linije