

Vakuumski Konti-Kutter KK 254 C



Vakuumski Konti-Kutter KK 254 C

Seydelmann Konti-Kutter koristi jedinstven sistem perforiranih i reznih ploča za fine emulzije i najfinije kuvane kobasice. Vakuumski Konti-Kutter KK 254 C može raditi sa vakuumom ili bez njega. U vakuumskom režimu vakuum se stvara u reznom kompletu, pa se vazduh neprekidno uklanja iz proizvoda tokom usitnjavanja i emulgovanja. Vrednost vakuuma podešava se putem upravljačkog sistema.

Osnovni podaci

Prečnik rešetke:	250 mm
Učink na sat:	5-15 t/h 11023-33069 lbs/h
Snaga motora:	
AC-6:	140 kW / 187 HP
AC-6 V:	200 kW / 268 HP
Zapremina levka:	220, 550, 900 litara
Težina: sa levkom od 220 litara:	1600/1900 kg 3527/4189 lbs
Sa levkom od 550 litara:	1650/1950 kg 3638/4299 lbs
Sa levkom od 900 litara:	1900/2200 kg 4189/4850 lbs
ugrađena vakuum-pumpa	



Konstrukcija mašine

Ram modela Vacuum-Konti-Kutter KK 254 C izrađen je od nerđajućeg čelika i potpuno zatvoren, tako da su sve cevi, motori i ostali delovi ugrađeni u mašinu. Sve ivice 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 vakuumskog sistema

Bolje izdvajanje proteina
Bolje vezivanje i veće vezivanje vode
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 samlevene sirovine. Pored fino usitnjenih kobasica, poput Lyoner i Wiener, proizvodi kobasice sa krupnim komadima u nadevu, kao što su Jagdwurst i Bierwurst, kao i potpuno grubo usitnjene vrste, poput Bauernbratwurst ili visokokvalitetne jetrene kobasice. Vakuumski Konti-Kutter KK 254 C primenjuje se i u proizvodnji dečje hrane, sira i hrane za kućne ljubimce.

Prednosti reznog sistema

Beskontaktni sistem
Bez čestica habanja u proizvodu
Bez toplote trenja: manji porast temperature proizvoda
Dug vek trajanja, niski troškovi
Najfinije emulgovanje
Najveće moguće izdvajanje proteina
Moguća i proizvodnja grubo usitnjenih proizvoda



Maschinenfabrik Seydelmann KG

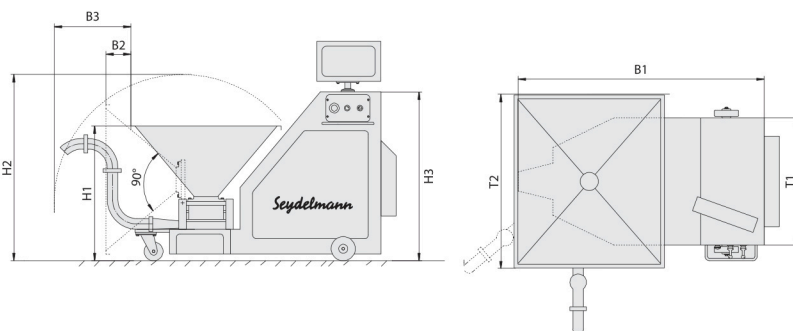
info@seydelmann.com Tel. +49 (0)711 / 49 00 90-0
www.seydelmann.com Fax +49 (0)711 / 49 00 90-90

Hoelderlinstrasse 9
70174 Stuttgart, Germany

Kuteri · Mešalice · Vukovi
Emulgatori · Proizvodne linije

Dimenzije

	220 I	550 I	900 I
H1	= 1260 mm / 49.6 in	1606 mm / 63.2 in	1750 mm / 68.9 in
H2	= 1575 mm / 62.0 in	1815 mm / 71.5 in	2050 mm / 80.7 in
H3	= 1490 mm / 58.7 in	1490 mm / 58.7 in	1490 mm / 58.7 in
T1	= 1000 mm / 39.4 in	1000 mm / 39.4 in	1000 mm / 39.4 in
T2	= 1060 mm / 41.7 in	1060 mm / 41.7 in	1250 mm / 49.2 in
B1	= 2203 mm / 86.7 in	2203 mm / 86.7 in	2291 mm / 90.2 in
B2	= 530 mm / 20.9 in	810 mm / 31.9 in	900 mm / 35.4 in
B3	= 675 mm / 26.6 in	930 mm / 36.6 in	1030 mm / 40.6 in



Sistem reznih ploča



Redukcioni ventil



Senzor nivoa proizvoda (opciono)

Standardna oprema

- Rezni komplet sa 3, 5 ili 7 delova
- Termička zaštita od preopterećenja
- Regulacija temperature PT 100
- Redukcioni ventil za regulaciju temperature
- Robusni i ergonomski krstasti prekidači
- Mobilna izvedba na točkovima
- Uklopljeni poklopci
- Redukcioni ventil za podešavanje učinka rezanja

Dodatna oprema

- Senzor nivoa: laser u levku za neprekidan dovod proizvoda
- Izbor zapremine levka (550 I / 900 I)
- Kolica za pripor
- Dovod sirovine preko cevnog priključka sa zakretnom pločom, umesto levka
- Mobilni vertikalni podizač za punjenje iz kolica BW 200 ili BW 300
- Isključivanje prema temperaturi
- Ventil za ubrizgavanje azota
- Daljinsko održavanje i upravljanje
- Automatsko centralno podmazivanje

Sistem

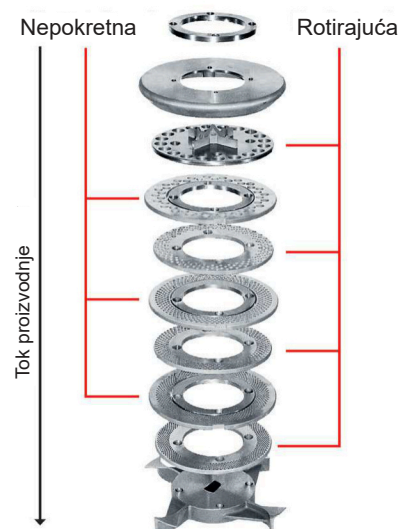
Prethodno izmešan proizvod usisava se kroz posebno razvijen sistem vertikalno postavljenih perforiranih i reznih ploča. Rezanje se odvija na više nivoa. Ploče su veoma blizu, ali se ne dodiruju niti taru jedna o drugu. Time se izbegava kontaminacija metalnim česticama i znatno produžava vek reznog kompleta.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

Upravljanje: Auto-Command 500

- Logično i jednostavno rukovanje
- Digitalni prikaz broja obrtaja reznih ploča, početne temperature i vremena
- Prikaz vrednosti vakuumu
- Prikaz trenutno izabrane zadate vrednosti
- 10 slobodno podesivih zadatih vrednosti
- Prikaz temperature proizvoda
- Prikaz nivoa proizvoda (opciono)
- Isključivanje prema temperaturi
- Prikaz intervala održavanja i servisiranja
- Poruke o greškama
- Kućište od nerđajućeg čelika
- Ekran na dodir od 15,6"
- Opciono dostupan Auto-Command 2000



Auto-Command 500



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