

Vakuumski Konti-Kutter KK 144 C



Vakuumski Konti-Kutter KK 144 C

Seydelmann Konti-Kutter koristi jedinstven sistem perforiranih i reznih ploča za fine emulzije i najfinije kuvane kobasice. Vakuumski Konti-Kutter KK 144 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 vakuumu podešava se putem upravljačkog sistema.

Konstrukcija mašine

Ram modela Vacuum-Konti- Kutter KK 144 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.

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 vakuumske Konti-Kuttera KK 144 C.

Osnovni podaci

Prečnik rešetke:	140 mm
Učink na sat:	2-9 t/h 4409-19842 lbs/h
Snaga motora AC-6:	90 kW / 121 HP
Zapremina levka:	185, 270, 550 litara
Težina:	
Levkom od 185 litara:	1200 kg / 2646 lbs
Levkom od 270 litara:	1200 kg / 2646 lbs
Levkom od 550 litara:	1250 kg / 2756 lbs
ugrađena vakuum-pumpa	

Prednosti vakuumskeg 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

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

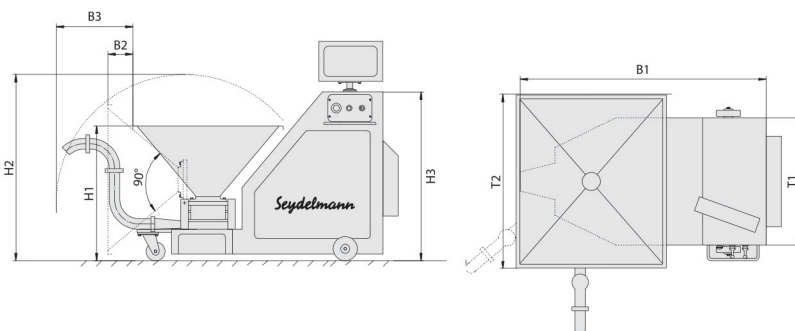
info@seydelmann.com Tel. +49 (0)711 / 49 00 90-0
www.seydelmann.com Fax +49 (0)711 / 49 00 90-90

Hoelderlinstrasse 9
70174 Stuttgart, Germany

Kuteri · Mešalice · Vukovi
Emulgatori · Proizvodne linije

Dimenzije

185 l	270 l	550 l
H1 = 892 mm / 35.1 in	962 mm / 37.9 in	1408 mm / 55.4 in
H2 = 1233 mm / 48.5 in	1233 mm / 48.5 in	1620 mm / 63.8 in
H3 = 1150 mm / 45.3 in	1313 mm / 51.7 in	1150 mm / 45.3 in
T1 = 840 mm / 33.1 in	840 mm / 33.1 in	840 mm / 33.1 in
T2 = 1145 mm / 45.1 in	1285 mm / 50.6 in	1060 mm / 41.7 in
B1 = 1786 mm / 70.3 in	1845 mm / 72.6 in	1816 mm / 71.5 in
B2 = 169 mm / 6.7 in	210 mm / 8.3 in	60 mm / 2.3 in
B3 = 507 mm / 20.0 in	520 mm / 20.5 in	710 mm / 27.9 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 (270 l / 550 l)
- Kolica za pribor
- 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

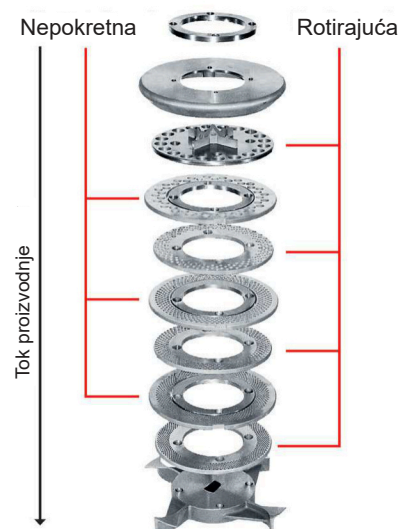
Prethodno izmešan proizvod usisava se kroz posebno razvijen sistem vertikalno postavljenih perforiranih i reznih ploča. Rezanje se odvija na više nivoa. Ploče su veoma blizu, ali se ne dodiruju niti taru jedna o drugu. Time se izbegava kontaminacija metalnim česticama i znatno produžava vek reznog kompleta. 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