

# Industriekutter K 756



## Industriekutter K 756

Der Seydelmann Hochleistungskutter garantiert durch seinen Messerkopf mit 8 Messern und seiner strömungsdynamischen Deckelform eine schnelle und homogene Materialzerkleinerung bzw. Emulgierung. Ausstattungsteile aller Seydelmann Maschinen entsprechen dem neuesten Stand der technischen Entwicklung und tragen zu einer Steigerung der Qualität der produzierten Nahrungsmittel bei.

### Daten

Schüsselinhalt:	750 Liter
Gewicht:	6200 kg
Belademöglichkeiten:	BW 200, BW 300, doppelte Beladevorrichtung, Big Box-Beladung
Leistung Motor:	
rasant v, ultra v:	160 kW
rasant vs, ultra vs:	190 kW
AC-8:	250 kW

## Maschinendesign

Der Maschinenständer des K 756 ist weitgehend massiv rostfrei. Alle Flächen sind gerundet, mit handwerklicher Präzision poliert und verlaufen abfallend, so dass Wasser leicht ablaufen kann. Flächenbündig eingelassene Abdeckungen am rostfrei konstruierten Maschinenständer und eine geschlossene Ständerunterseite mit Be- und Entlüftung verhindern, dass Wasser ins Innere der Maschine eindringt oder Schmutz an den Öffnungen haften bleibt. Die Messerhaube ist strömungsdynamisch geformt. So gut wie keine unzerkleinerten Produktreste bleiben im Deckel haften. Der Abstand der Messer zu Deckel und Schüssel ist sehr gering. Durch die massive Bauweise und die doppelwandige Deckelkonstruktion sind höchste Laufruhe und eine optimale Schalldämmung gewährleistet.

Der Hochleistungskutter K 756 verfügt zudem über einen im geöffneten Zustand seitlich nach hinten wegschwenkbaren Hauptdeckel. Dieser erleichtert die Reinigung der Maschine sowie den Messerwechsel.

## Anwendung

Neben der Herstellung von Brüh-, Roh- und Kochwurstsorten eignet sich die universell einsetzbare Maschine allgemein zur Zerkleinerung, Mischung und Emulgierung von Frischfleisch, vorzerkleinertem Gefrierfleisch, gekochtem Fleisch, Fisch, Gemüse, Fleischersatzprodukten aus pflanzlichen Proteinen, Früchten, Süßwaren und anderen Materialien von -12 °C bis 85 °C.



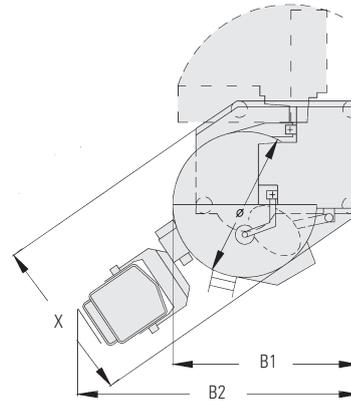
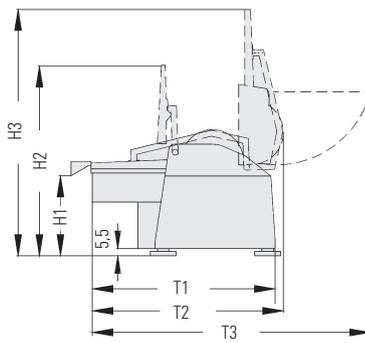
## Maschinenfabrik Seydelmann KG

info@seydelmann.com Tel. +49 (0)711 / 49 00 90-0 Hölderlinstraße 9  
www.seydelmann.com Fax +49 (0)711 / 49 00 90-90 70174 Stuttgart, Germany

**Kutter · Mischer · Wölfe**  
**Feinstzerkleinerer · Produktionslinien**

**Maße**

- H1 = 1000 mm
- H2 = 2480 mm
- T1 = 2460 mm
- T2 = 2630 mm
- T3 = 3900 mm
- B1 = 2500 mm
- B2 = 3550 mm
- X = 2300 mm



Messerkopf



Temperaturfühler



Auto-Command 4000 (optional)

**Standardausstattung**

- Bedienung über Kreuzhebelschalter
- Auswuchtbarer, auswechselbarer Messerkopf
- Hauptdeckel, Lärmschutzdeckel und Produktauswerfer hydraulisch
- Durchsichtiger Lärmschutzdeckel aus Spezialkunststoff
- Schwenkbarer Hauptdeckel
- Separater rostfreier Schaltschrank mit eingebautem Hauptschalter
- Pneumatische Messerwellenverriegelung
- Temperatur- & Laufzeit-Abschaltkontakt
- Temperaturfühler
- Lärmdämmung
- Wasserablassschraube
- Zentrale Schmierstelle

**Zusatzausstattung**

- Beladevorrichtung hydraulisch
- Beladevorrichtung für BW 300, doppelte Beladevorrichtung oder Big Box-Beladung
- Unwuchtüberwachung
- Verschiedene Messersysteme
- Messerwellenauswuchtssystem, automatisch
- Bis zu 9 Abschaltkontakte für Temperatur und Laufzeit
- Messerdrehzahlverstellung stufenlos (nur bei AC-Antrieb)
- 4 Schlüsselgeschwindigkeiten, stufenlos (nur bei AC-Antrieb)
- Wasserzugabestutzen (auf Wunsch mit Wasserzähler)
- Flüssigkeitszugabestutzen
- Schnellspannmutter
- Produktauswerfer mit vorprogrammierbaren Geschwindigkeiten
- Lärmschutzdeckelarretierung
- Lärmschutzdeckeldämpfung
- Lärmdämmende Ausführung

**Steuerung: Auto-Command 1000**

- 21,5" Touch Wide-Screen LED Farbdisplay
- Gehäuse aus rostfreiem Edelstahl
- Computerbasierte automatische Steuerung
- Anzeige aller technischen Parameter
- Programmsteuerung
- 30 Programme mit jeweils bis zu 10 Arbeitsschritten
- Abschaltung oder Weiterschaltung bei Erreichen von bis zu 9 vorprogrammierbaren Temperatur- oder Zeitwerten
- Benutzerfreundliches logisches Design
- Anzeige der Wartungs- und Kundendienstintervalle

**Optional Auto-Command 2000, 3000, 4000**

- 24,0" Touch Wide-Screen LED Farbdisplay
- Wasserdichte Ausführung IP 69
- Erweiterte Rezeptursteuerung mit Anzeige benötigter Zutaten und Rezepturen
- Benutzerverwaltung
- Datenaufzeichnung
- Produktionsplan
- Zweiter Arbeitsplatz außerhalb des Produktionsraums möglich
- Anbindung an MES oder ERP Systeme möglich

**Motorvarianten**

**AC-8**

- 6 stufenlos vorprogrammierbare Messergeschwindigkeiten
- 2 Mischgänge rückwärts
- 2 separat schaltbare Schlüsselgeschwindigkeiten
- Frequenzgesteuerter Drehstrommotor

**Ultra**

- 2 Messergeschwindigkeiten
- 2 Mischgänge vorwärts
- Zusätzlich 2 Mischgänge rückwärts möglich
- 2 separat schaltbare Schlüsselgeschwindigkeiten
- Alle Antriebe mit Drehstrommotor

**Rasant**

- 2 Messergeschwindigkeiten
- 2 Schlüsselgeschwindigkeiten
- Alle Antriebe mit Drehstrommotor