

Промышленный куттер К 756



Промышленный куттер К 756

Высокопроизводительный куттер Seydelmann гарантирует быстрое и однородное измельчение или эмульгирование материала благодаря ножевой головке с 8 ножами и аэродинамической форме крышки. Детали оборудования всех машин Seydelmann соответствуют последнему уровню технического развития и способствуют повышению качества производимых продуктов питания.

Данные

Объем чаши:	750 л
Вес:	6200 кг
Возможности загрузки:	BW 200, BW 300, Двойное загрузочное устройство для тележек, Загрузка биг боксами
Мощность двигателя:	
rasant, ultra:	140 кВт
rasant v, ultra v:	160 кВт
rasant vs, ultra vs:	190 кВт
AC-8:	250 кВт

Особенности исполнения

Станина машины куттеров модели К 556 выполнена из нержавеющей стали. Все поверхности округлены, тщательно отполированы и имеют уклон, чтобы вода могла легко стекать. Все крышки выполнены заподлицо со станиной из нержавеющей стали, закрытое дно станины с системой притока и отвода воздуха предотвращают попадание воды внутрь машины или прилипание грязи к отверстиям вентиляции. Ножевой кожух имеет аэродинамическую форму. Остатки продукта, не измельченные в процессе, не прилипают к крышке. Зазор между ножами и чашей, равно как и крышкой минимален. Массивная конструкция и крышка с двумя стенками гарантируют максимально плавный ход и оптимальную звукоизоляцию.

Крышка на высокопроизводительном куттере К 756 в открытом состоянии может откидываться назад. Благодаря этому смена ножей и санобработка становятся еще проще.

Применение

Данный куттер является универсальным и наряду с производством вареных, с/к и ливерных колбас также подходит для измельчения, смешивания и эмульгирования охлажденного мяса, предварительно измельченного замороженного мяса, вареного мяса, рыбы, овощей, фруктов, кондитерских изделий и других материалов в температурном диапазоне -12 °C до 85 °C.



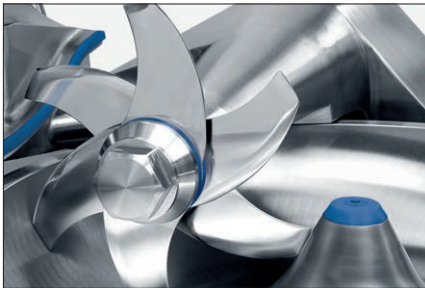
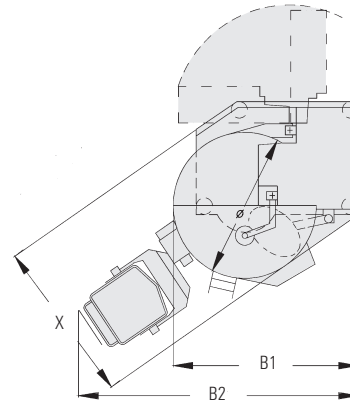
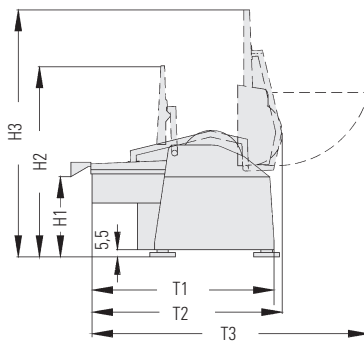
Maschinenfabrik Seydelmann KG

info@seydelmann.com Tel. +49 (0)711 / 49 00 90-0 Holderlinstrae 9
www.seydelmann.com Fax +49 (0)711 / 49 00 90-90 70174 Stuttgart, Germany

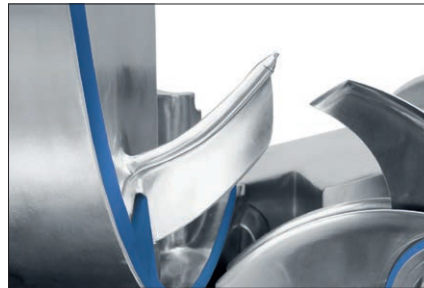
Куттера · Мешалки · Волчки
Эмульсификаторы · Технологические линии

размеры

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



Ножевая головка



Датчик температуры



Откидная главная крышка

Стандартное оснащение

- Управление при помощи 4-позиционного джойстика
- Балансируемые сменные ножевые головки
- Главная крышка, шумозащитная крышка и выгрузатель, гидравлические
- Прозрачная шумоизолирующая крышка из специального пластика
- Откидная главная крышка
- Отдельный электрошкаф из нержавеющей стали со встроенным рубильником
- Пневматическая блокировка ножевого вала
- Размыкающие контакты для отключения по температуре и по времени
- Датчик температуры
- Шумоизоляция
- Заглушка для слива воды из чаши
- Централизованная смазка

Дополнительное оснащение

- Гидравлическое загрузочное устройство
- Загрузочное устройство для тележек BW 300, двойное загрузочное устройство или загрузка биг боксами
- Датчик разбалансировки ножей
- Различные ножевые системы
- Система балансировки ножевого вала, автоматическая
- До 9 размыкающих контактов отключения по температуре и по времени
- Бесступенчатая регулировка скорости ножей (только на приводе переменного тока)
- 4 скорости чаши, бесступенчатая регулировка (только с приводом переменного тока)
- Патрубки для дозирования воды (по желанию со счетчиком расхода воды)
- Патрубки для дозирования жидких ингредиентов
- Быстрозажимная гайка
- Выбрасыватель продукта
- С заданными скоростями
- Фиксатор шумозащитной крышки
- Плавное опускание шумозащитной крышки
- Исполнение с шумоизоляционным покрытием

Управление: Command 1000

- Цифровая индикация для хода, скорости ножей, времени и температуры, скорости чаши, часов
- Бесступенчатая регулировка скоростей ножей (только на двигателях переменного тока)
- Автоматическое отключение по времени и температуре
- Индикация интервалов технического сервисного обслуживания, выполняемых заказчиком и сервисным специалистом поставщика
- Индивидуальная настройка уровней доступа
- Корпус из нержавеющей стали

Опционально Auto-Command 2000, 3000 и 4000

- Запись данных
- Сервисный модуль
- Управление рецептами
- Производственный план
- Удобное и логичное управление
- Возможно второе рабочее место в другом помещении
- Индикация технических параметров
- Корпус из нержавеющей стали

Варианты двигателей

AC-8

- 6 скоростей ножей с бесступенчатой регулировкой
- 2 реверсивные скорости для перемешивания
- 2 отдельно регулируемые скорости чаши
- Двигатель переменного тока с частотным преобразователем

Ultra

- 2 скорости ножей
- 2 скорости для вращения вперед
- 2 дополнительные скорости для реверсивного перемешивания
- 2 отдельно регулируемые скорости чаши
- Все привода переменного тока

Rasant

- 2 скорости ножей
- 2 скорости чаши
- Все привода переменного тока