

Vakuum-Konti-Kutter KK 254 AC-6



Vakuum-Konti-Kutter KK 254 AC-6

Seydelmann Conti-Kutter arbeiten mit einem einzigartigen Loch- und Schneidplattensystem und sind ideale Maschinen zur Herstellung von Feinbrätsorten und feinsten Kochwurstsorten sowie auch Emulsionen.

Daten

Lochplattendurchmesser:	250 mm
Stundenleistung:	10-12 t/h
Leistung AC-6 Motor:	200 kW
Trichtereinhalt:	250 Liter
Gewicht:	3200 kg

Maschinendesign

Der Vakuum-Konti-Kutter KK 254 verfügt über einen geschlossenen Maschinenständer. Somit sind sämtliche Leitungen, Schläuche, Motoren und weitere Zubehöre in der Maschine integriert. Alle Flächen sind gerundet, mit handwerklicher Präzision poliert und verlaufen abfallend, so dass Wasser leicht ablaufen kann. Flächenbündig eingelassene Abdeckungen am rostfrei konstruierten Maschinenständer verhindern, dass Wasser ins Innere der Maschine eindringt oder Schmutz an den Öffnungen haften bleibt.

Vorteile Vakuum

- Höherer Eiweißaufschluss
- Bessere Geschmacksentfaltung
- Längere Haltbarkeit
- Verbesserte Farbstabilität
- Höheres & gleichbleibendes Volumengewicht: Dammersparnis
- Festes, steifes Brät wird leichter in Schneidsatz eingezogen
- Höhere Feinheit
- Keine Luftbläschen im Anschnitt

Anwendung

Besonders geeignet zum finalen Emulgieren und zur Zerkleinerung von bereits vorzerkleinerten Nahrungsmitteln. Neben Feinbrätsorten wie Lyoner oder Wiener Würstchen können auch Produkte mit Grobeinlage, sowie Jagd- oder Bierwurst in einem Durchgang produziert werden. Auch die Herstellung von Wurstsorten ausschließlich aus grober Körnung bestehend, wie Bauernbratwurst oder Leberwurst, ist möglich. Babynahrung, Käseprodukte sowie Tiernahrung gehören ebenso zu den Anwendungsbereichen des Vakuum-Konti-Kutters KK 254.

Vorteile Schneidsystem

- Höchst möglicher Eiweißaufschluss
- Keine Reibungswärme: perfekte Geschmacksentfaltung
- Kein Metallabrieb im Produkt
- Feinste Zerkleinerung
- Keine Ein- & Umschaltstromspitzen
- Luftfreies Brät, längere Haltbarkeit, bessere Farbstabilität durch Vakuum
- Auch Herstellung grober Produkte möglich



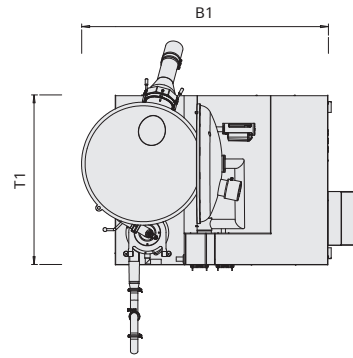
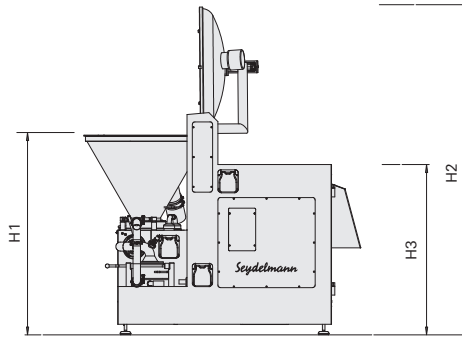
Maschinenfabrik Seydelmann KG

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 = 1900 mm
- H2 = 3100 mm
- H3 = 1150 mm
- T1 = 1600 mm
- B1 = 2328 mm



Draufsicht auf Schneidsatz



Reduzierventil



Füllstandsmessung

Standardausstattung

- 3, 5 oder 7-teiliger Schneidsatz
- Frequenz geregelter stufenloser AC-6-Antrieb
- 6 stufenlos vorprogrammierbare Geschwindigkeiten
- Separater elektrischer Schaltschrank, rostfrei
- Thermische Überlastkontrolle
- PT 100 Temperatur-Messsystem
- Mikroprozessorgesteuerter Frequenzumrichter mit intelligenter Ausgangsstromüberwachung
- Reduzierventil zur Einstellung der Schnittleistung
- Drucksensor
- Füllstandsmessung: Laser im Trichter, zur kontinuierlichen Produktbefüllung
- Abdeckung über Trichter, hydraulisch
- Produktansaugung über großdimensioniertes Ansaugrohr DN 250, mit einstellbarem Einlassventil
- Robuste und ergonomische Kreuzschalter
- Trichter mit 250 l-Volumen und angetriebenem Abstreifer zur konstanten Produktzuführung in die Pumpe, auch bei sehr festen Produkten geeignet
- Stufenlose, frequenzgeregelter Pumpe mit Drucksensor zur gleichmäßigen druck- oder temperaturgesteuerten Produktzuführung in den Schneidsatz
- Mehrstufiges Vakuumsystem über Trockenlaufpumpe(n) an Trichter, Pumpe und Schneidsatz
- Temperatursteuerung: gewünschte Endtemperatur kann eingestellt werden, intelligente Steuerung regelt abhängig von Ausgangstemperatur, Endtemperatur, Schneidsatzdrehzahl und Schneidsatzzusammenbau den Druck über stufenlose Pumpe
- Berührungsfreie Schraubenspindelpumpe, kein Metallantrieb in Pumpe

Steuerung: Auto-Command 2000

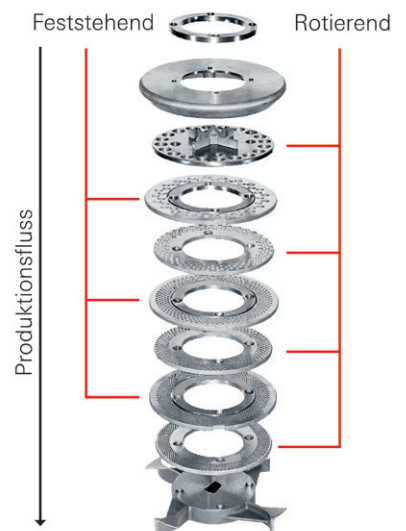
- Benutzerfreundliches logisches Design
- Digitalanzeige für Gang, Schneidplattendrehzahl, Eingangs- und Ausgangstemperatur, Pumpengeschwindigkeit, Druck, Spalteinstellung Einlassventil, Abstreiferdrehzahl, Tagesuhrzeit
- Anzeige Vakuumwerte
- Datenaufzeichnung
- Bis zu 9 Abschaltkontakte
- Abschaltautomatik für Temperatur
- Anzeige der Wartungs- und Kundendienstintervalle
- Fehlermeldungen
- Gehäuse aus rostfreiem Edelstahl
- Computerbasierte Windowssteuerung

Mehrstufiges Vakuumsystem an 3 Stellen

- Im Trichter
- In Pumpe
- Im Schneidsatz

System

Das vorgemischte Schneidgut wird durch ein System aufeinanderfolgender Lochplatten gesaugt. Die Zerkleinerung erfolgt dabei in mehreren vertikal angeordneten Schneidebenen. Die Platten stehen dabei berührungsfrei in minimalstem Abstand zueinander. Dadurch wird ein Abrieb der Platten und somit eine Kontamination des Endproduktes mit Metallabrieb vollkommen vermieden und die Lebensdauer des Schneidsatzes beträchtlich verlängert. Während der Verarbeitung kommt es nur zu geringen Temperaturerhöhungen. Durch die höhere Anzahl an Schnitten pro Zeiteinheit wird ein höherer Eiweißaufschluss erzielt und ein feineres sowie homogeneres Brät gewonnen.



Berührungsloser Schneidsatz für Feinbräterstellung

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