



Вакуумный эмульсатор Konti Kutter KK 254 AC-6

Тонкое измельчение и эмульгирование под вакуумом

- 3, 5 или 7-ступенчатый режущий комплект
- с бесступенчатым, частотно-регулируемым приводом переменного тока AC-6
- 6 плавнопереключаемых скоростей
- Отдельный электрошкаф, из нержавеющей стали
- Тепловой контроль перегрузки
- Датчик температуры PT 100
- Главный двигатель: 200 кВт мощность
- Частотный преобразователь с микропроцессорным управлением с системой контроля исходного тока
- Датчик давления
- Измерение уровня: лазер в воронке, для непрерывной загрузки продукта
- Крышка над воронкой, гидравлическая
- Всасывание продукта через трубу DN 250, с регулируемым впускным клапаном
- Прочный и эргономичный крестовой переключатель
- Воронка с полезным объемом 250 л и приводным скребком для постоянной подачи продукта в насос, даже при очень твердых продуктах
- Бесступенчатый, частотно-регулируемый насос с датчиком давления для равномерной подачи продукта в режущий комплект, с регулировкой давления и температуры.
- Многоступенчатая вакуумная система через насос от сухого хода на воронке, насос и режущий комплект
- Auto-Command 2000
- Производительность: 10–12 т/ч
- Бесконтактный винтовой насос, нет износа металла в насосе
- Регулирование температуры; возможно установить требуемую конечную температуру, интеллектуальное управление в зависимости от исходной температуры, конечной температуры, скорости и состава ножевого комплекта регулирует давление через бесступенчатый насос

⊕ Преимущества

Максимально возможное раскрытие белка

Нагрев от трения отсутствует: прекрасные вкусовые качества

Нет истирания металла в продукт

Тончайшее измельчение

Отсутствие пиков сети при включении и переключении

Фарш без воздушных вкраплений, больше срок хранения, лучше цвет благодаря вакууму

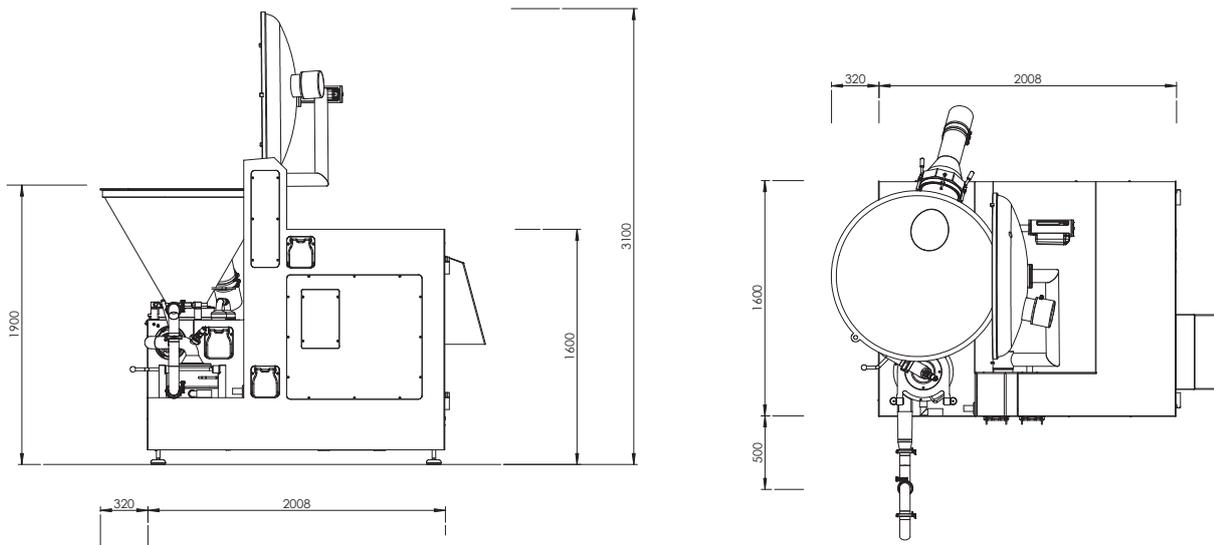


Maschinenfabrik Seydelmann KG

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

Hoelderlinstrasse 9 | 70174 Stuttgart | Germany

**Куттеры
Мешалки
Волчки
Эмульсаторы
Производственные линии**



Вакуумный эмульсатор Konti-Kutter KK 254 AC-6

Эмульсаторы Konti-Kutter Seydelmann работают с уникальной системой решеток и ножей и являются идеальными машинами для производства качественных колбасных фаршей и лучших видов вареных колбас, а также эмульсий.

Применение

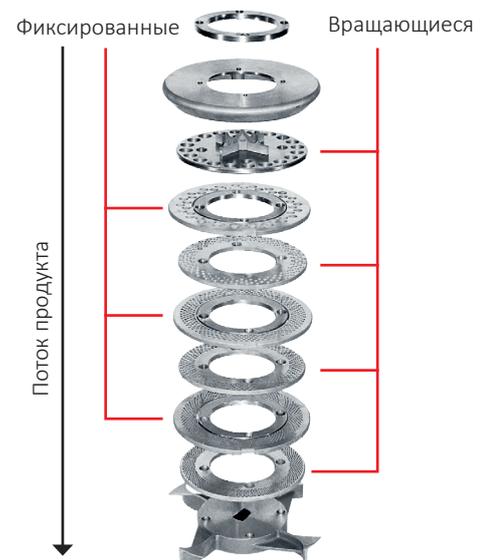
Особенно они подходят для окончательного эмульгирования и измельчения предварительно измельченных продуктов. В дополнение к колбасным фаршам для лионской колбасы или венских сосисок могут быть произведены продукты с грубыми включениями, а также охотничьи и пивные колбаски за один проход. Также возможно производство колбасных изделий, состоящих исключительно из крупноизмельченного фарша, а также фермерской или ливерной колбасы. Детское питание, сырные продукты и корм для домашних животных также относятся к областям применения эмульсатора Konti-Kutter.

Система

Предварительно перемешанный материал всасывается через систему расположенных друг за другом решеток. Измельчение происходит в нескольких вертикально расположенных плоскостях резания. Решетки находятся на минимальном расстоянии друг от друга без контакта. Это полностью предотвращает истирание решеток и, следовательно, загрязнение конечного продукта металлическими частицами и значительно продлевает срок службы режущего набора. Во время обработки наблюдается только небольшое повышение температуры. Более высокое количество резов в единицу времени приводит к более высокому раскрытию белка и более тонкому и однородному колбасному фаршу.

Многоступенчатая вакуумная система в 3 зонах:

- В воронке
- В насосе
- В режущем комплекте



Бесконтактный режущий комплект для производства фарша

Управление Auto-Command 2000 с сенсорным экраном

- Удобный, логический дизайн
- Цифровая индикация для передачи, скорости вращения решеток, температуры на входе и выходе, скорости насоса, давления, настройки раскрытия впускного клапана, скорости скребка, времени.
- Индикация значения вакуума
- Регистрация данных
- До 9 выключающих контактов
- Автоматическое отключение по температуре
- Индикация интервалов техобслуживания и сервиса у клиента
- Сообщения об ошибках
- Водонепроницаемый корпус из нержавеющей стали
- Компьютерное управление для Windows



Управление Auto-Command 2000 с сенсорным экраном

Maschinenfabrik Seydelmann KG

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

Hoelderlinstrasse 9 | 70174 Stuttgart | Germany

**Куттеры
Мешалки
Волчки
Эмульсаторы
Производственные линии**