

Konti-Kutter KK 250 AC-6



Konti-Kutter KK 250 AC-6

Seydelmann Konti-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:	5-15 t/h
Leistung Motor:	
AC-6:	140 kW
AC-6 V:	200 kW
Trichterinhalt:	220, 550, 900 Liter
Gewicht:	
220 Liter Trichterinhalt:	1600/1900 kg
550 Liter Trichterinhalt:	1650/1950 kg
900 Liter Trichterinhalt:	1900/2200 kg

Maschinendesign

Der Konti-Kutter KK 250 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.

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 Konti-Kutters KK 250.

Vorteile

- Höchst möglicher Eiweißaufschluss
- Keine Reibungswärme: perfekte Geschmacksentfaltung
- Kein Metallabrieb im Produkt
- Feinste Zerkleinerung
- Keine chargenbedingten Unterbrechungen



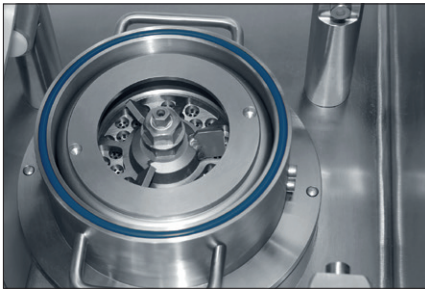
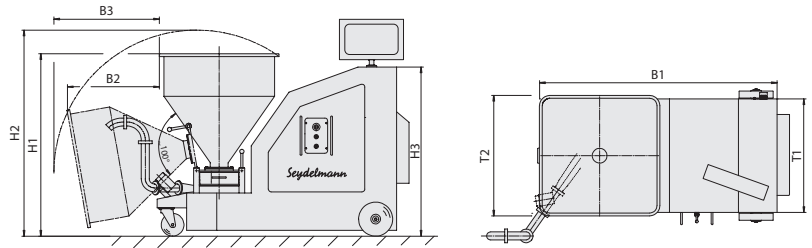
Maschinenfabrik Seydelmann KG

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

Hölderlinstraße 9
70174 Stuttgart, Germany

Kutter · Mischer · Wölfe
Feinstzerkleinerer · Produktionslinien

Maße	220 l	550 l	900 l
H1 =	1260 mm	1606 mm	1750 mm
H2 =	1575 mm	1815 mm	2050 mm
H3 =	1490 mm	1490 mm	1490 mm
T1 =	1000 mm	1000 mm	1000 mm
T2 =	1060 mm	1060 mm	1250 mm
B1 =	2203 mm	2203 mm	2291 mm
B2 =	530 mm	810 mm	900 mm
B3 =	675 mm	930 mm	1030 mm



Draufsicht auf Schneidsatz



Reduzierventil



Füllstandsmessung (optional)

Standardausstattung

- 3, 5 oder 7-teiliger Schneidsatz
- Frequenz geregelter stufenloser AC-6 Antrieb
- 6 stufenlos vorprogrammierbare Geschwindigkeiten
- Thermische Überlastkontrolle
- Mikroprozessorgesteuerter Frequenzumrichter mit intelligenter Ausgangsstromüberwachung
- Fahrbar
- Reduzierventil zur Einstellung der Schnittleistung
- Robuste und ergonomische Kreuzschalter
- Separater elektrischer Schaltschrank, rostfrei

Zusatzausstattung

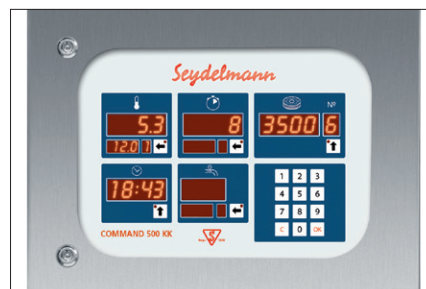
- Füllstandsmessung
- Temperaturfühler
- Materialzuführung über Rohranschluss mit Schwenkplatte
- Stickstoff/Luftzugabe über Ventil
- Variable Trichtergröße (550 l / 900 l)
- Zubehörwagen

System

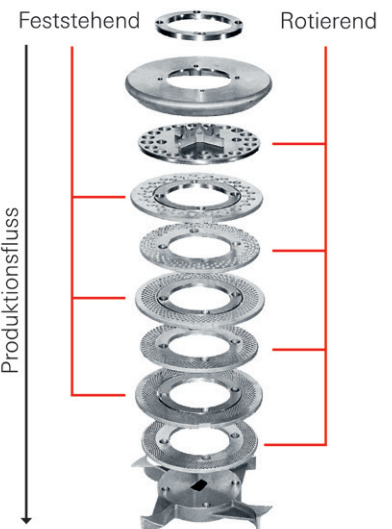
Das vorgemischte Schneidgut wird durch ein System aufeinanderfolgender Lochplatten gesaugt. Die Zerkleinerung erfolgt dabei in mehreren vertikal angeordneten Schneidebenen. Die Platten stehen dabei berührungsfrei in minimalstem Abstand zueinander. Dadurch wird ein Abrieb der Platten und somit eine Kontamination 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.

Steuerung: Command 500

- Digitalanzeige für Gang, Schneidplattendrehzahl, Laufzeit, Temperatur, Tagesuhrzeit, Druck bei Direktverrohrung (optional)
- Abschaltautomatik für Temperatur (optional)
- Anzeige der Wartungs- und Kundendienstintervalle
- Fehlermeldungen
- Wasserdichtes Gehäuse aus rostfreiem Edelstahl



Command 500



Berührungsloser Schneidsatz für Feinbräterstellung

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

Hölderlinstraße 9

70174 Stuttgart, Germany

Kutter · Mischer · Wölfe
Feinstzerkleinerer · Produktionslinien