

Konti-Kutter KK 140



Konti-Kutter KK 140

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:	140 mm
Stundenleistung:	2-9 t/h
Leistung Motor:	
Ultra:	50/75 kW
Ultra-v:	55/90 kW
AC-6:	90 kW
Trichterinhalt:	185, 270, 550 Liter
Gewicht:	
185 Liter Trichterinhalt:	1200 kg
270 Liter Trichterinhalt:	1200 kg
550 Liter Trichterinhalt:	1250 kg

Maschinendesign

Der Conti-Kutter KK 140 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 Conti-Kutters KK 140.

Vorteile

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

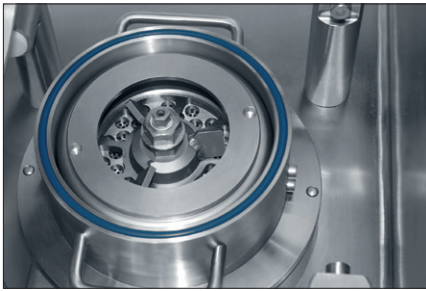
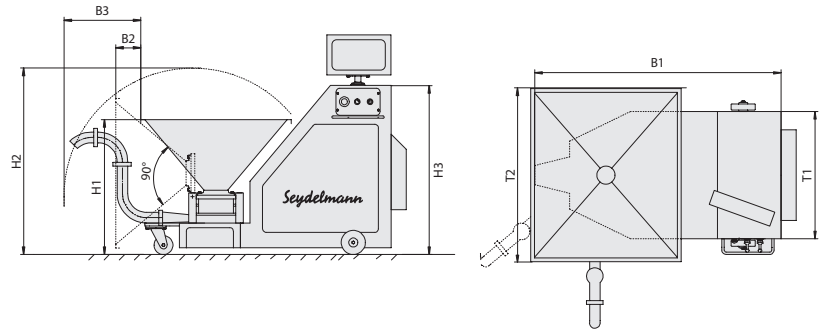


Maschinenfabrik Seydelmann KG

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

Kutter · Mischer · Wölfe
Feinstzerkleinerer · Produktionslinien

Maße	185 l	270 l	550 l
H1 =	892 mm	962 mm	1408 mm
H2 =	1233 mm	1233 mm	1620 mm
H3 =	1150 mm	1313 mm	1150 mm
T1 =	840 mm	840 mm	840 mm
T2 =	1145 mm	1285 mm	1060 mm
B1 =	1786 mm	1845 mm	1816 mm
B2 =	169 mm	210 mm	60 mm
B3 =	507 mm	520 mm	710 mm



Draufsicht auf Schneidsatz



Reduzierventil



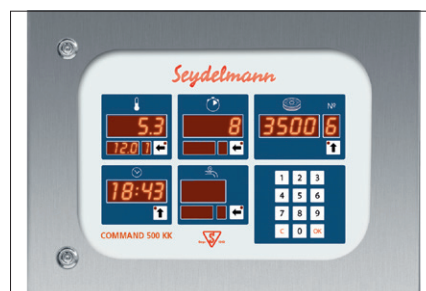
Füllstandsmessung (optional)

Standardausstattung

- 3, 5 oder 7-teiliger Schneidsatz
- Thermische Überlastkontrolle
- Mikroprozessorgesteuerter Frequenzumrichter mit intelligenter Ausgangsstromüberwachung
- Fahrbar
- Reduzierventil zur Einstellung der Schnittleistung
- Robuste und ergonomische Kreuzschalter
- Separater elektrischer Schaltschrank, rostfrei (außer KK 140 ultra)

Steuerung: Command 500 (AC-6 Antrieb)

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



Command 500

Motorvarianten

AC-6

- 6 stufenlos vorprogrammierbare Geschwindigkeiten: ideale Drehzahl für jedes Produkt
- Frequenzgesteuerter, stufenloser Antrieb
- Keine Ein- und Umschaltstromspitzen
- Steuerung Command 500

Ultra / Ultra-v

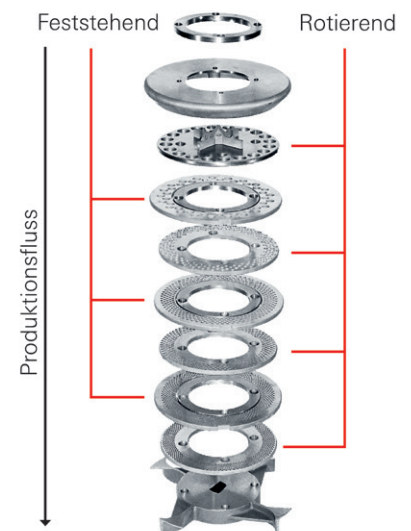
- 2 Geschwindigkeiten: Erste Geschwindigkeit für Endprodukte mit größerer Struktur (niedrige Rotationen); zweite Geschwindigkeit für feine Endprodukte
- Softstarter (optional)

Command 500

Command 500

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

Hölderlinstraße 9
70174 Stuttgart, Germany

Kutter · Mischer · Wölfe
Feinstzerkleinerer · Produktionslinien