

Vakuum-Konti-Kutter KK 254 C



Vakuum-Konti-Kutter KK 254 C

Seydelmann Conti-Kutter arbeiten mit einem einzigartigen Loch- und Schneidplattensystem und sind ideale Maschinen zur Herstellung von Feinbrätsorten und feinsten Kochwurstsorten sowie anderen Emulsionen. Der Vakuum-Konti-Kutter KK 254 C kann mit oder ohne Vakuum betrieben werden. Im Vakuumbetrieb liegt im Schneidsatz ein Vakuum an. Damit wird während der Zerkleinerung und Emulgierung kontinuierlich Luft aus dem Produkt entfernt. Die Vakuumwerte sind dabei individuell in der Steuerung einstellbar.

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
integrierte Vakuumpumpe	



Maschinendesign

Der Vakuum-Konti-Kutter KK 254 C verfügt über einen geschlossenen Maschinenständer. Somit sind sämtliche Leitungen, Schläuche, Motoren und weitere Zubehörteile 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 und eine geschlossene Ständerunterseite verhindern, dass Wasser ins Innere der Maschine eindringt oder Schmutz an den Öffnungen haften bleibt.

Vorteile Vakuum

Höherer Eiweißaufschluss
Bessere Bindung und mehr Wasseraufnahme
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 Rohstoffen. 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-Kutter KK 254 C.

Vorteile Schneidsystem

Berührungsfreies System
Kein Metallabrieb im Produkt
Keine Reibungswärme: weniger Produkterwärmung
Lange Standzeiten, geringe Kosten
Feinste Zerkleinerung
Höchst möglicher Eiweißaufschluss
Auch Herstellung grober Produkte möglich

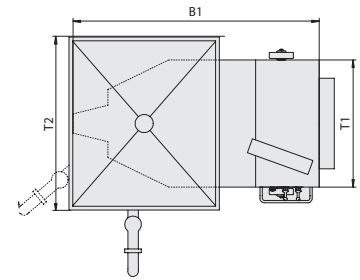
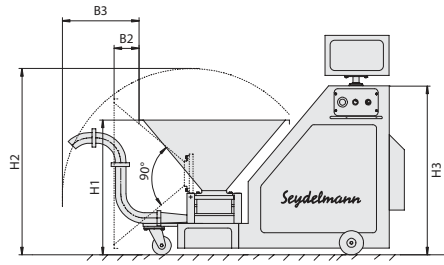


Maschinenfabrik Seydelmann KG

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	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



Schneidsatz



Reduzierventil



Füllstandsmessung

Standardausstattung

- 3, 5 oder 7-teiliger Schneidsatz
- Thermische Überlastkontrolle
- PT 100 Temperatur-Messsystem
- Reduzierventil zur Temperaturregelung
- Robuste und ergonomische Kreuzschalter
- Fahrbar auf Rollen
- Eingelassene Abdeckungen
- Reduzierventil zur Einstellung der Schnittleistung

Zusatzausstattung

- Füllstandsmessung: Laser im Trichter, zur kontinuierlichen Produktbefüllung
- Materialzuführung über Rohranschluss mit Schwenkplatte, anstelle Trichter
- Variable Trichtergröße (550 l / 900)
- Zubehörwagen
- Fahrbare Mastbeschickung zur Beladung mit BW 200 oder BW 300
- Abschaltkontakt für Temperatur
- Stickstoff-/Luftzugabeventil
- Fernwartung mit Remote Control
- Zentralschmierung, automatisch

System

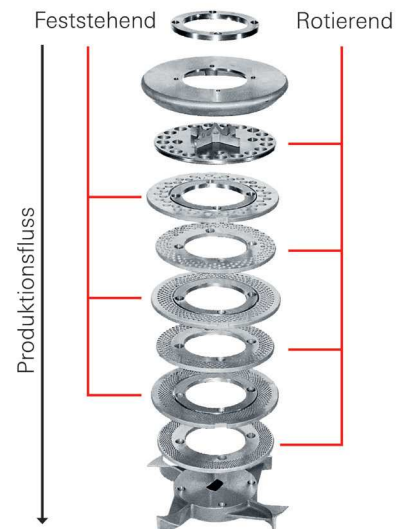
Das vorgemischte Schneidgut wird durch ein System aufeinanderfolgender Lochplatten gesaugt. Die Zerkleinerung erfolgt dabei in mehreren vertikal angeordneten Schneidebenen. Die Platten stehen dabei berührungsfrei in minimalstem Abstand zueinander. Dadurch wird ein Abrieb der Platten und somit eine Kontamination 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: Auto-Command 500

- Benutzerfreundliches logisches Design
- Digitalanzeige für Schneidplattendrehzahl, Ausgangstemperatur, Tagesuhrzeit
- Anzeige Vakuumwert
- Anzeige des aktuell ausgewählten Sollwertsatzes
- 10 frei konfigurierbare Sollwertsätze
- Anzeige der Produkttemperatur
- Füllstandsanzeige (optional)
- Abschaltautomatik für Temperatur
- Anzeige der Wartungs- und Kundendienstintervalle
- Fehlermeldungen
- Gehäuse aus rostfreiem Edelstahl
- 15,6" Touchdisplay
- Optional aufrüstbar auf Auto-Command 2000



Auto-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