

K200



Elektronischer Hochleistungskutter Weltmarktführer in der Lebensmittelindustrie



*Steigern Sie Ihre Produktivität mit 200 Liter Kapazität und erweiterten Funktionen.
Entworfen im Jahr 2017, der modernste Kutter auf dem Markt.*

Besondere Eigenschaften



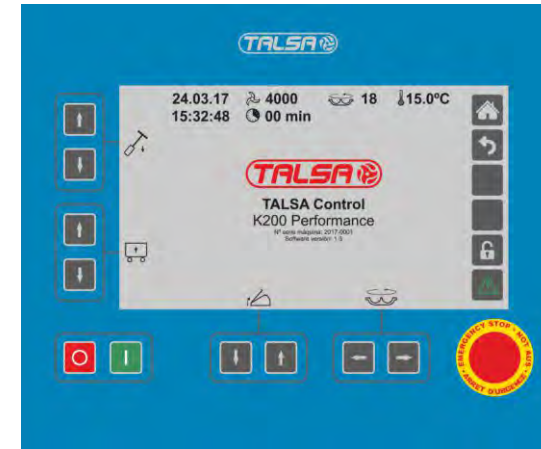
Der Hochleistungskutter TALSA K200 ist für die Herstellung von Wurstwaren aller Art in großen Metzgereibetrieben und der Fleischindustrie konzipiert. Er eignet sich darüberhinaus für die Verarbeitung einer breiten Palette von Geflügel, Fisch, Gebäck oder vegetarischen Produkten, bis hin zu Schmelzkäse und vielen anderen Rohstoffen in der Lebensmittelindustrie. Der K200 schneidet, mischt und emulgiert alle Arten von Lebensmitteln, dicke oder sehr feine Texturen. Er ist einfach zu bedienen, hat eine automatisierte Steuerung und lässt sich leicht reinigen. Die robuste, ausgereifte Technik erfordert minimalen Pflegeaufwand.



Innovatives Maschinen-Design

F&E Projekt zur Reduzierung von Vibrationen und Geräuschentwicklung in Zusammenarbeit mit dem Lehrstuhl für Maschinenbau der Technischen Universität von Valencia (UPV):

- ✓ Komplette mit 3D-Computersoftware entwickelt.
- ✓ Minimierung der Messerwellen-Vibrationen durch CAD-Simulation.
- ✓ Reduzierung von Vibration und Geräuschentwicklung des Chassis.
- ✓ Hohe Laufruhe durch optimierten Antrieb.

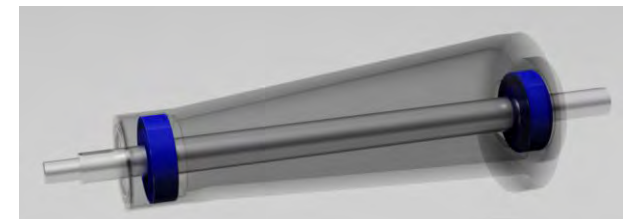


TALSA Control

- ✓ Moderner 10"-Touchscreen.
- ✓ Folientastatur mit 10 Tasten für wichtige Funktionen.
- ✓ Digitale Anzeige von Messerdrehzahl, Temperatur, Schüsseldrehzahl, Uhrzeit, abgelaufene Zeit.
- ✓ Automatischer Stop nach abgelaufener Zeit, Temperatur, Anzahl der Schüsselumdrehungen.
- ✓ Anzeige von Wartungs- und Serviceintervallen.

Optional:

- ✓ Interaktives Rezeptbuch.
- ✓ Nutzerverwaltung.
- ✓ Aufzeichnen von Nutzungsdaten.
- ✓ Produktionsplan.
- ✓ Individuelle Programmierung von Funktionstasten für Messergeschwindigkeit, Schüsselumdrehungen etc.



Alle Vorteile auf einem Blick



- Abnehmbarer Messerkopf mit 6 Messern und Ausgleichsringen für die Installation von 3 Messern.
- Qualitätsmesser von BE-GW Steffens, einstellbar auf minimalen Abstand zur Schüssel.
- Optimiertes Design des Schneidraumes in der Messerabdeckung.
- Temperatursensor im Schneidraum für exakte Temperaturmessung des Bräts.
- Hohe Laufruhe der Messerwelle durch computergestütztes 3D-Design.

- Schüsselinhalt bis ± 160 kg Brühwurst und ± 100 kg Rohwurst.
- Hydraulische Beladeeinheit für 200l Standardwagen (DIN9797).
- Hydraulischer Brätauswerfer mit motorisierter Auswerferscheibe.
- Motorisierte Messerabdeckung aus rostfreiem Edelstahl (V2A).
- Transparenter Lärmschutzdeckel aus Kunststoff, mit Dosieröffnung und automatischer Reduzierung der Messergeschwindigkeit beim Öffnen (CE), kehrt nach Schließen des Deckels automatisch zur ursprünglichen Drehzahl zurück.

- 100% rostfreier Edelstahl V2A.
- Sehr robuste Konstruktion, Gesamtgewicht ca. 3500 kg, Wandstärke des Chassis ca. 25 mm.
- Massive Edelstahlguss Schüssel (300 kg) mit Flüssigkeitsablaßschraube.
- Einstellbare, rutschfeste und vibrationshemmende Maschinenfüße von NGI Dänemark.



- Wasserdichte Schaltkästen IP65.
- Wartungsfreie Lager, 2 Jahre Garantie.
- Polierte Oberflächen ohne Schmutzecken für leichtes Reinigen, erfüllen höchste Hygieneanforderungen.
- Labyrinthdichtung der Messerwelle verhindert Eindringen von Brät in Achse und Lager.
- Automatische Heizung verhindert Kondensationsfeuchtigkeit in der Maschine.
- Geschlossener Maschinenboden mit spritzwassergeschützten Lüftungsschlitzen.

- Bedienfeld mit großem 10" Touchscreen und Folientastatur (10 Tasten).
- Hohe Schnittleistung:
 - Variable Messergeschwindigkeit 1000-4000 U/min, 4 vorprogrammierbare Geschwindigkeiten,
 - programmierbare Schüsseldrehzahl 6 -18 U/min.
- Mischgang:
 - Messergeschwindigkeit 50-200 U/min, 4 programmierbare Geschwindigkeiten
 - vorwärts und rückwärts
 - 2 Schüsselgeschwindigkeiten 6 und 10 U/min.
- Leistungsfähige Motoren für die Verarbeitung von kompakten und gefrorenem Brät:
 - Standard 60kW Gesamtleistung,
 - Power Plus 80kW Gesamtleistung (optional).
- Hohe Energieeffizienzklasse IE3 (gesamt) mit leistungsfähigen ABB Motoren und elektronischen Frequenzumrichter VDF PE.
- Sanfter Anlauf und Stopp der Messer und Schüssel durch elektronische Frequenzumrichter.
- Automatische, elektronische Sicherheitsmesserbremse.
- Überhitzungsschutz für alle Motoren.
- Standardspannung 400/380V, 480/460V ohne Aufpreis erhältlich.

Ausstattungsmerkmale



Messerkopf mit **6 Qualitätsmessern** BE / G&W Steffens. Ausgleichsringe für die Installation von 3 Messern.



optional

Hydraulische Beladeeinheit für 200l Standardwagen (DIN 9797), ermöglicht schnelles und einfaches Beladen.



optional

Hydraulischer Brätauswerfer mit motorisierter Auswerferscheibe, vereinfacht das Entladen.



Motorisierte Messerabdeckung aus rostfreiem Edelstahl.

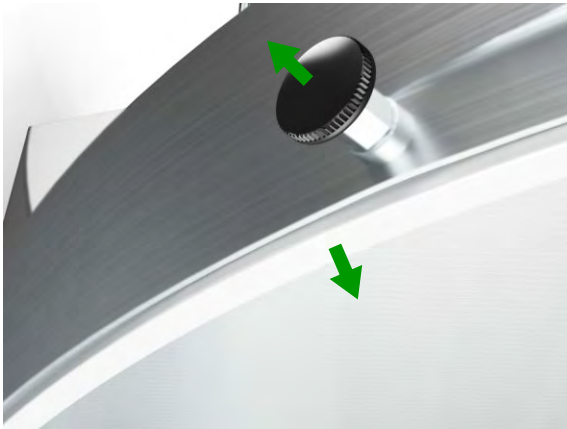


Transparenter Lärmschutzdeckel, mit **Dosieröffnung** und **automatischer Reduzierung der Messergeschwindigkeit** beim Öffnen.



Sehr robuste Konstruktion. Wandstärke des Chassis ca. 25 mm, 100% rostfreier Edelstahl. Große Service-Abdeckungen.

Ausstattungsmerkmale



Abnehmbare Dichtung
Schüssel / Messerabdeckung.



Polierte Oberflächen ohne Schmutzecken
für leichtes Reinigen, erfüllen höchste
Hygieneanforderungen.



Ablaßschraube am Schüsselboden
erleichtert die Reinigung.



Bedienfeld mit großem 10" Touchscreen
und Folientastatur zur Kontrolle aller
wichtigen Funktionen.

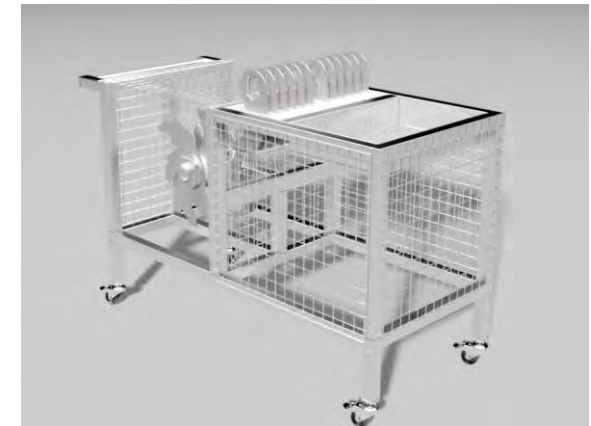
standard
82CV / 60kW

Power Plus
109CV / 80kW



optional

Extra starker Messermotor **POWER PLUS**,
für besonders anspruchsvolle Anwendungen.



optional

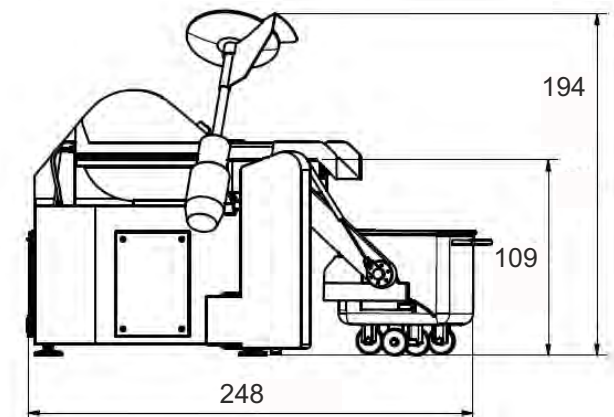
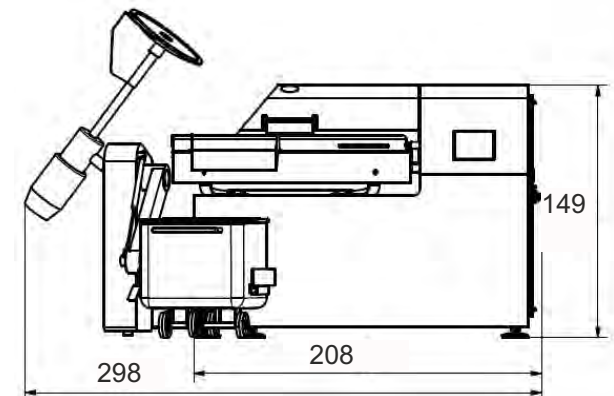
Reinigungs- und Transportwagen
für 2 Messerköpfe und 12 Messer.
Aus rostfreiem Edelstahl.

Technische Daten



Fassungsvermögen		205 Liter
Schüsselinhalt Brät	Brühwurst	±20 bis ±160 kg
	Rohwurst	±20 bis ±100 kg
Gesamtleistung, Standard-Motor		60 kW
Leistung, Standard-Messermotor		55 kW
Gesamtleistung, Power Plus-Motor	optional	80 kW
Leistung, Power Plus-Messermotor	optional	75 kW
Leistung, Schüsselmotor		3 kW
Leistung, Hydraulik-Motor		0,74 kW
Leistung, Auswerfer-Motor		0,37 kW
Stromstärke gesamt, Standard-Motor	380/400 V	104 A
	460/480 V	85 A
Stromstärke gesamt, Power Plus-Motor	380/400 V	136 A
	460/480 V	110 A
Messerdrehzahl	variabel	1000 bis 4000 U/min
	vorprogrammiert	1000 / 2000 / 3000 / 4000 U/min
Lineare Messergeschwindigkeit	@ 4000 U/min	bis 117 m/Sek.
Schüsseldrehzahl		6 / 10 / 14 / 18 U/min
Messerdrehzahl im Mischgang	variabel	50 bis 200 U/min
	vorprogrammiert	50 / 100 / 150 / 200 U/min
Schüsseldrehzahl im Mischgang		6 / 10 U/min
Drehzahl der Auswerferscheibe		130 U/min 50 Hz
Gewicht, ca.		± 3500 kg
Geräuschpegel dB(A) LEQ, Abstand 1 m		78 dB
Betriebsumgebungstemperatur		+5 bis +40°C
Betriebsumgebungsluftfeuchte		20 bis 90%

Abmessungen (cm)



TALSA, Tradition und Innovation:

35 Jahre Fabrikation von Kuttern.

115 Jahre Erfahrung im Maschinenbau.

Autorisierte Fachhändler in über 60 Ländern weltweit.



Vier Generationen der Familie Belloch haben weitergeführt, was mit der Gründung im Jahr 1900 als kleiner mechanischer Kundendienstbetrieb für die Elektroindustrie begann. Daraus hat sich bis zum heutigen Tag ein effizient strukturierter Industriebetrieb auf über 6000 qm Produktionsfläche entwickelt, welcher besonderen Wert auf die ständige Weiterentwicklung kleiner Details, mit dem Ziel eines höchstmöglichen Kundennutzens legt.

In dieser Broschüre finden Sie das Ergebnis unserer langjährigen Erfahrung bei der Herstellung mittelgroßer Qualitätsmaschinen für das fleischverarbeitende Gewerbe: modernste Maschinen, entwickelt mit Hilfe fortschrittlicher, computergestützter 3D-Software und F&E Projekten mit der Unterstützung der Europäischen Union. Dafür wurde TALSA mit der Exportauszeichnung der Industrie- und Handelskammer von Valencia prämiert.

Wir bedanken uns für Ihr Vertrauen.

Unser Lieferprogramm:

- Kutter
- Fleischwölfe
- Kolbenfüller
- Meng- und Mischmaschinen
- Kochkessel

Talsabell s.a.
Valencia - Spanien
www.talsanet.com



*Unverzögliche Lieferung -
alle Maschinen sind ab Lager verfügbar!*



Ihr autorisierter TALSA-Fachhändler:

Maße und Abbildungen sind unverbindlich. Änderungen bleiben vorbehalten.