

Cutters artisans K15s • K30s *Suprem*



Leader Mondial dans l'Industrie Alimentaire

„Les cutters les plus modernes et avancés du marché pour le petit artisan.“



Nouvelle série cutter Suprem : qualité, innovation, productivité.



Les avantages en un coup d'oeil

- **Très grande vitesse de coupe**, totalement variable de 500 à **3500 tr/min**.
- **Démarrage et arrêt en douceur** grâce aux variateurs de nouvelle génération, protection thermique.
- Couteaux BE-Maschinenmesser allemands, **acier spécial KUT** à haute résistance. Espace minimum entre tous les couteaux et la cuve grâce à son grand diamètre central.
- **Arbre de coupe simplifié**, très fiable, avec roulements et joints de haute qualité pour les hauts régimes, garantis 2 ans.
- Construction en acier inoxydable, couvercle et cuve en **acier inoxydable massif**.
- **Unité de chauffage** avec contrôle électronique situé dans le châssis pour éviter la condensation.
- **Pieds réglables en acier inoxydable**, anti-dérapants et anti-vibrations.
- **Excellents résultats professionnels avec de la viande, des légumes, aliments végétaliens/végétariens, du poisson et de la pâte spéciale.**



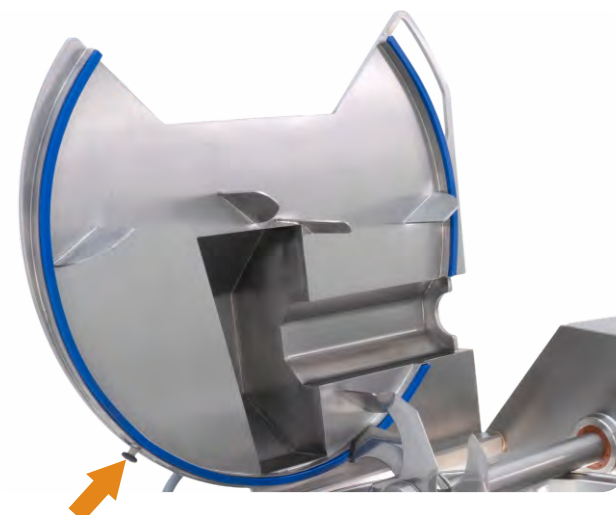
Caractéristiques exceptionnelles



Tête des couteaux démontable avec **3 couteaux**. (standard).



Option : Tête des couteaux avec **6 couteaux**.



Bande de friction du couvercle/cuve démontable et auto-ajustable.



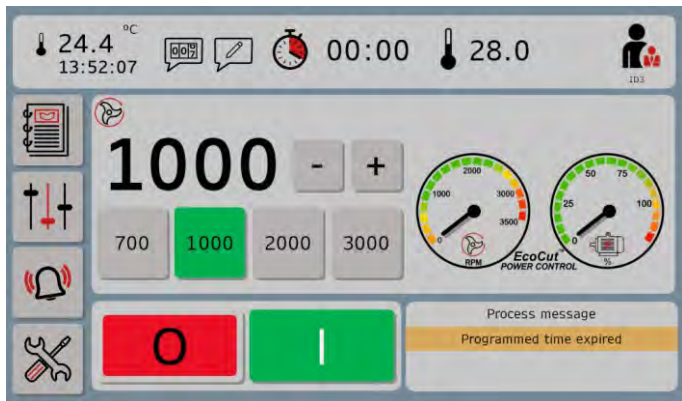
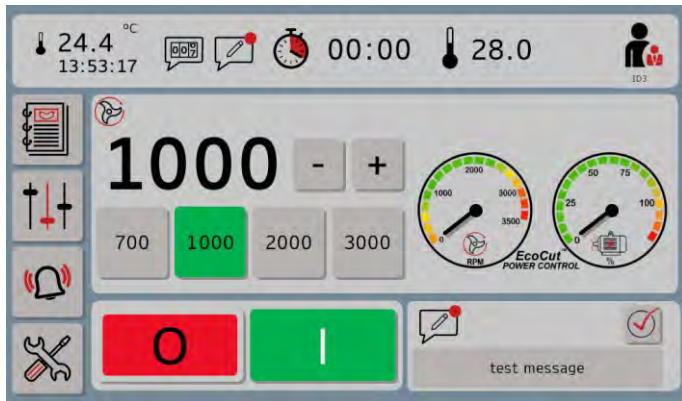
Couvercle anti-bruit transparent.



Capteur de température situé dans la cavité de coupe, endroit où la température est maximale.



Cuve en fonte d'acier inoxydable massif.
Usinage CNC, avec **rebord extérieur**.



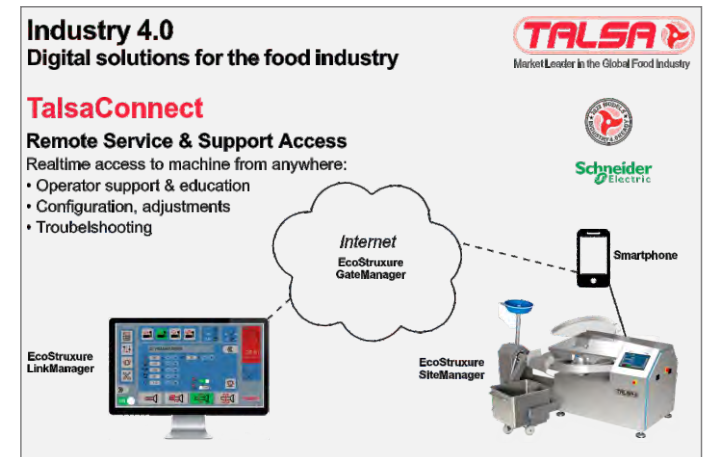
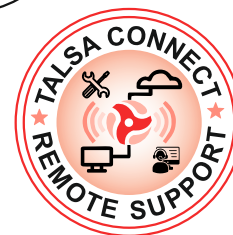
La fonction de **recette** permet la standardisation des processus récurrents. De série dans TalsaControl 4.0

Logiciel et connexions

- Panneau de commande avec **grand écran tactile numérique** Schneider Electric de 10", toutes les informations affichées simultanément: tpm couteaux, températures, temps d'utilisation et heure actuelle.
- **4 icônes sur l'écran pour la sélection directe des vitesses** des couteaux, librement configurables.
- Logiciel très avancé et pratique **avec arrêt automatique programmable** : temps écoulé et/ou température ; intuitif, facile à utiliser.
- **Recettes interactives**, pouvant être stockées et exécutées sur l'écran.
- Nouveau **Talsa EcoCut Power Control** pour déterminer la puissance nécessaire et obtenir les résultats de coupe souhaités.
- **Solutions numériques de l'industrie 4.0** pour la maintenance, l'intégration des processus et les solutions personnalisées.
- **Accès aux services et à l'assistance** à distance via une connexion Internet sécurisée (Router/Ethernet ou téléphone portable).

NEW: 10" Digital Touch Display & TalsaControl 4.0

TALSA



Données techniques

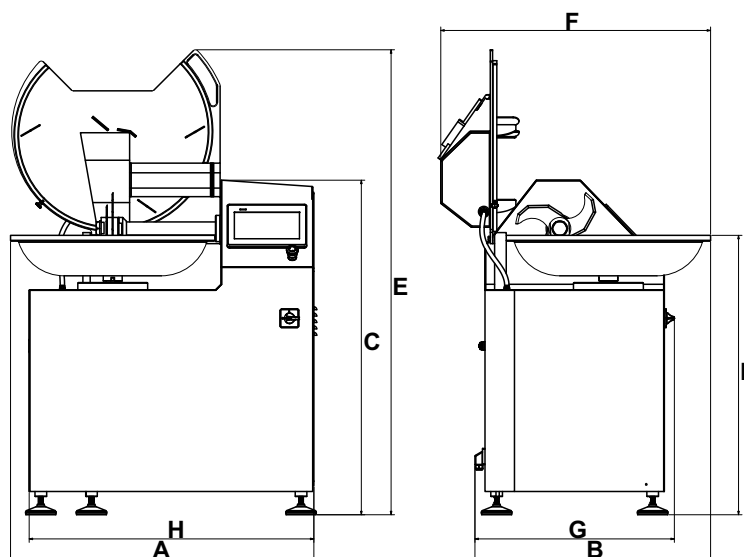


K15s



K30s

Données techniques		K15s	K30s
Capacité cuve		15 litres	30 litres
Capacité en viande approximative de la cuve	masse fine	± 4 à 12 kg	± 5 à 22 kg
	masse grosse	± 4 à 8 kg	± 5 à 15 kg
Puissance		2,3 kW / 3 CV	5,6 kW / 7,5 CV
Conexión		Monophasé	Triphasé
Consommation max.	220/230 V	8,7 A	22,9 A
	380/400 V	-	13,2 A
Révolution rotation couteaux	variable	500 à 3500 tpm	
	Touches de sélection rapide configurables.		
Vitesse linéaire des couteux		9-37 m/s	12-48 m/s
Poids net approximatif		± 165 kg	± 330 kg
Niveau maximum d'émission sonore, à 1m		± 68 dB(A)	± 71 dB(A)
Température d'utilisation tolérable		+5° à +40° C	
Niveau d'humidité relative tolérable		20 à 90 %	



Dimensions (cm)	K15s	K30s
A	93	104
B	63	77
C	68	112
D	40	92
E	100	156
F	75	93
G	51	62
H	83	98
Emballage	102x78x75	118x104x133
Volume emballage	0,6 m ³	1,6 m ³

Conseil important : choisissez toujours un cutter de capacité de cuve et de puissance suffisantes, tout en prévoyant la croissance future de la production. Capacités Talsa: 15, 30, 55, 95, 135 et 200 litres.

TALSA, Tradition et Innovation :

Fabriquant de cutters depuis plus de 40 ans.

120 ans d'expérience industrielle dans les machines.

Ventes et distributeurs dans plus de 60 pays.



Quatre générations de la famille Belloch ont réussi à ce qu'un petit atelier mécanique, fondé en 1900, pour donner service à l'industrie électrique se convertisse 100 ans plus tard en une structure industrielle efficace de plus 6000m² où l'attention, l'enthousiasme et l'amélioration continue sont au centre de chaque détail de nos machines.

Dans ce catalogue, nous vous offrons le meilleur de nos connaissances et expérience ainsi que les machines les plus modernes et innovantes, récemment dessinées à l'aide d'un software de technologie avancée 3D et avec le support en recherche, développement et innovation (RDI) de l'Union Européenne.

Merci pour votre confiance.

Notre gamme de produits :

- Poussoirs
- Pétrins-Mélangeurs
- Hachoirs
- Cutters
- Marmites Automatiques



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



Votre distributeur TALSA autorisé :

Illustrations et dimensions non contractuelles. Sujettes à modifications.