



# Digitale Hochleistungskutter K200ns *Suprem*



Weltmarktführer in der Lebensmittelindustrie



**NEU:**  
15" Digital Touch  
Bedienfeld  
&  
TalsaControl 4.0

Die neue Suprem Kutter Familie: Qualität, Innovation, Leistung.



# Besondere Eigenschaften



Die Hochleistungskutter **Talsa K200ns** sind für die Herstellung von Wurstwaren aller Art in großen Metzgereibetrieben und der Fleischindustrie konzipiert.

Sie eignen 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 K200ns 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

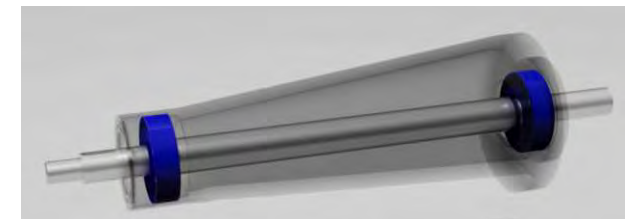
F&E Projekt zur Reduzierung von Vibrationen und Geräuschentwicklung in Zusammenarbeit mit dem Lehrstuhl für Maschinenbau der Technischen Universität von Valencia (UPV):

- ✓ 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 15"-Touchscreen.
- ✓ Digitale Anzeige von Messerdrehzahl, Temperatur, Schüsseldrehzahl, Uhrzeit, abgelaufene Zeit...
- ✓ Automatischer Stop nach abgelaufener Zeit, Temperatur, Anzahl der Schüsselumdrehungen.
- ✓ Anzeige von Wartungs- und Serviceintervallen.
- ✓ Interaktives Rezeptbuch.

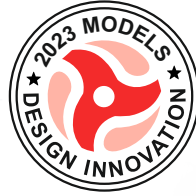


# Alle Vorteile auf einem Blick

- Abnehmbarer Messerkopf mit 6 Messern und Ausgleichsringen für die Installation von 3 Messern.
- Qualitätsmesser von BE-Maschinenmesser, 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 K200 bis  $\pm 160$  kg Brühwurst und  $\pm 100$  kg Rohwurst.
- Hydraulische Beladeeinheit für 200l Standardwagen und 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, massiver Maschinenrahmen.
- Massive Edelstahlguss Schüssel 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 15" Touchscreen.
- Variable Messergeschwindigkeit 50 bis 4.000 U/min.
- Mischgang mit variabler Messergeschwindigkeit 50 bis 500 U/min, vorwärts und rückwärts.
- Variable Schüsseldrehzahl: 4 bis 20 U/min.
- Variable Geschwindigkeit der Auswerferscheibe 50 bis 150 U/min.
- Je 4 frei programmierbare Schnellwahltaasten für alle Geschwindigkeiten.
- Leistungsfähige Motoren für die Verarbeitung von kompakten und gefrorenem Brät:
  - K200nsb: 60 kW,
  - K200nspp(PowerPlus): 80 kW.
- Hohe Energieeffizienzklasse IE3 (gesamt) mit leistungsfähigen ABB Motoren und elektronischen Frequenzumrichtern VDF.
- Sanfter Anlauf und Stopp der Messer und Schüssel durch elektronische Frequenzumrichter.
- Automatische, elektronische Sicherheitsmesserbremse.
- Überhitzungsschutz für alle Motoren.
- Standardspannung 400/380 V, andere Spannungen verfügbar.



Messerkopf mit **6 Qualitätsmessern** BE-Maschinenmesser. Ausgleichsringe für die Installation von 3 Messern.



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



**Hydraulischer Brätauswerfer** mit motorisierter Auswerferscheibe, vereinfacht das Entladen.



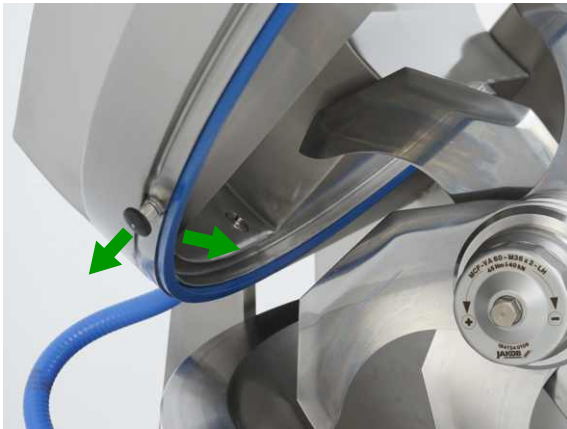
**Motorisierte Messerabdeckung** aus rostfreiem Edelstahl.



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



**Sehr robuste Konstruktion.** Große Service-Abdeckungen. 100% aus rostfreiem V2A Edelstahl.



**Abnehmbare Dichtung**  
Schüssel / Messerabdeckung.



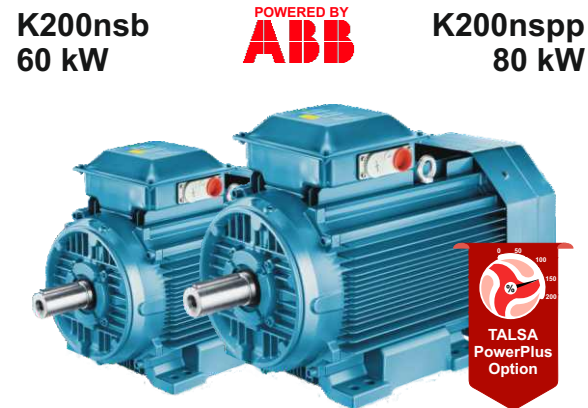
**Polierte Oberflächen ohne Schmutzecken**  
für leichtes Reinigen, erfüllen höchste  
Hygieneanforderungen.



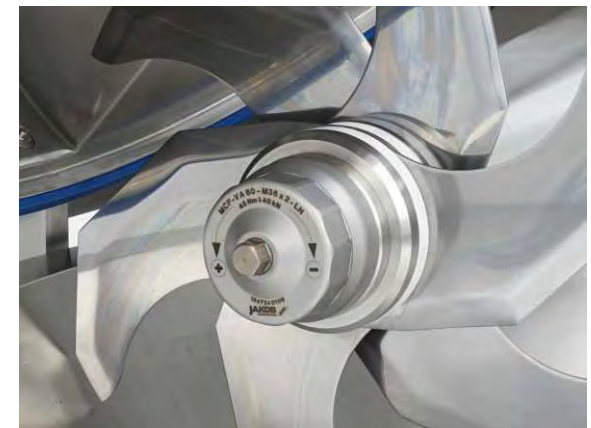
**Ablafschraube am Schüsselboden**  
erleichtert die Reinigung.



**Bedienfeld mit großem 15" Touchscreen**  
zur Kontrolle aller wichtigen Funktionen.



**Kräftige Motoren von ABB,**  
für anspruchsvolle Anwendungen.



Das **Talsa Quicklock** System ermöglicht die  
mühevolle und schnelle Montage der Messer.

# Software und externe Anschlüsse

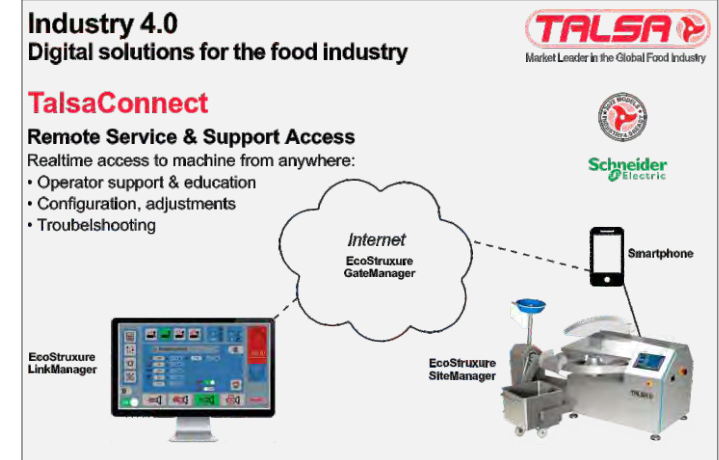
**NEW: 15" Digital Touch Display & TalsaControl 4.0**



- Großer 15-Zoll-Touchscreen: alle Informationen werden gleichzeitig in großem Format angezeigt.
- Umfangreiche Informationen zu Steuerung, Alarmen und Diagnose.
- Sehr fortschrittliche und praktische Software mit zahlreichen automatischen Stopoptionen. Intuitiv & einfach zu bedienen.
- Interaktive Rezepte können direkt auf dem Bildschirm der Maschine bearbeitet und gespeichert werden.
- Talsa EcoCut Power Control zur Bestimmung der erforderlichen Maschinenleistung, um zu jeder Zeit das gewünschte Schnitt-Ergebnis zu erzielen.
- Industrie 4.0, digitale Lösungen für Wartung, Prozessintegration und kundenspezifische Lösungen.
- Fernzugriff für Service & Support über sichere Internetverbindung. (Router/Ethernet oder Mobiltelefon)



Die Rezeptfunktion ermöglicht die Standardisierung wiederkehrender Prozesse. Standard in TalsaControl 4.0

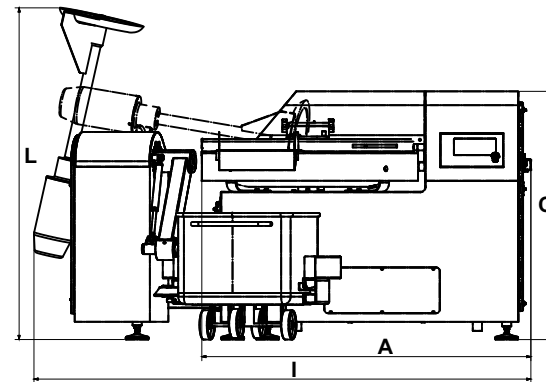


# Technische Daten



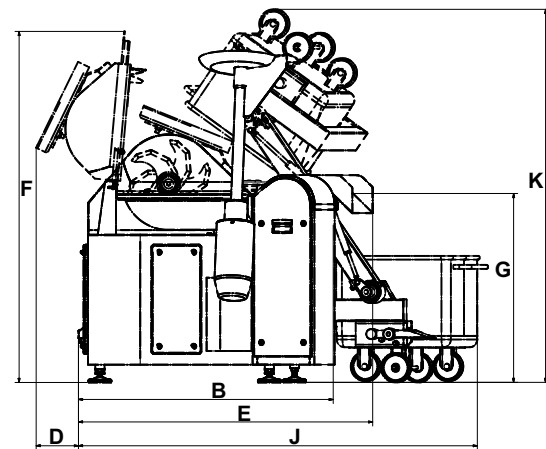
	K200nsb	K200nspp
Fassungsvermögen	205 Liter	205 Liter
Schüsselinhalt Brät	Brühwurst ± 20 bis 140 kg	± 20 bis 160 kg
	Rohwurst ± 20 bis 80 kg	± 20 bis 100 kg
Gesamtleistung	60 kW	80 kW
Messermotor	55 kW	75 kW
Schüsselmotor	3 kW	
Hydraulik-Motor	0,74 kW	
Auswerfer-Motor	0,37 kW	
Stromstärke gesamt, max.	380/400 V 460/480 V	104 A 85 A 136 A 110 A
Empfohlene Absicherung	380/400 V 460/480 V	125 A 100 A 160 A 125 A
Messerdrehzahl	variable	500 - 4.000 U/min 4 programmierbare Schnellwahltasten
Messergeschwindigkeit, linear	bei 4.000 U/min	hasta 117 m/s
Schüsseldrehzahl	variable	4 - 20 U/min
Messerdrehzahl (Mischgang)	variable	50 - 500 U/min 4 programmierbare Schnellwahltasten
Schüsseldrehzahl (Mischgang)	variable	4 - 20 U/min
Drehzahl Auswerferscheibe	variable	50 - 150 U/min
Nettogewicht		±2.875 kg ±2.950 kg
Geräuschpegel, Abstand 1 m		± 78 dB(A) ± 79 dB(A)
Betriebsumgebungstemperatur		+5° bis +40° C
Betriebsumgebungsluftfeuchte		20 bis 90 %

## Abmessungen (cm)



## K200

A	223
B	167
C	149
D	32
E	192
F	195
G	109
H	-
I	298
J	248
K	240
L	194



Wichtiger Hinweis: wählen Sie immer eine großzügige Schüsselkapazität und -leistung, um zukünftiges Wachstum der Produktion zu ermöglichen.  
Talsa-Kapazitäten: 15, 30, 55, 95, 135 und 200 Liter.

# TALSA, Tradition und Innovation:

40 Jahre Fabrikation von Kuttern.  
120 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.

Wir bedanken uns für Ihr Vertrauen.

Unser Lieferprogramm:

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

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



14-50 lit  
25-95 lbs

40-165 lit  
10-44 gal

22/82, 32/98,  
114&130 mm

15-200 lit  
26-350 lbs

165-725 lit  
43-191 gal



Ihr autorisierter TALSA-Fachhändler:

Maße und Abbildungen sind unverbindlich. Änderungen bleiben vorbehalten.

