



Cutters Industriales Digitales K200ns *Suprem*



Líder mundial en la Industria Alimentaria



NUEVO:
Pantalla táctil
digital de 15"
&
TalsaControl 4.0



Nueva serie de cutters Suprem: calidad, innovación, productividad.



Características destacadas



Las cortadoras mezcladoras **Talsa K200ns** están diseñadas para la producción de picadillo de salchicha de todo tipo, para grandes chacinerías y procesadores industriales de carne.

También son adecuadas para una amplia gama de productos de ave, pescado, repostería o vegetarianos, queso procesado y muchos productos básicos en la industria de procesamiento de alimentos.

La K200ns corta, mezcla y emulsiona todo tipo de productos alimentarios sea hasta texturas gruesas o muy finas. Son sencillas de utilizar, cuentan con un sistema de control automatizado y se limpian y mantienen con facilidad.



Diseño innovador

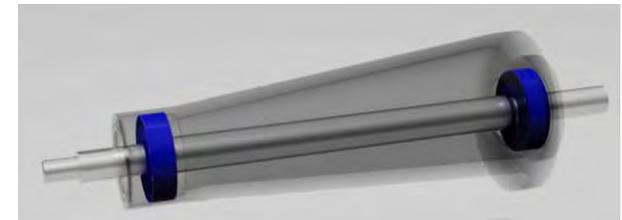
Proyecto de I+D+i en cooperación con la Universidad Politécnica de Valencia, Departamento de Ingeniería Mecánica, sobre reducción de vibraciones y sonido:

- ✓ Diseño con modelos 3D en ordenador.
- ✓ Reducción de vibraciones en el eje de cuchillas.
- ✓ Disminución de ruidos y vibraciones en el chasis.
- ✓ Transmisión de accionamiento silencioso.



TalsaControl 4.0

- ✓ Moderna pantalla táctil de 15 pulgadas.
 - ✓ Indicador digital de marcha, rpm cuchillas, temperatura, vueltas, tiempo en marcha, hora actual...
 - ✓ Parada automática (tiempo transcurrido, temperatura, vueltas de la artesa).
 - ✓ Visualización intervalos de mantenimiento y servicio técnico.
-
- ✓ Guía interactiva de recetas.



Ventajas a un vistazo

- Cabezal desmontable de 6 cuchillas y anillos de compensación para instalar 3.
- Cuchillas de alta calidad alemana BE-Maschinenmesser, ajustables a distancia mínima de la artesa.
- Diseño optimizado de la cavidad inferior de la tapa inox para también cortar en ella.
- Sensor de temperatura situado en la cavidad de corte para medición exacta de la temperatura en fricción.
- Eje de cuchillas diseñado 3D dinámico para conseguir mayor reducción de vibraciones.

- Capacidad artesa K200 hasta ± 160 kg masa blanda o ± 100 kg masas duras.
- Cargador/elevador hidráulico para carros estándar de 200 litros y descargador hidráulico con disco motorizado para vaciar a carro.
- Tapa inox de cuchillas motorizada para elevación y descenso sin esfuerzo.
- Tapa anti sonora abatible de plástico con disminución seguridad CE de la velocidad de cuchillas al abrir y vuelta a la velocidad anterior al cerrar.

- 100% acero inoxidable AISI304.
- Muy robusta construcción, estructura de gran grosor.
- Sólida artesa en fundición maciza de acero inoxidable, gran espesor y con tapón de vaciado de líquidos.
- Pies NGI Dinamarca, regulables, antideslizantes y con amortiguación de vibraciones.



- Cuadros eléctricos estancos IP65.
- Rodamientos sin mantenimiento, garantizados 2 años.
- Superficies pulidas, sin rincones, con radios CE para facilitar la limpieza y cumplir con las más altas exigencias higiénicas.
- Laberinto higiénico en el cabezal de cuchillas para evitar entrada de producto en el eje/rodamientos.
- Dispositivo electrónico para evitar condensaciones dentro de la bancada.
- Fondo de la máquina cerrado con ranuras de respiración laberínticas.

- Panel de control con gran pantalla digital táctil 15".
- Alta velocidad de corte de cuchillas, variable de 500 a 4.000 rpm.
- Amasado con velocidad lenta variable de 50 a 500 rpm, atrás/adelante.
- Velocidad de artesa variable de 4 a 20 rpm.
- Velocidad del disco descargador variable de 50 a 150 rpm.
- 4 teclas de selección rápida programables para todas las velocidades.
- Alta potencia para cortar las más compactas y sólidas masas de congelado.
 - K200nsb: 82CV/60kW,
 - K200nsp(PowerPlus): 109CV/80kW.
- Alta eficiencia energética clase IE3 global con motores ABB de alto rendimiento y calidad y variadores electrónicos VDF.
- Suaves arranques y paradas con variadores de nueva generación en cuchillas y artesa.
- Frenado automático de seguridad en cuchillas.
- Protecciones térmicas en todos los motores.
- Voltaje standard 400/380 V. Otros voltajes disponibles.

Equipamiento estándar



Cabezal de cuchillas con **6 cuchillas estándar** de BE-Maschinenmesser Alemania.



Cargador hidráulico para llenado rápido y sencillo. Carro estándar 200 litros.



Descargador hidráulico y motorizado para vaciado de la artesa rápido y sencillo.



Tapa inox de cuchillas motorizada para elevación y descenso sin esfuerzo.

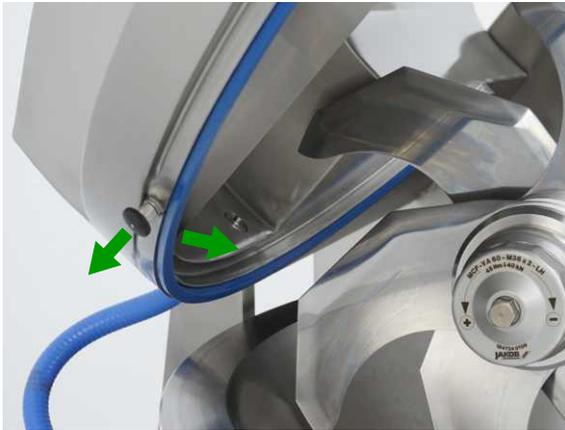


Tapa anti sonora abatible con disminución la velocidad de cuchillas. Con abertura para añadir especias sin levantar la tapa.



Construcción muy robusta. Grandes aberturas para acceder al interior. 100% acero inoxidable AISI304.

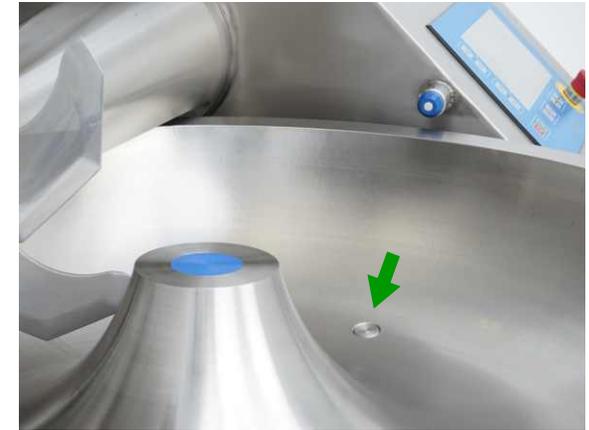
Equipamiento estándar



Banda de la tapa de la artesa **desmontable** para facilitar la limpieza.



Superficies pulidas lisas, sin rincones ni tornillos, con radios C € para facilitar la limpieza.



Artesa con **tapón de vaciado** de líquidos.



Panel de control con **gran pantalla táctil digital** de 15", toda la información visualizada simultáneamente y en gran tamaño.

K200nsb **POWERED BY ABB** K200nsp
82CV / 60kW 109CV / 80kW



Motores de cuchillas ABB de gran potencia para aplicaciones pesadas.



El cierre rápido **Talsa Quicklock** reduce el tiempo de desmontar y montar las cuchillas en el cabezal.

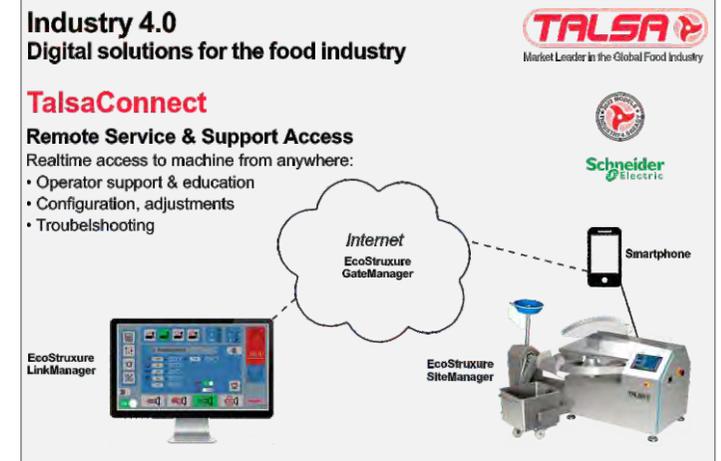
Software y conexiones externas

NEW: 15" Digital Touch Display & TalsaControl 4.0



La **función de receta** permite la estandarización de procesos recurrentes. Estándar en TalsaControl 4.0

- Panel de control con gran pantalla táctil digital Schneider Electric de 15", toda la información visualizada simultáneamente y en gran tamaño.
- Amplia información sobre controles, alarmas, errores, diagnósticos.
- Software muy avanzado y práctico con numerosas opciones automáticas; intuitivo, fácil de usar.
- Recetas interactivas, pueden almacenarse y ejecutarse directamente en la pantalla.
- Nuevo Talsa EcoCut Power Control para determinar la potencia necesaria en cada momento y conseguir los resultados de corte deseados.
- Soluciones digitales Industria 4.0 para mantenimiento, integración de procesos y soluciones a medida.
- Acceso a servicios y soporte remoto a través de conexión segura a Internet. (Router/ethernet o teléfono móvil)



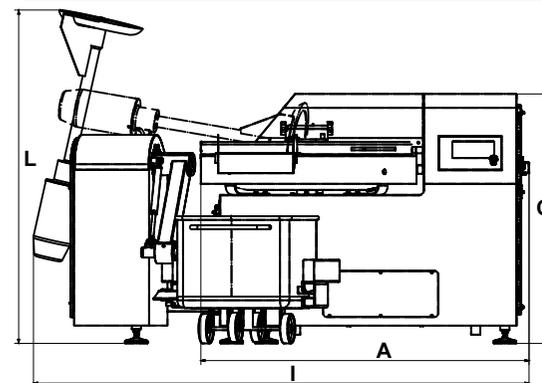
Especificaciones técnicas



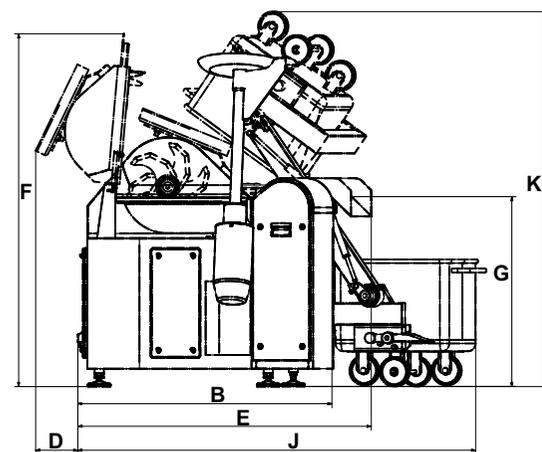
| | K200nsb | K200nspp |
|-------------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| Capacidad artesa | 205 litros | 205 litros |
| Capacidad aproximada carne | masas blandas ± 20 a 140 kg | masas duras ± 20 a 160 kg |
| | masas duras ± 20 a 80 kg | masas blandas ± 20 a 100 kg |
| Potencia total | 60 kW / 82 CV | 80 kW / 109 CV |
| Motor cuchillas | 55 kW / 75 CV | 75 kW / 102 CV |
| Motor artesa | 3 kW / 4 CV | |
| Motor centralita hidráulica | 0,74 kW / 1 CV | |
| Motor disco descargador | 0,37 kW / 0,5 CV | |
| Consumo total máx. | 380/400 V | 104 A |
| | 460/480 V | 85 A |
| Fusible recomendado | 380/400 V | 125 A |
| | 460/480 V | 100 A |
| Giro cuchillas en corte | variable | 500 - 4.000 rpm |
| | | 4 velocidades programables |
| Velocidad lineal cuchillas | at 4.000 rpm | hasta 117 m/s |
| Giro artesa | variable | 4 - 20 rpm |
| Giro cuchillas en amasado | variable | 50 - 500 rpm |
| | | 4 velocidades programables |
| Giro artesa en amasado | variable | 4 - 20 rpm |
| Giro disco descargador | variable | 50 - 150 rpm |
| Peso neto aprox. | ±2.875 kg | ±2.950 kg |
| Nivel presión sonora a 1 m | ± 78 dB(A) | ± 79 dB(A) |
| Temperatura de funcionamiento | +5° a +40° C | |
| Nivel de humedad recomendado | 20 a 90 % | |

Dimensiones (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 |



Consejo importante: elegir siempre cutter de capacidad y potencia sobradas, para permitir el crecimiento futuro de la producción.
Capacidades Talsa: 15, 30, 55, 95, 135 y 200 litros.

TALSA, Tradición e Innovación:

40 años fabricando cutters.

120 años de experiencia industrial en maquinaria.

Ventas y distribuidores en más de 60 países.



Cuatro generaciones de la familia Belloch han conseguido que lo que empezó siendo un pequeño taller mecánico fundado en el año 1900 para dar servicio a la industria eléctrica, sea más de 100 años después una eficiente estructura industrial de 6000 m² en la que se presta atención, ilusión y mejora constante de cada detalle de nuestras máquinas.

En este catálogo les ofrecemos lo mejor de nuestro conocimiento y experiencia y las máquinas más modernas e innovadoras, recientemente diseñadas con avanzada tecnología software 3D y el soporte de Investigación y Desarrollo I+D+i de la Unión Europea.

Gracias por su confianza.

Nuestra gama de productos:

Cutters • Embudidoras • Amasadoras / Mezcladoras • Picadoras / Moledoras • Marmitas Cocción



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



Su distribuidor autorizado TALSA:

Dimensiones e ilustraciones sin carácter vinculante. Sujetas a modificaciones.