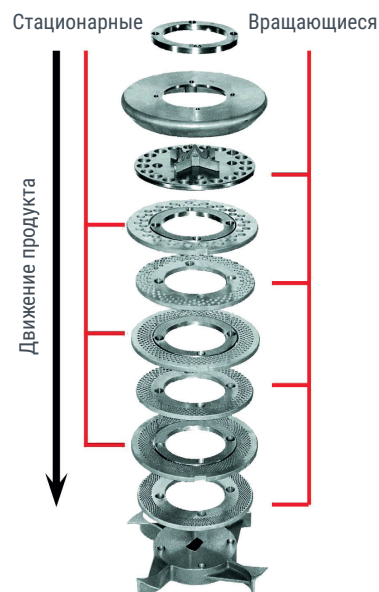


Seydelmann Konti-Kutter KK 250

Уникально качественное эмульгирование

тонкое измельчение под поставленные производственные задачи



Эмульсаторы Konti-Kutter фирмы Seydelmann отличается техническое исполнение режущего комплекта, машины применяют для приготовления колбасных фаршей для лучших видов вареных колбас.

Области применения эмульсаторов Konti-Kutter:

- окончательное эмульгирование предварительно измельченных фаршей для докторской колбасы или венских сосисок;
- продукты с грубыми включениями, а также охотничьи и пивные колбаски, продукты из крупноизмельченного фарша;
- детское питание;
- сырная промышленность;
- корм для животных.

Принцип работы ножевого комплекта:

За счет вращения крыльчаток насоса предварительно перемешанное сырье всасывается вертикально в специально разработанный ножевой комплект, состоящий из следующих друг за другом стационарных и вращающихся решеток. Измельчение происходит в нескольких вертикально расположенных плоскостях резания.

ПРЕИМУЩЕСТВА:

- Режущие решетки и пластины ножевого комплекта расположены на минимальном расстоянии друг над другом и не соприкасаются при вращении, то есть отсутствует трение металла о металл.
- Совершенно исключено попадание металлической пыли в сырье.
- Сокращается износ режущего комплекта.
- Тонкость измельчения определяется количеством режущих решеток и пластин, а также количеством и диаметром отверстий в них.
- Замена режущего комплекта проста: не требуется никакой регулировки давления резки, благодаря этому исключаются серьезные повреждения режущего комплекта, а также исключается дополнительная юстировка режущего комплекта.



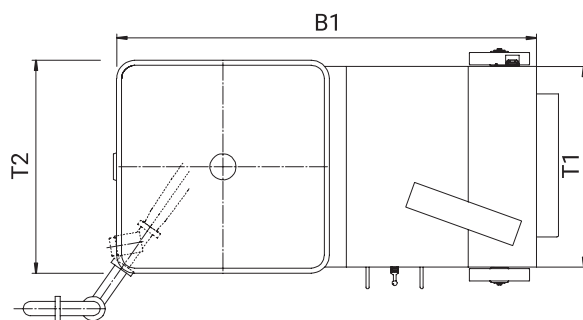
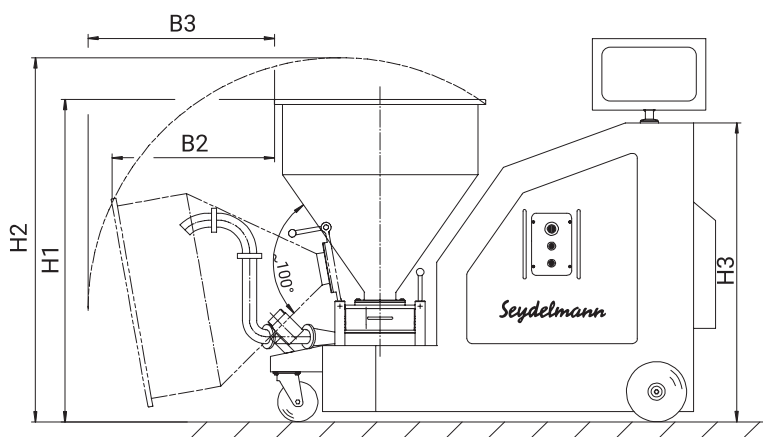
Seydelmann Konti-Kutter KK 250

Характеристики и описание

Уникальный эмульгатор с минимальными эксплуатационными затратами

Характеристики:

- 3, 5 или 7-ступенчатый режущий комплект
- Отсутствие пиков сети при включении и переключении
- 6 плавно программируемых скоростей
- Производительность: 5 - 15 тонн/час
- Количество резов: 700.000 резов/сек
- Прочные эргономичные крестовые переключатели: облегчает управление и исключает ошибки
- Объем воронки: 220/550/900 л
- Тепловой контроль перегрузки
- Частотный преобразователь с микропроцессорным управлением с контролем исходного тока
- Редукционный клапан для регулировки производительности
- Управление Command 500: цифровая индикация для передачи, скорости вращения решеток, продолжительности, температуры, времени
- Датчик измерения температуры «IP 100»
- Водонепроницаемый корпус пульта управления из нержавеющей стали изготовлен в соответствии со степенью защиты IP 66, что обеспечивает простую санитарную обработку машины
- Максимальное раскрытие белка: не возникает лишнее вызванное трением нагревание; клеточный белок не коагулирует раньше необходимого времени, оставаясь неизменным до связывания и сохраняясь в фарше до получения желаемого вкуса



Тип	Диаметр решетки	Объем воронки	Мощность двигателя	B1	B2	B3	T1	T2	H1	H2	H3	Вес
	мм	л	кВт	мм	мм	мм	мм	мм	мм	мм	мм	кг
KK 250 AC-6	250	220	140	2203	530	675	1000	1060	1260	1575	1490	1600
KK 250 AC-6	250	550	200	2203	810	930	1000	1060	1606	1815	1490	1650
KK 250 AC-6 V	250	220	200	2203	530	675	1000	1060	1260	1575	1490	1900
KK 250 AC-6 V	250	550	200	2203	810	930	1000	1060	1606	1815	1490	1950

begarat

BEGARAT Vertriebs-und Service GmbH

Merianstrasse 13 D-76646 Bruchsal Germany Tel.: +49 (7251) 441-49-0

Подольск
Тел.: +7 (495) 926-25-20

Санкт-Петербург
Тел.: +7 (812) 448-36-24

Минск
+375 (17) 228-12-58

Технический центр
+7 (495) 926-65-50

