BRITEK

EQUIPEMENTS & PROCESS POUR L'INDUSTRIE AGRO-ALIMENTAIRE

Transformation ▪ Cuisson ▪ Conditionnement

Cutter K15s et K30s







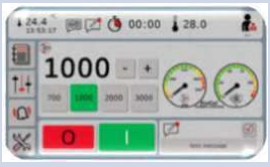
Avantages

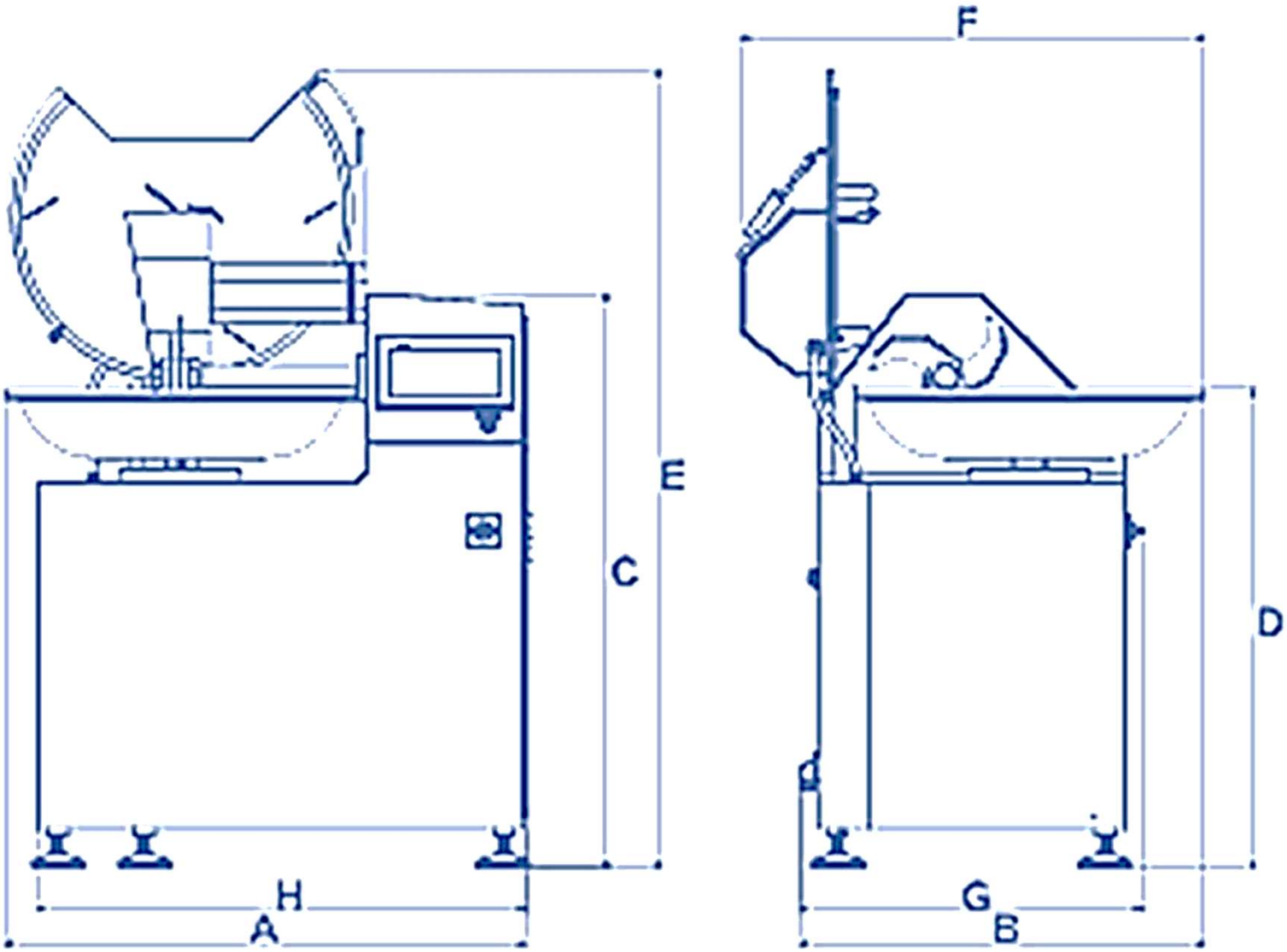
Excellents résultats professionnels avec de la viande, des légumes, aliments végétaliens/végétariens, du poisson et de la pâte spéciale	

Caractéristiques Communes

• Construction en acier inoxydable, couvercle et cuve en acier inoxydable massif • Cuve en fonte d'acier inoxydable massif avec rebord extérieur	
• Couvercle anti-bruit transparent	
• Pieds réglables en acier inoxydable, anti-dérapants et anti-vibrations	
• Très grande vitesse de coupe, totalement variable de 500 à 3500 tr/min	
• Démarrage et arrêt en douceur grâce aux variateurs de nouvelle génération	
• Espace minimum entre tous les couteaux et la cuve grâce à son grand Ø central	
• Couteaux en acier spécial KUT à haute résistance	
• Tête des couteaux démontable. Montage à 3 couteaux (6 couteaux en option)	
• Arbre de coupe simplifié, avec roulements et joints de haute qualité pour les hauts régimes	
• Unité de chauffage avec contrôle électronique situé dans le châssis pour éviter la condensation	
• Capteur de température situé dans la cavité de coupe, endroit où la température est maximale	
• Protection thermique moteurs	

Commandes

• Panneau de commande avec grand écran tactile numérique Schneider Electric de 10”	
• 4 icônes sur l'écran pour la sélection directe des vitesses des couteaux, librement configurables	
• Logiciel très avancé et pratique avec arrêt automatique programmable écoulé et/ou température ; intuitif, facile à utiliser	
• Fonction « recette » : permet la standardisation des processus récurrents • 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)	



	K15s	K30s
Capacité cuve	15L	30L
Charge utile	4 à 12 kg (selon type de pate)	5 à 22 kg (selon type de pate)
Poids	± 165 kg	± 330 kg
Puissance	2,3 kW/3 CV	5,6 kW/7,5 CV
Alimentation électrique	1 Ph – 220/230 V - 8,7 A	Tri – 220/230 V – 22,9 A 380/400 V – 13,2 A
Vitesse linéaire couteaux	9-37 m/sec	12-48 m/sec
Niveau sonore	± 68 dB (A)	± 71 dB (A)

	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