BRITEK

EQUIPEMENTS & PROCESS POUR L'INDUSTRIE AGRO-ALIMENTAIRE

Transformation ▪ Cuisson ▪ Conditionnement

Cutter K55s





Cutter
K55s TALSA

Avantages

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

Caractéristiques

• Socle en acier inox AISI304. Construction très robuste, machine lourde, ± 900 kg, couvercle et cuve en acier inox massif	
• Cuve en fonte d'inox très solide (90 kg) avec rebord **extérieur pour éviter les déversements de produit**	
• Hauteur cuve ergonomique, pour une utilisation plus confortable	
• **Cuve avec bouchon de vidange**	
• **Capot anti-bruit transparent** avec sécurité CE abaissement de la vitesse des couteaux lors de son ouverture et retour à la vitesse précédente une fois fermé	
• Pieds réglables en hauteur en acier inox, anti-dérapants et anti-vibrations	
• Très grande vitesse de coupe, variable de 500 à 5000 tr/min	
• Espace minimum entre les couteaux et la cuve grâce à son grand Ø central	
• Couteaux en acier spécial KUT à haute résistance	
• **Montage à 6 couteaux** démontables et bagues de compensation pour une utilisation à 3	
• Nouvelle technologie de réduction des vibrations à hautes révolutions	
• Couvercle lames motorisé pour un levage et un abaissement sans effort	
• Arbre de coupe simplifié, avec roulements et joints de haute qualité pour les hauts régimes	
• Vitesse de mélange lente, variable de 50 à 500 tr/min, avant/arrière	
• Unité de chauffage avec contrôle électronique situé dans le châssis pour éviter la condensation	

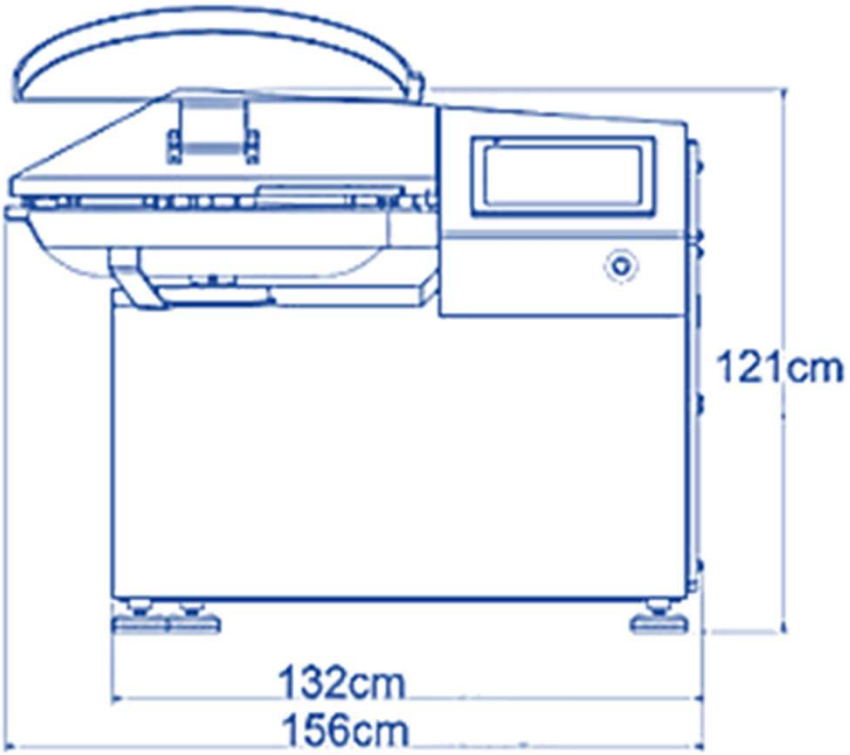
Commande

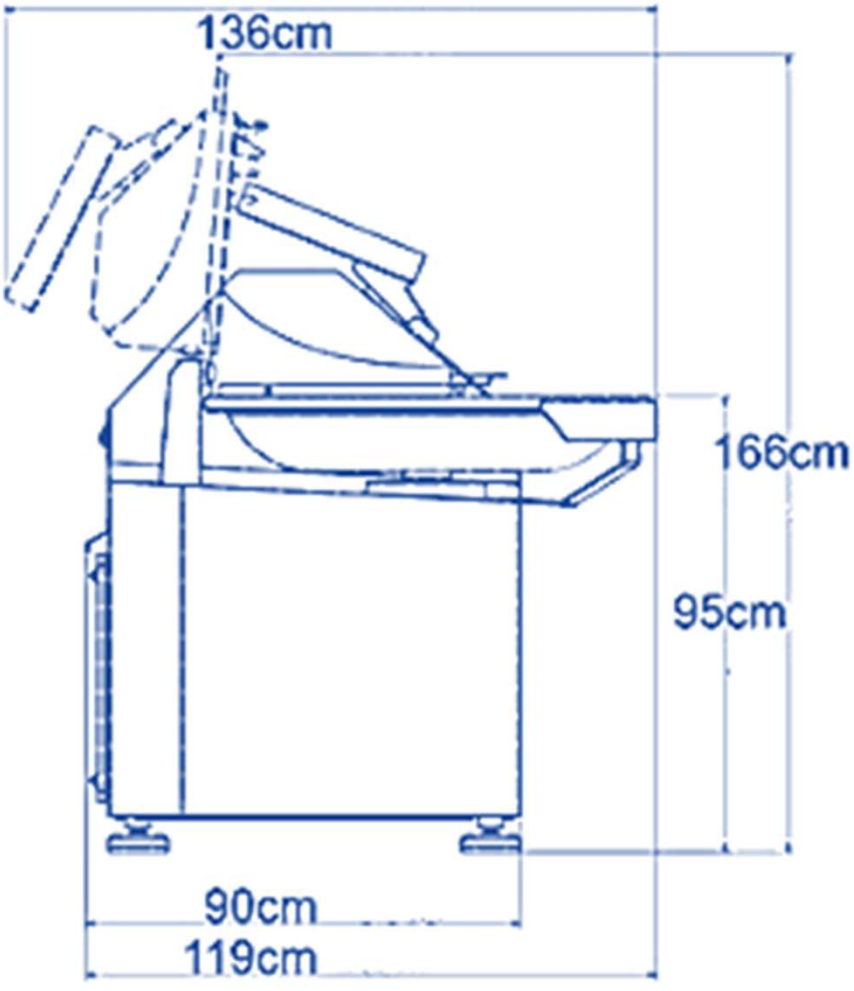
• Panneau de commande avec grand écran tactile numérique Schneider Electric de 15”	
• **Informations détaillées** sur les commandes, les alarmes, les erreurs, les diagnostics.	
• Logiciel très avancé et pratique **avec de nombreuses options automatiques**. Intuitif, facile à utiliser	
• Logiciel très 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).	

Electronique

• Composants électroniques/électriques de marque Schneider Electric et ABB
• **Moteurs puissants** pour traiter rapidement des masses compactes et réfrigérées
• 2 puissances de moteur de couteaux disponibles
• 2 variateurs de vitesse : couteaux et cuve pour démarrer et arrêter en douceur
• Moteurs et variateurs hautes performances : **Efficacité énergétique élevée IE3**
• Arrêt de sécurité automatique des couteaux si couvercle levé
• Protection thermique du moteur
• **Thermomètre numérique rapide et sensible**
• Tableau électrique intérieur abattable, facilement accessible, **avec système de contrôle de la température**

Capacité cuve	55 L
Charge utile	De 7 à 40 kg
Poids	± 900 kg
Puissance standard	16,5 kW / 22,5 CV
Puissance Power Plus	23,5 kW / 32 CV
Alimentation électrique standard	380/40 V – 32 A 460/480 V – 27 A 220/230 V – 53 A
Alimentation électrique Power Plus	380/400 V – 42 A 460/480 V – 37 A
Vitesse couteaux coupe	Variable de 500 à 5000 tpm
Vitesse cuve coupe	Variable de 4 à 20 tpm
Vitesse couteaux mélange	Variable de 50 à 500 tpm
Vitesse couteaux mélange	Variable de 4 à 20 tpm


121cm
132cm
156cm


136cm
166cm
95cm
90cm
119cm