



Digitale Kutter für Kleinbetriebe K15neo • K30neo



Weltmarktführer in der Lebensmittelindustrie



Mit 7"-Touchscreen und variabler Messergeschwindigkeit.
Schneiden und emulgieren viele Arten von Lebensmitteln.

K15neo, K30neo: alle Vorteile auf einem Blick



- Moderner 7"-Touchscreen mit digitaler Anzeige von Messerdrehzahl, Temperatur, Uhrzeit und abgelaufene Zeit.
- Variable Messergeschwindigkeit 750 - 3000 U/min. + 4 Schnellwahlkosten.
- Automatischer Stop, programmierbar nach abgelaufener Zeit und/oder Temperatur.
- Sanfter Anlauf und Stopp der Messer durch elektronische Frequenzumrichter, Überhitzungsschutz.
- Hohe Energieeffizienzklasse durch Motor + Frequenzumrichter.
- Not-Aus Schalter.
- Abnehmbarer Messerkopf mit 3 Qualitätsmessern, optional mit 6 Messern.
- Qualitätsmesser von BE-GW Steffens aus hochfestem Messerstahl.
- Solides Maschinengehäuse, massive Messerabdeckung und Schüssel aus rostfreiem Edelstahl.
- Geschlossene Konstruktion mit großen Service-Öffnungen.
- Einstellbare, vibrationshemmende und rutschfeste Edelstahl-Maschinenfüße.
- Messerabdeckung mit Gasfeder-Unterstützung (K30neo), automatischer Messerstopp beim Öffnen.
- Transparenter Lärmschutzdeckel.
- Temperatursensor (°C/°F) im Schneidraum für exakte Temperaturmessung des Bräts.
- Abnehmbare, selbstanpassende Schüsseldichtung für einfache Reinigung.
- Automatische Heizung verhindert Kondensationsfeuchtigkeit in der Maschine.
- Poly-V Antriebsriemen für höchste Laufruhe.
- Alle Schrauben aus rostfreiem Edelstahl.
- Wasserdichter (IP65) Schaltkasten (K30neo).
- Geschlossener Maschinenboden.
- Einfache Reinigung.



Digitaler 7" Touchscreen.



Massive Schüssel aus Edelstahl.



Abnehmbarer Messerkopf mit 3 Qualitätsmessern. (Standard)



Optional: Messerkopf mit 6 Messern.



Abnehmbare, selbstanpassende Schüsseldichtung,



Transparenter Lärmschutzdeckel.

Technische Daten

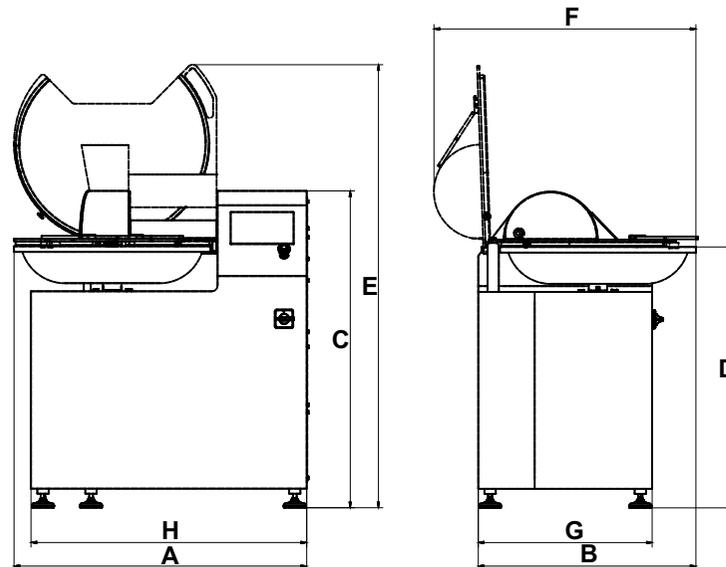


K15neo



K30neo

Technische Daten		K15neo	K30neo
Fassungsvermögen		15 Liter	30 Liter
Schüsselinhalt Brät	Brühwurst	± 4-12 kg	± 5-22 kg
	Rohwurst	± 4-8 kg	± 5-15 kg
Gesamtleistung		2,3 kW	5,6 kW
Anschlußart		Wechselstrom	Drehstrom
Max. Stromstärke	220/230 V	12,5 A	22,9 A
	380/400 V	-	13,2 A
Messerdrehzahl	variable	750 bis 3.000 U/min	
	Schnellwahltasten	750 / 1.500 / 2.250 / 3.000 U/min	
Lineare Messergeschwindigkeit		9-37 m/s	12-48 m/s
Nettogewicht		± 165 kg	± 330 kg
Geräuschpegel, Abstand 1 m		± 68 dB(A)	± 71 dB(A)
Betriebsumgebungstemperatur		+5° bis +40° C	
Betriebsumgebungsluftfeuchte		20 bis 90 %	



Abmessungen (cm)	K15neo	K30neo
A	87	104
B	63	77
C	56	112
D	40	92
E	92	156
F	75	93
G	50	62
H	78	98
Verpackung	102x78x75	118x104x133
Volumen	0,6 m ³	1,6 m ³

Wichtiger Hinweis: wählen Sie immer eine großzügige Schüsselkapazität und -leistung, um zukünftiges Wachstum der Produktion zu ermöglichen. Talsa-Kapazitäten: 15, 30, 50, 80, 120 und 200 Liter.

TALSA, Tradition und Innovation:

35 Jahre Fabrikation von Kuttern.

115 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
- Fleischwölfe
- Kolbenfüller
- Meng- und Mischmaschinen
- Kochkessel

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



Ihr autorisierter TALSA-Fachhändler:

Maße und Abbildungen sind unverbindlich. Änderungen bleiben vorbehalten.