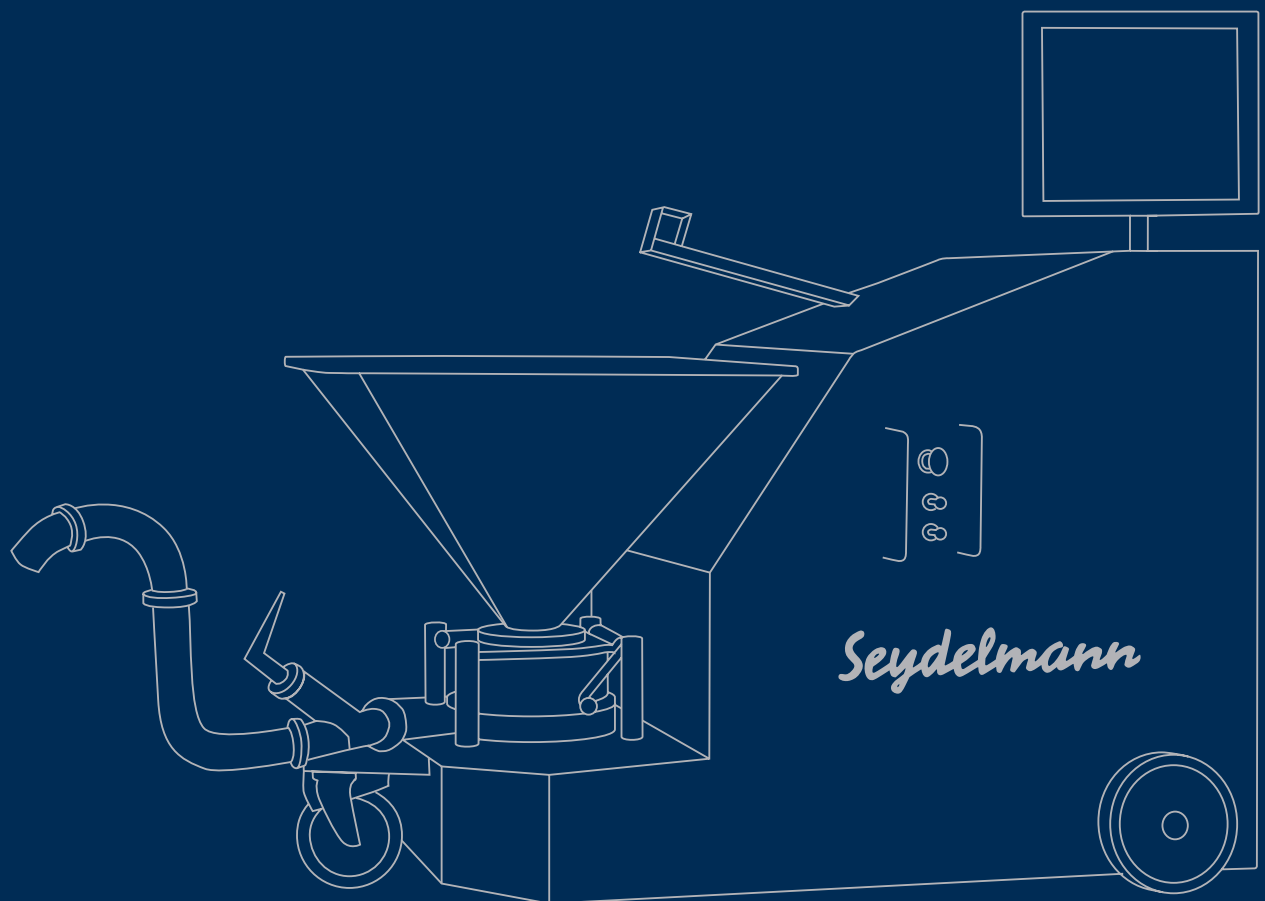


Seydelmann

En las manos de los mejores

Konti-Kutter



Konti-Kutter KK 140 AC-6

Seydelmann

Método único

El Konti-Kutter de Seydelmann es un Emulsionador con un método de reducción de tamaño único en el mercado.

Un impulsor rotativo empuja el producto premezclado a través de un sistema especialmente diseñado de placas perforadas y placas de corte. La capacidad se controla ajustando la velocidad del impulsor.

El proceso de emulsionado se consigue con varios niveles de corte apilados verticalmente. El grado de finura de la emulsión se determina por el número y el tamaño de los agujeros en las placas perforadas y en las de corte. Las placas de corte y las perforadas están a muy poca distancia pero no tienen contacto entre si.

Esto elimina cualquier posibilidad de contaminar la emulsión con partículas metálicas.



Konti-Kutter KK 140 AC-6

Konti-Kutter KK 250 AC-6

Seydelmann



Konti-Kutter KK 250 AC-6

Accionamiento AC-6

El accionamiento AC-6 sin escalonado, trabajando con un variador de frecuencia, ofrece muchas ventajas.

Se pueden prefijar 6 velocidades para las placas de corte rotativas de forma continua. Hay una velocidad de corte ideal disponible para cualquier producto y cualquier granulometría.

Además, esta tecnología no requiere prácticamente mantenimiento y no tiene escobillas de carbón, filtros de aire, etc., reduciendo el tiempo de mantenimiento y los costes asociados. Se garantiza un largo tiempo de servicio.

Ya no hay picos de tensión en los arranques o al cambiar de velocidad. No se requieren fusibles de soporte o cables de gran diámetro para absorber los picos en los arranques.

Los costes de funcionamiento se reducen al mínimo.

Sistema de placas de corte y placas perforadas

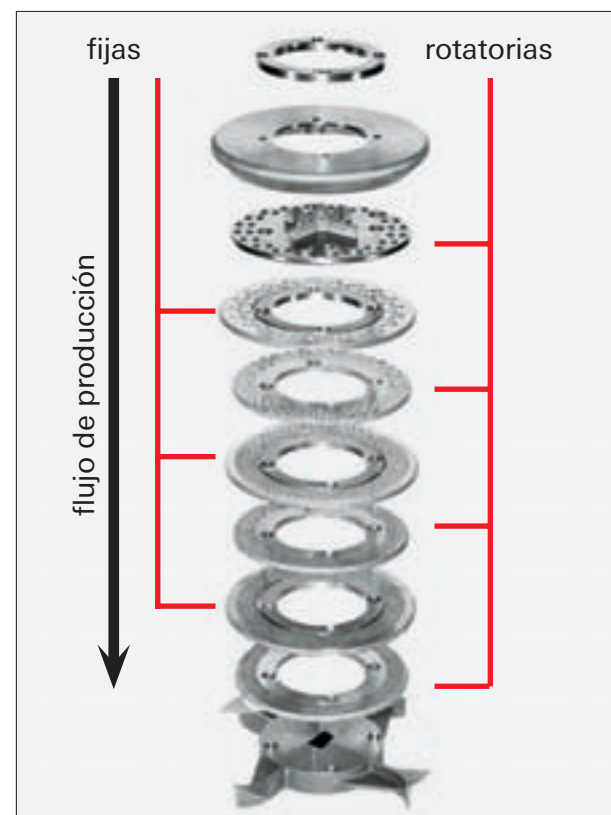
Seydelmann

Sistema de placas

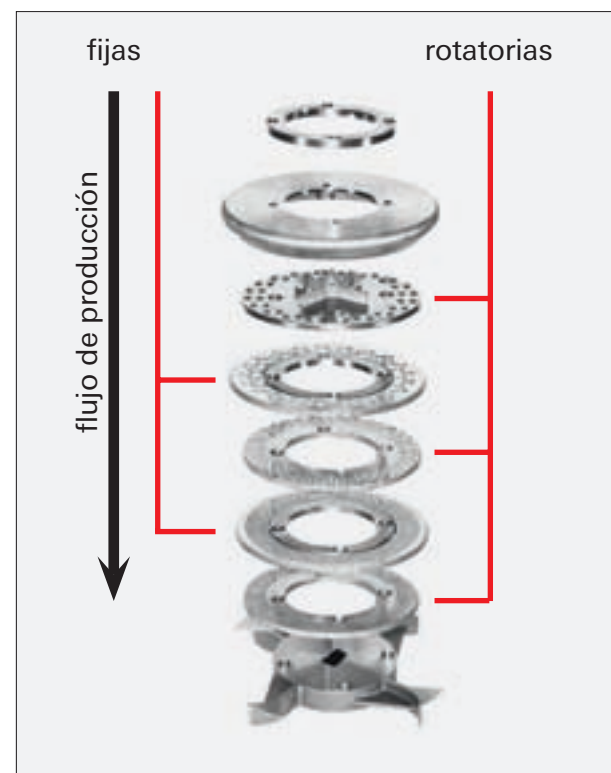
Cuanto más placas perforadas y placas de corte se inserten, tanto más alto será el grado de finura de la emulsión. Es posible insertar un juego de placas perforadas y placas de corte de hasta siete piezas, por ej. cuatro placas de corte y tres placas perforadas. Para lograr la finura de la pasta son decisivos, aparte de la cantidad de placas perforadas y de placas de corte, la cantidad y el tamaño de los orificios en las placas perforadas y de corte. El Konti-Kutter KK 140 AC-6 puede alcanzar una capacidad de corte de hasta 350.000 cortes por segundo de emulsión a través del número de agujeros y a alta velocidad. La capacidad de corte del Konti-Kutter KK 250 AC-6 puede ascender a 700.000 cortes por segundo de emulsión. Así se consigue la extrema finura y la emulsión perfecta. Las variedades de embutidos gruesos se elaboran mediante la inserción de un menor número de placas con perforaciones más grandes. Según el producto deseado, en el Konti-Kutter se pueden pre-seleccionar las velocidades óptimas de las placas perforadas en rotación.

Disposición sin contacto

Las placas fijas se colocan a la mínima distancia posible de las placas rotativas. No hay desgaste por contacto que provocaría el roce de metal contra metal. Esto evita contaminación. Además, asegura una larga vida de las placas fijas y de las rotativas. No hay calentamiento por fricción. También se evita la coagulación demasiado temprana de la proteína, preservándola en la emulsión para un perfecto ligado y sabor.



Sistema de placas perforadas/placas de corte para la fabricación de pasta fina



Sistema de placas perforadas/placas de corte para la fabricación de pasta fina con ingredientes en trozos



Calidad única de producto

Este proceso garantiza emulsiones extremadamente finas y la máxima masa proteica, obteniendo una mejor firmeza y mordida de las salchichas. Las emulsiones son más compactas. Los fiambres, salchichas emulsionadas y las emulsiones finas con trozos tienen un mejor y más apetitoso aspecto al corte, al tener emulsiones completamente homogéneas y sin bolsas de aire. Las sustancias que influyen en el sabor, tales como enzimas y fermentos, etc. se liberan mejor y más tarde, así el sabor del embutido es más aromático.



Vista de arriba sobre el juego de corte

Manipulación ergonómica

El cambio del juego de corte es muy sencillo. Las placas fijas y las rotativas se montan como en una Picadora. La presión de corte no se tiene que ajustar y así no hay ajustes posteriores del juego de corte. La calidad de la emulsión es, desde el principio hasta el momento de reafilado, totalmente igual y homogénea.

Detalles del Konti-Kutter

Seydelmann

Command 1000

Indicador digital para velocidad, revoluciones de las placas de corte, tiempo de funcionamiento, temperatura y tiempo. Todas las velocidades son preprogramables y posteriormente seleccionadas mediante el práctico control de cruz. Interrupción automática por temperatura.



Panel de control

Todos los elementos de control están instalados de forma clara en la posición del operario. El panel de control está colocado de forma ergonómica. La claridad de los símbolos de las funciones del equipo garantiza una operación libre de errores. La limpieza de los elementos de control se puede hacer fácilmente con agua a presión, así como con agentes de limpieza.



Capacidad de la tolva

El Konti-Kutter KK 140 AC-6 viene equipado de forma estándar con una tolva de 185 litros de capacidad, mientras que el KK 250 AC-6 viene con una de 220 litros. Opcionalmente hay una tolva de 550 litros que se puede instalar en ambas máquinas. También se pueden hacer medidas especiales.



Medición de nivel

El medición de nivel con interrupción evita el funcionamiento sin producto mediante la lectura continua del nivel de producto en la tolva. Si la tolva está vacía, el equipo se detiene automáticamente o se activa el sistema de alimentación para una nueva carga.



Válvula de reducción

En la tubería de descarga hay una válvula de reducción. Ajustando esta válvula, se puede definir el rendimiento de corte (número de cortes por segundo) así como la temperatura de la emulsión.



Conexión de tubo con placa giratoria

En lugar de la alimentación a través de una tolva, el producto es alimentado al sistema de corte de placas a través de un tubo. Por consiguiente un flujo de material constante con poco espacio necesario es posible. La conexión de tubo se puede desmontar y montar con facilidad para limpiarla.

Una variedad enorme de productos

El Konti-Kutter KK 140 y el KK 250 son las máquinas ideales para la producción de embutidos de emulsión de una finura perfecta, tales como Lyoners y Vianas, así como salchichas cocidas con un picado fino. También la corteza fresca y los tendones se pueden emulsionar con el Konti-Kutter sin que queden estructuras.



También es posible elaborar emulsiones con trozos en un solo proceso, tales como el salchichón con jamón, el embutido tipo Cracovia y salchichas de picado grueso.



Las variedades de embutidos compuestas exclusivamente por granulados gruesos, tales como el chorizo de campo y los embutidos de hígado, que normalmente son elaborados exclusivamente en una Pica-dora o en un Cúter, se elaboran con un juego de corte con pocas placas y perforaciones mayores. En tal caso, el Konti-Kutter se utiliza con una velocidad prefijada menor.



Opciones de carga

Seydelmann



Konti-Kutter KK 250 AC-6 con elevador