

Máquina Cúter, Modelo K 64 AC-8.



Imagen Referencial

La construcción robusta de la caja de máquina de acero inoxidable macizo garantiza la máxima de reducción de ruido. Una pared fuerte de acero inoxidable macizo separa completamente el espacio del plato del espacio de los motores. En el lado frontal se encuentran 2 grandes aberturas de limpieza de fácil acceso.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 6 velocidades de las cuchillas regulables de forma continua.
- 2 velocidades del plato independientes.
- 2 velocidades de mezcla marchan atrás.
- El plato y su borde son pulidos.
- Tolva con capacidad para 60 litros en acero inoxidable.
- Motor principal de corriente trifásica IP55, max.40Kw potencia.
- Protección térmica de sobrecarga.
- Parada automática por calentamiento de bobinado del motor.
- Freno eléctrico de seguridad.
- Variador de frecuencia con salida de tensión inteligente. Sin saltos de corrientes y se le puede sobrecargar hasta 2 veces la corriente nominal.
- Armario eléctrico de distribución en acero inoxidable con interruptor principal incorporado, hasta aproximadamente 10 m. de cableado entre el armario eléctrico y máquina.
- Los números de revoluciones de las cuchillas programables se coordinan con la palanca en cruz en la maquina también la velocidad lenta de mezcla hasta la velocidad de la trituración la más alta.
- Tapa principal en acero inoxidable accionada hidráulicamente.
- Tapa anti ruido transparente de plástico especial accionada manualmente.
- Lado inferior del fondo de la máquina cerrado con ventilación y flujo continuo.
- Cámara de corte hidrodinámico en la tapa.
- Reducción de corte hidrodinámica en la tapa.
- Máquina con tapa anti-ruido de acero inoxidable con apertura para agregado de ingredientes.

INSTALACIÓN DE COCCIÓN:

Esta instalación sirve para calentamiento con vapor vivo hasta sobrepresión de 0,5 bar, sin generador de vapor.

- Empalme para el vapor de 70Kg/h, depende del modo de trabajar.
- Válvulas para agua y vapor.
- Automática de cocción (medición de la temperatura con indicador digital).
- Interrupción del dispositivo de calentamiento cuando la temperatura final preprogramada está obtenido y la refrigeración empieza.
- Interrupción de la refrigeración por agua cuando la temperatura de refrigeración preprogramada está obtenida.
- Tobera con válvula por adición directa de vapor vivo al producto.

FUNCIONES COMMAND 1000:

- Indicación y control digitales regulado por microprocesadores.
- Caja independiente en acero inoxidable IP66.
- Fijación a la pared detrás de la maquina a petición hasta 5 m de cable de unión a la máquina.
- Dependiendo del tipo de motor todas las velocidades de las cuchillas son continuos y pre-programables.
- Interrupciones programables automáticas cuando 1 por valor de tiempo o temperatura es obtenido.
- Indicación de las velocidades de cuchillo y el número de velocidades correspondientes.
- Indicación de valores de temperatura y tiempo con valores de desconexión preseleccionados además marcación si estos valores de desconexión correspondientes están activados.
- Indicador de tiempo y programación de hasta 4 intervalos de tiempo para visualizar las pausas y trabajos nocturnos.
- Indicador de servicio para la rotura del sensor de temperatura y la sobrecarga del motor.
- Indicador de intervalos de mantenimiento e intervalos de asistencia técnica.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

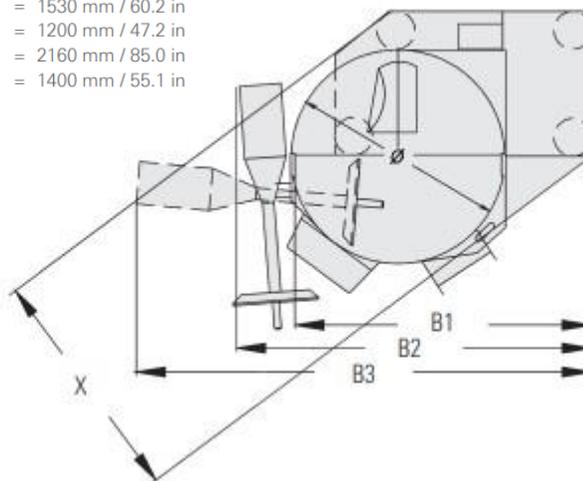
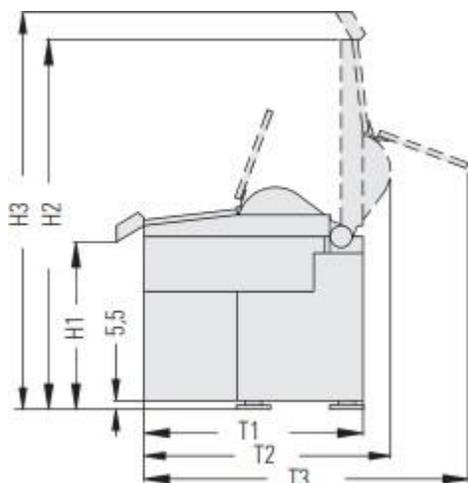
Capacidad de Cuchillos	6
Cabezal de cuchilla	K 40/60
Capacidad Tolva	60 lt
Conexión eléctrica	400 V 50Hz- 3P
Motor Cuba	2 velocidades / 2 Kw

IMÁGENES:



DIMENSIONES:

H1 = 830 mm / 32.6 in
H2 = 2010 mm / 79.1 in
H3 = 2170 mm / 85.4 in
T1 = 1250 mm / 49.2 in
T2 = 1360 mm / 53.5 in
T3 = 1800 mm / 70.8 in
B1 = 1530 mm / 60.2 in
B2 = 1200 mm / 47.2 in
B3 = 2160 mm / 85.0 in
X = 1400 mm / 55.1 in



Cabezal de cuchillos



Tuerca de sujeción rápida (opcional)



Sensor de temperatura