Digitale Kutter für Kleinbetriebe

K15s • K30s *Suprem*

TALSA

Weltmarktführer in der Lebensmittelindustrie

2023 MODELS ★ DESIGN INNOVATION ★

TALSA POWER CONTROL ★ SAVE ★ ENERGY

TALSA SUPREM ★ INDUSTRY 4.0 READY

TALSA VEGAN LINE ★ APPROVED

TALSA CONNECT ★ REMOTE SUPPORT

100% EDELSTAHL ★ V2A ★ INNEN & AUSSEN

„Die modernsten und fortschrittlichsten Kutter für den kleinen Handwerker auf dem Markt."

Die neue Suprem Kutter Familie: Qualität, Innovation, Leistung.

CE UK CA EAC

Vorteile auf einen Blick

- **Sehr hohe Schnittgeschwindigkeit**, stufenlos regelbar 500 **bis 3500 U/min**.
- **Sanfter Anlauf und Stopp der Messer** durch elektronischen Frequenz-umrichter, Leistungskontrolle und Überhitzungsschutz.
- Qualitätsmesser von BE-Maschinenmesser, **spezieller hochfester KUT-Stahl**. Minimaler Abstand zwischen allen Messern und der Schüssel.
- **Vereinfachte Messerwelle**, sehr zuverlässig, mit hochwertigen Lagern und Dichtungen für hohe Drehzahlen, 2 Jahre Garantie.
- Solides Maschinengehäuse, massive Messer-abdeckung und Schüssel aus **rostfreiem Edelstahl.**
- **Automatische Heizung** verhindert Kondensations-feuchtigkeit in der Maschine.
- Einstellbare, vibrationshemmende und rutschfeste **Edelstahl-Maschinenfüße**.

- **Hervorragende Profi-Ergebnisse bei Fleisch, Gemüse, veganer/vegetarischer Kost, Fisch und Spezialteigen.**

100% EDELSTAHL V2A INNEN & AUSSEN

TALSA VEGAN LINE APPROVED

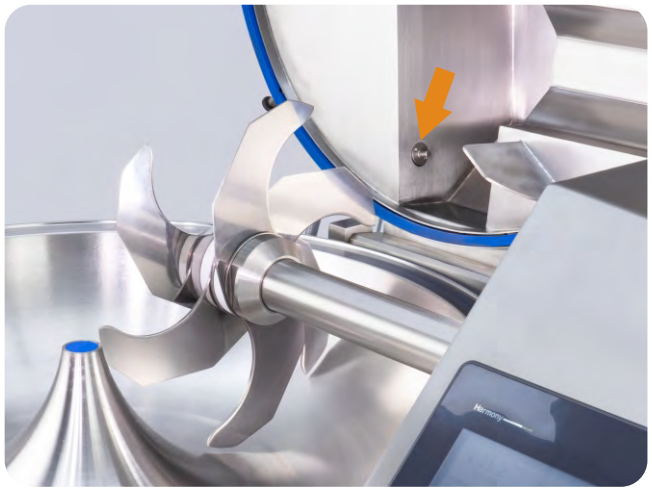
Ausstattungsmerkmale

Abnehmbarer Messerkopf mit
3 Qualitätsmessern. (Standard)

Optional: Messerkopf mit **6 Messern**.

Abnehmbare, selbstanpassende
Schüsseldichtung.

Transparenter **Lärmschutzdeckel,**
Messerabdeckung mit Gasfeder-Unterstützung.

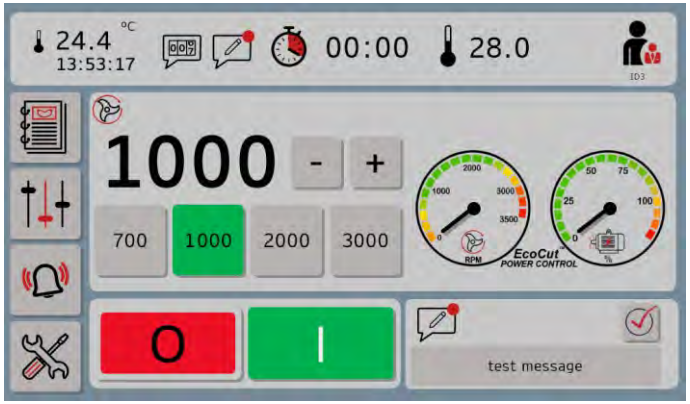


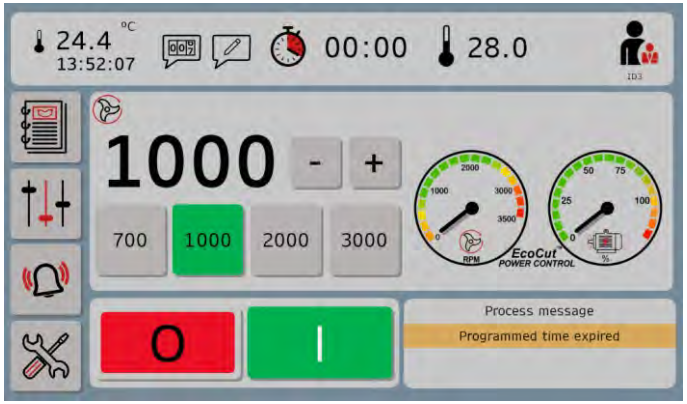
Temperatursensor (ºC/ºF) im Schneidraum
für exakte Temperaturmessung des Bräts.

Massive Schüssel aus **Guß-Edelstahl**.
CNC-Präzisionsbearbeitung, mit **Rand.**

NEW: 10" Digital Touch Display & TalsaControl 4.0

Software und externe Anschlüsse





Die Rezeptfunktion ermöglicht die Standardisierung wiederkehrender Prozesse. Standard in TalsaControl 4.0

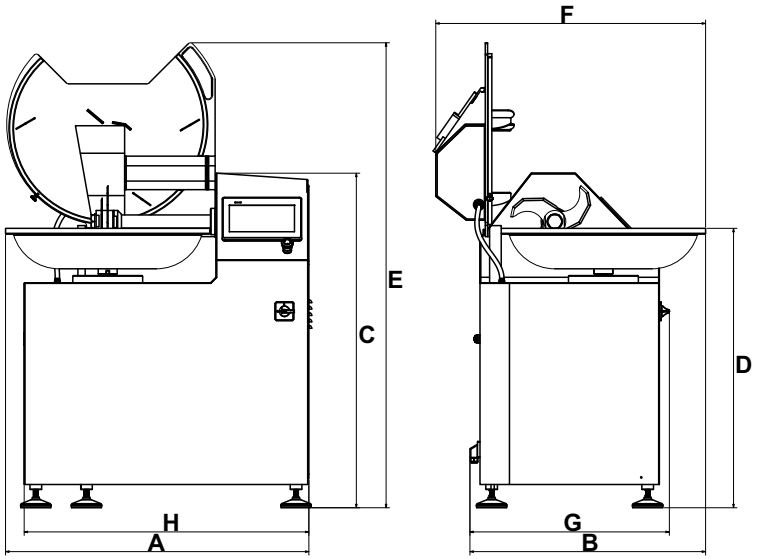
- **Großer 10-Zoll-Touchscreen**: alle Informationen werden gleichzeitig in großem Format angezeigt: Messerdrehzahl, Temperatur, Uhrzeit und abgelaufene Zeit.
- **4 Funktionstasten zur direkten Auswahl** der Messergeschwindigkeit, frei konfigurierbar.
- Sehr fortschrittliche und praktische Software **mit automatischen Stoppoptionen** nach abgelaufener Zeit und/oder Temperatur. Intuitiv & einfach zu bedienen.
- **Interaktive Rezepte** können direkt auf dem Bildschirm der Maschine bearbeitet und gespeichert werden.
- **Talsa EcoCut Power Control** zur Bestimmung der erforderlich Maschinenleistung, um zu jeder Zeit das gewünschte Schnitt-Ergebnis zu erzielen.
- **Industrie 4.0, digitale Lösungen** für Wartung, Prozessintegration und kundenspezifische Lösungen.
- **Fernzugriff für Service & Support** über sichere Internetverbindung. (Router/Ethernet oder Mobiltelefon)

Technische Daten

K15s

K30s

Technische Daten		K15s	K30s
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	8,7 A	22,9 A
	380/400 V	-	13,2 A
Messerdrehzahl	variable	500 bis 3500 U/min	
	Schnellwahltasten	frei konfigurierbar	
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		+5º bis +40º C	
Betriebsumgebungsluftfeuchte		20 bis 90 %	



Abmessungen (cm)	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
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, 55, 95, 135 und 200 Liter.

TALSA, Tradition und Innovation:

40 Jahre Fabrikation von Kuttern.
120 Jahre Erfahrung im Maschinenbau.
Autorisierte Fachhändler in über 60 Ländern weltweit.

Seit die Familie Belloch das Unternehmen im Jahr 1900 als Werkstatt für die beginnende Elektroindustrie gründete, hat sich Talsa bis heute zu einem modernen Industriebetrieb mit 3 Werkshallen auf mehr als 6.000 m^2 und modernsten CNC-Fertigungsmitteln der letzten Generation entwickelt. Wir legen besonderen Wert auf die ständige Weiterentwicklung kleiner Details, mit dem Ziel eines höchstmöglichen Kundennutzens.

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. Dafür wurde TALSA mit der Exportauszeichnung der Industrie- und Handelskammer von Valencia prämiert. Wir bedanken uns für Ihr Vertrauen.

Unser Lieferprogramm:

•Hydraulische Kolbenfüller •Mischmaschinen •Kutter •Fleischwölfe •Automatische Kochkessel

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

Ihr autorisierter TALSA-Fachhändler:

Maße und Abbildungen sind unverbindlich. Änderungen bleiben vorbehalten.