TALSA PowerPlus Option

Digitale Handwerkskutter

K55s Suprem

TALSA

Weltmarktführer in der Lebensmittelindustrie

2023 MODELS DESIGN INNOVATION

100% EDELSTAHL V2A INNEN & AUSSEN

5000 RPM HIGH-SPEED-CUTTING

TALSA POWER CONTROL SAVE ENERGY

TALSA SUPREM INDUSTRY 4.0 READY

TALSA VEGAN LINE APPROVED

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

CE UK CA EAC

Vorteile auf einen Blick

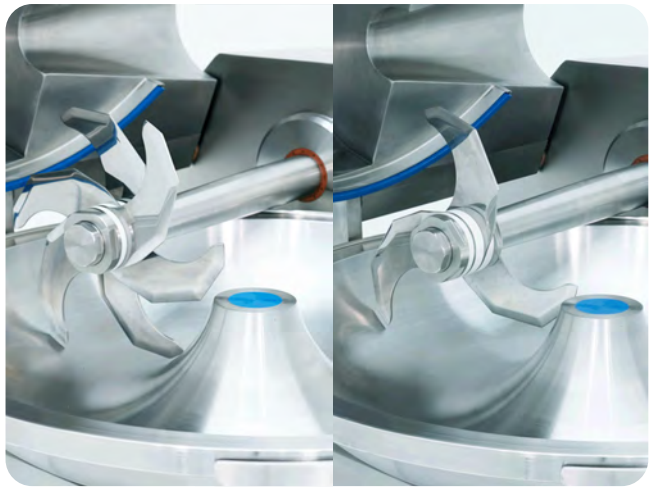
- **Sehr hohe Schnittgeschwindigkeit**, stufenlos regelbar 500 **bis 5.000 U/min**.
- Qualitätsmesser von BE-Maschinenmesser, **spezieller hochfester KUT-Stahl**. Minimaler Abstand zwischen allen Messern und der Schüssel.
- **Langsame Mischgeschwindigkeit**, variabel 50 bis 500 U/min, **vorwärts/rückwärts**.
- **Optimierte Vibrationsreduzierung** bei hohen Drehzahlen in Zusammenarbeit mit der Polytechnischen Universität Valencia.
- **Vereinfachte Messerwelle**, sehr zuverlässig, mit hochwertigen Lagern und Dichtungen für hohe Drehzahlen, 2 Jahre Garantie.
- **4 Funktionstasten zur direkten Auswahl** von Messer- und Schüsselgeschwindigkeiten, frei konfigurierbar.
- **Transparente Lärmschutzhaube** mit CE-Sicherheitsfreigabe der Messergeschwindigkeit beim Öffnen / Zurückfahren auf die vorherige Geschwindigkeit beim Schließen.
- **Hervorragende Profi-Ergebnisse bei Fleisch, Gemüse, veganer/vegetarischer Kost, Fisch und Spezialteigen.**

100% EDELSTAHL
V2A
INNEN & AUSSEN

Edelstahl-Konstruktion

- **Sehr robuste Konstruktion**, schwere Maschine, ca. 900 kg.
- **Völlig rostfrei: gesamter Rahmen, außen und innen aus V2A Edelstahl**, sowie alle möglichen Beschläge und Komponenten.
- Sehr solide Edelstahlgussschüssel (90 kg)**, mit Außenrand, der das Überlaufen von Brät/Flüssigkeiten verhindert**.
- **Niedrige Schüsselhöhe für komfortablere Nutzung.**
- Einstellbare Maschinenfüße aus Edelstahl, rutschfest und vibrationsdämpfend.

Ausstattungsmerkmale

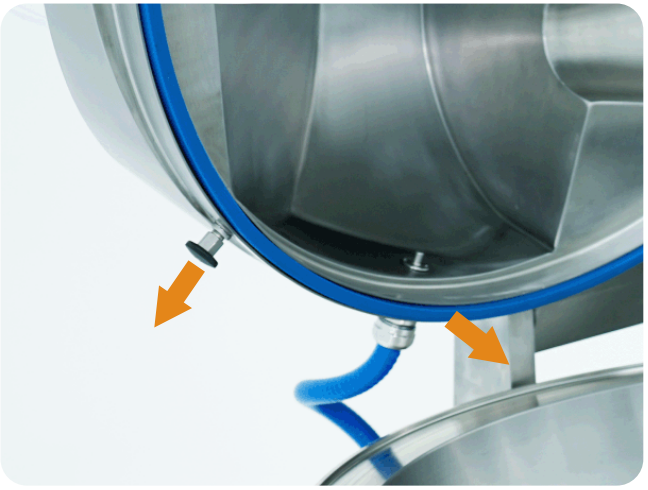


Abnehmbarer 6-Messerkopf und Ausgleichsringe für den Einsatz mit 3.

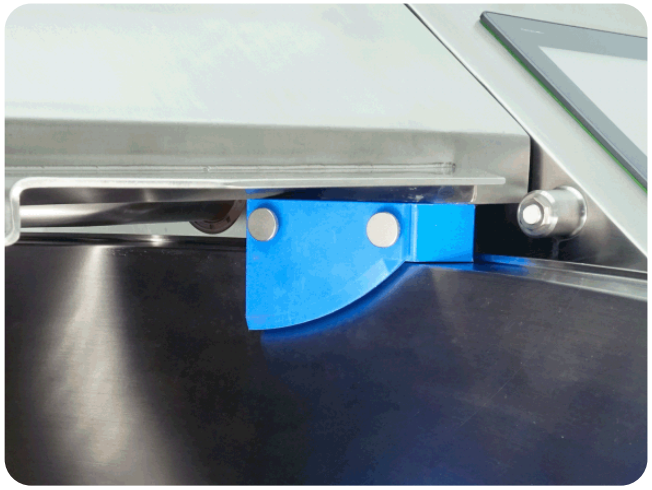
Großer 15-Zoll-Touchscreen: alle Informationen werden gleichzeitig in großem Format angezeigt.

Motorisierter Edelstahl-Messerdeckel für müheloses Anheben und Absenken.

Einfache Reinigung



Abnehmbare Dichtung zwischen Deckel und Schüssel, selbstnachstellend durch Federn.



Abnehmbarer **Schüsselrandabstreifer**.

Edelstahlschüssel **mit Ablassschraube.**

Elektrik und Elektronik

- **Leistungsstarke Motoren** zur schnellen Verarbeitung von kompaktem und gefrorenem Brät.
- **Zwei Messermotor-Leistungen verfügbar**.
- **Sanfter Anlauf und Stopp** von Messern und Schüssel durch elektronische Frequenzumrichter.
- **Hohe Energieeffizienzklasse IE3**, leistungsstarke ABB-Motoren und Frequenzumrichter der neuesten Generation.
- Automatischer Messer-Sicherheitsstopp.
- Thermo-Motorschutz.
- **Sensibles Digital-Thermometer mit verlängertem Sensor**.
- Klappbarer, interner Schaltschrank.
- **Temperaturgesteuertes Kühlsystem**.
- Elektronische/elektrische Komponenten der Qualitätsmarken Schneider Electric und ABB.

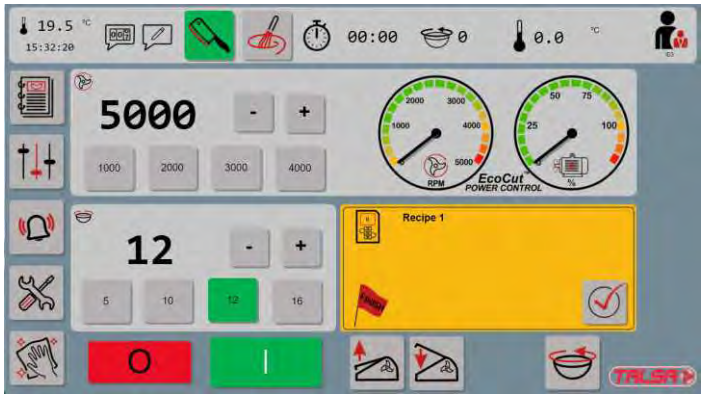
Klappbarer, interner Schaltschrank.

Sensibles Digital-Thermometer mit verlängertem Sensor.

Sanfter Anlauf und Stopp von Messern und Schüssel durch elektronische Frequenzumrichter.

NEW: 15" Digital Touch Display & TalsaControl 4.0

Software und externe Anschlüsse



- **Großer 15-Zoll-Touchscreen**: alle Informationen werden gleichzeitig in großem Format angezeigt.
- **Umfangreiche Informationen** zu Steuerung, Alarmen und Diagnose.
- Sehr fortschrittliche und praktische Software **mit zahlreichen automatischen Stoppoptionen**. 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)

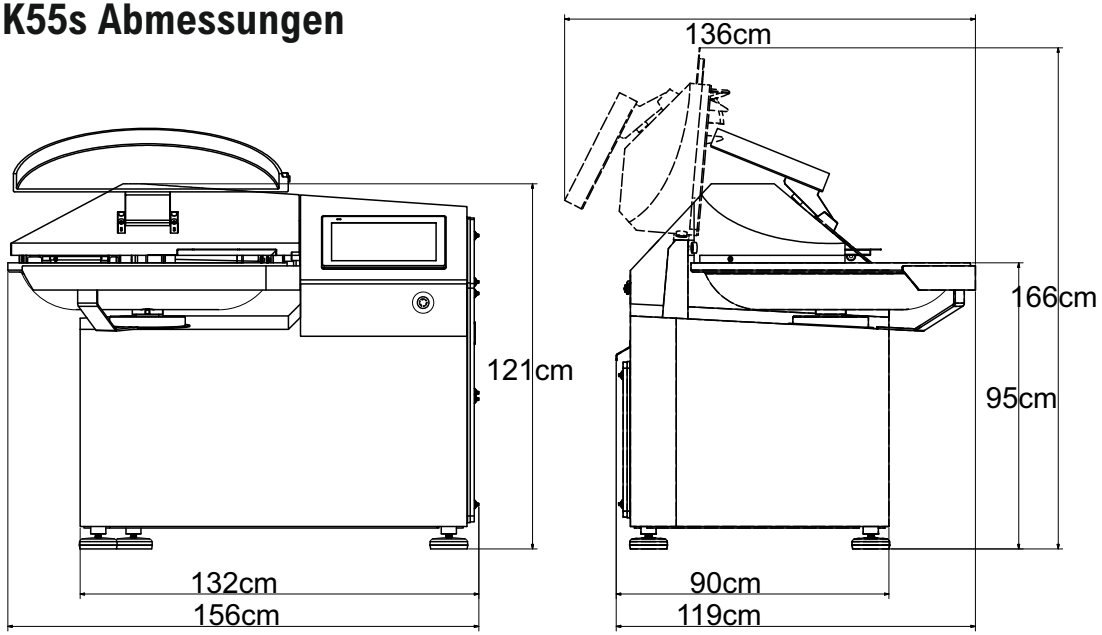
Die Rezeptfunktion ermöglicht die Standardisierung wiederkehrender Prozesse. Standard in TalsaControl 4.0

Technische Daten

K55s *Suprem*			
Fassungsvermögen			55 Liter
Empfohlene Füllmenge Brät		Brühwurst	± 7 - 40 kg
		Rohwurst	± 7 - 30 kg
Gesamtleistung	K55s**b**	Standard	16,5 kW
	K55s**pp**	**PowerPlus**	23,5 kW
Messermotor		Standard	15 kW
		PowerPlus	22 kW
Stromaufnahme gesamt,		380/400 V	32 A
mit Standard-Motor		460/480 V	27 A
		220/230 V	53 A
Stromaufnahme gesamt,		380/400 V	42 A
mit **PowerPlus**-Motor		460/480 V	37 A
Messerdrehzahl		variabel	500 - 5.000 U/min
Schüsseldrehzahl		variabel	4 - 20 U/min
Messerdrehzahl (Mischgang)		variabel	50 - 500 U/min
Schüsseldrehzahl (Mischgang)		variabel	4 - 20 U/min
Nettogewicht			± 900 kg

Packaging	
Abmessungen (inkl. Transportkiste)	168x144x144 cm
Volumen	3,5 m^3
Bruttogewicht (inkl. Transportkiste)	± 1.000 kg

K55s Abmessungen



K55sb
15kW

POWERED BY ABB

K55spp
22kW

Optional:

PowerPlus - stärkerer Messermotor
für anspruchsvolle Anwendungen.

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.

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 • Kolbenfüller • Meng- und Mischmaschinen • Fleischwölfe • Kochkessel

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

14-50 lit 25-95 lbs | 40-165 lit 10-44 gal | 22/82, 32/98, 114&130 mm | 15-200 lit 26-350 lbs | 165-725 lit 43-191 gal

Ihr autorisierter TALSA-Fachhändler:

Maße und Abbildungen sind unverbindlich. Änderungen bleiben vorbehalten.