Digitale Hochleistungskutter

K95s
K135s
K205s NEU
Suprem

TALSA

Weltmarktführer in der Lebensmittelindustrie

Das umfassendste Lieferprogramm auf dem Markt. Alles inklusive:

TALSA SUPREM INDUSTRY 4.0 READY

100% EDELSTAHL V2A INNEN & AUSSEN

5000 RPM HIGH-SPEED-CUTTING

TALSA POWER CONTROL SAVE ENERGY

NEU TALSA CONNECT REMOTE SUPPORT

TALSA VEGAN LINE APPROVED

Optional:

TALSA PowerPlus Option

NEU TALSA WDS WATER DOSING SYSTEM

NEU TALSA SAFECUT VIBRATION MONITOR

K205s Suprem
mit optionaler hydraulischer Beladeeinheit und Entladearm

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

CE UK CA EAC

Vorteile auf einen Blick

- **Sehr hohe Schnittgeschwindigkeit**, stufenlos regelbar 500 **bis 5000 U/min**. (K95s und K135s)
- 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.
- **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.**

K95s Suprem

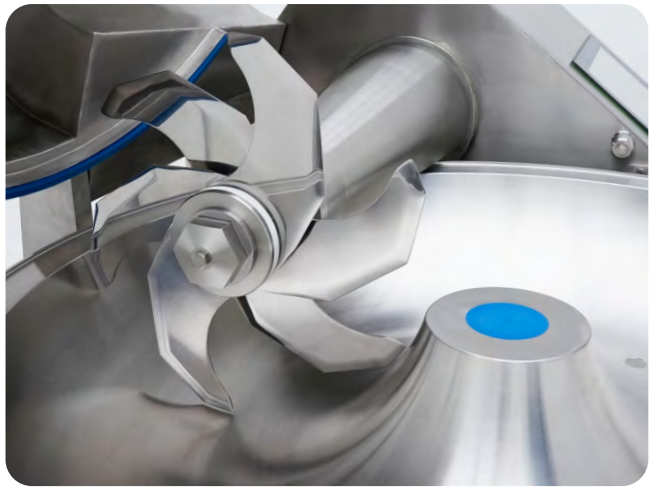
K135s Suprem
mit optionalem manuelem Entladearm

100% EDELSTAHL
V2A
INNEN & AUSSEN

Edelstahl-Konstruktion

- **Sehr robuste Konstruktion**, schwere Maschine, ±3000 kg (K205s).
- **Völlig rostfrei: gesamter Rahmen, außen und innen aus V2A Edelstahl**, sowie alle möglichen Beschläge und Komponenten.
- Sehr solide 350 kg Edelstahlgussschüssel (K205s) **mit Außenrand, der das Überlaufen von Brät/Flüssigkeiten verhindert**.
- **Niedrige Schüsselhöhe für komfortablere Nutzung.**
- Einstellbare Maschinenfüße aus Edelstahl, rutschfest und vibrationsdämpfend.

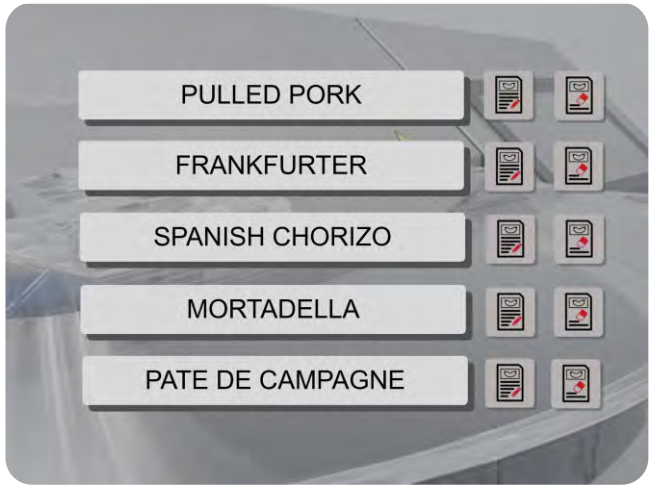
Ausstattungsmerkmale



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.



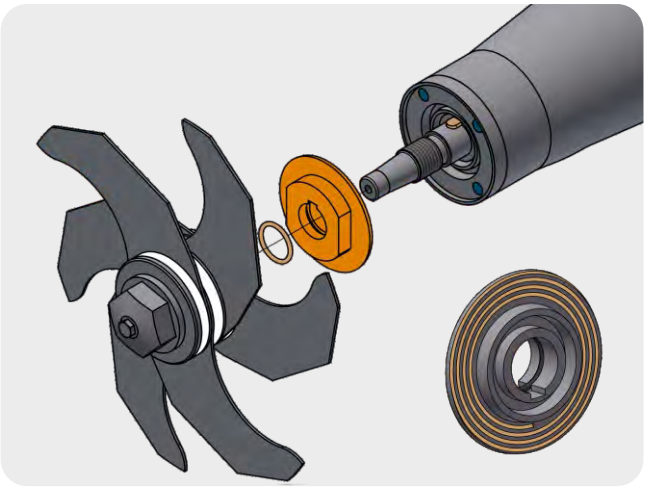
Die **Rezeptfunktion** ermöglicht die Standardisierung wiederkehrender Prozesse. Standard in TalsaControl 4.0

Transparente Lärmschutzhaube, Reduktion der Messergeschwindigkeit beim Öffnen / Zurückfahren auf die vorherige Geschwindigkeit beim Schließen.

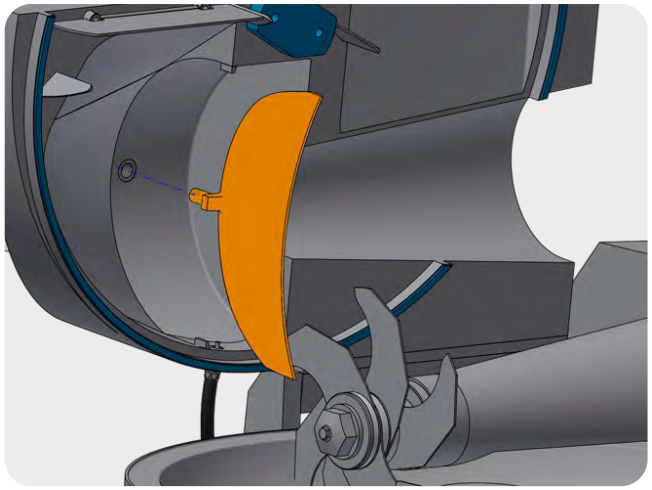
Völlig rostfrei: gesamter Rahmen, außen und innen aus V2A Edelstahl, sowie alle möglichen Beschläge und Komponenten.

Schneidmechanik

Messerwelle mit großem Durchmesser, sehr zuverlässig, mit hochwertigen Lagern und Dichtungen für hohe Drehzahlen.

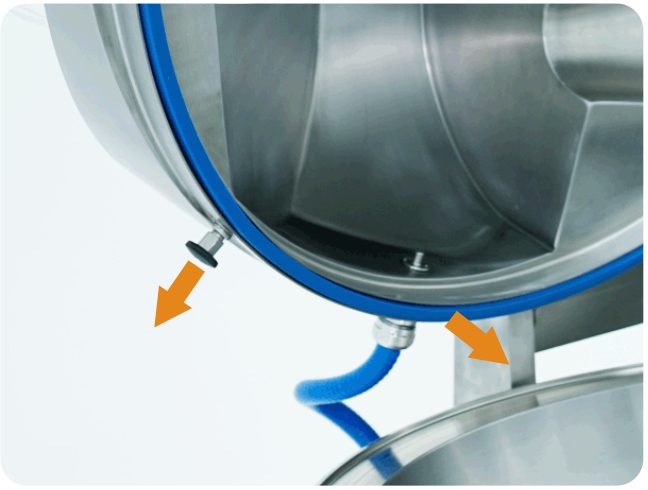


Hygienisches Labyrinth im Messerkopf, um zu verhindern, dass Teig in die Welle gelangt.

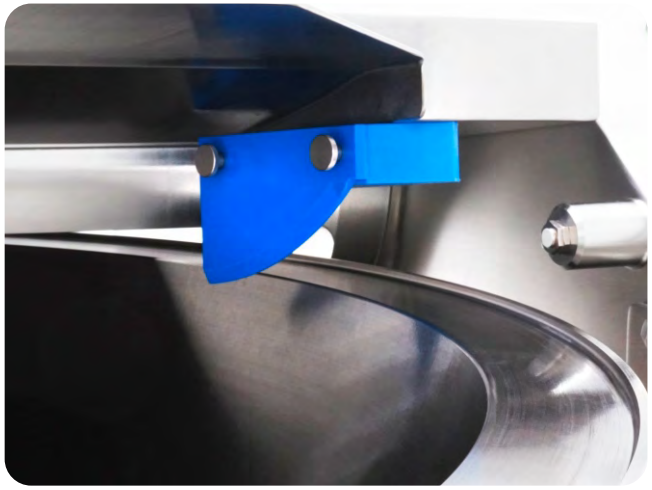


Hohlraum des Edelstahl-Messerdeckels mit **abnehmbarer Trennplatte zum Erweitern oder Reduzieren des Arbeitsbereichs** der Messer.

Einfache Reinigung



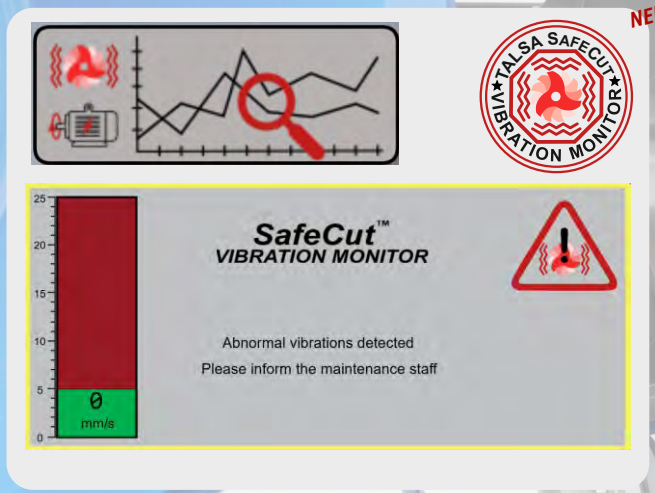
Abnehmbare Dichtung zwischen Deckel und Schüssel, selbstnachstellend durch Federn.



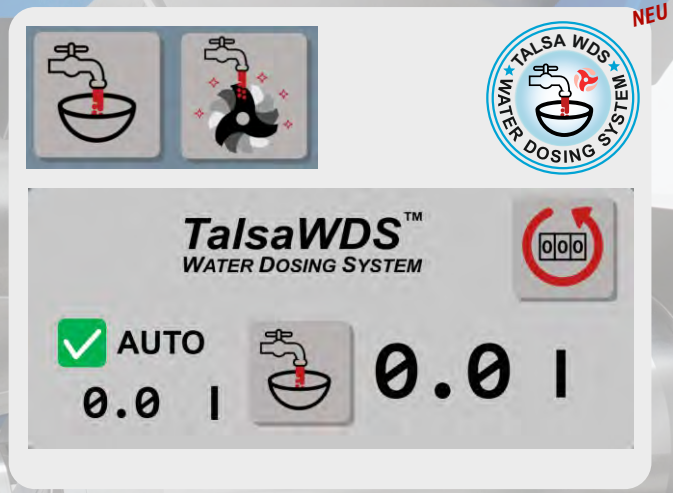
Abnehmbarer **Schüsselrandabstreifer**.

Edelstahlschüssel **mit Ablassschraube.**

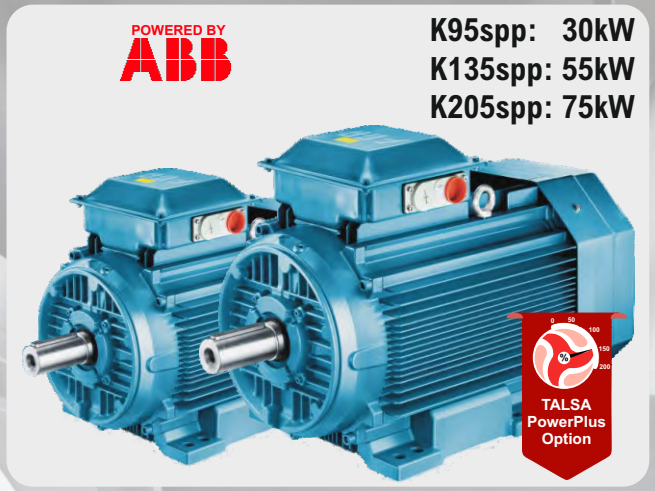
Optionale Zusatzausstattung



Das Talsa **SafeCut** Vibrationskontrollsystem erkennt automatisch Vibrationen der Maschine, um Verschleiß oder Schäden zu vermeiden.



Das **Wasserdosiersystem (WDS)** bietet die Möglichkeit, eine gewünschte Menge Wasser (andere Flüssigkeiten) automatisch hinzuzufügen.



PowerPlus: stärkerer Messermotor für anspruchsvolle Anwendungen.

Manueller Entladearm mit **motorisierter Scheibe, variable Drehzahl** 50-150 U/min.

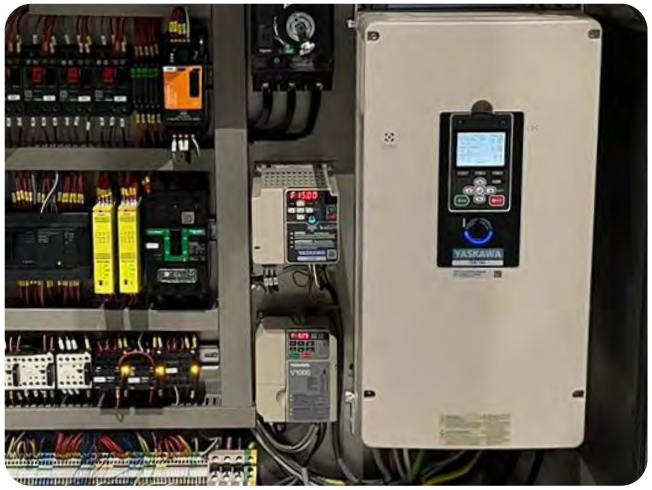
Hydraulische Beladeeinheit für Standardwagen und **Entladearm mit motorisierter Scheibe, variable Drehzahl** 50-150 U/min.

Elektrik und Elektronik

- **Leistungsstarke Motoren** zur schnellen Verarbeitung von kompaktem und gefrorenem Brät.
- **Zwei Messermotor-Leistungen verfügbar**.
- **Sanfter Anlauf und Stopp** von Messern, Schüssel und Auswerferscheibe (optional) 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.

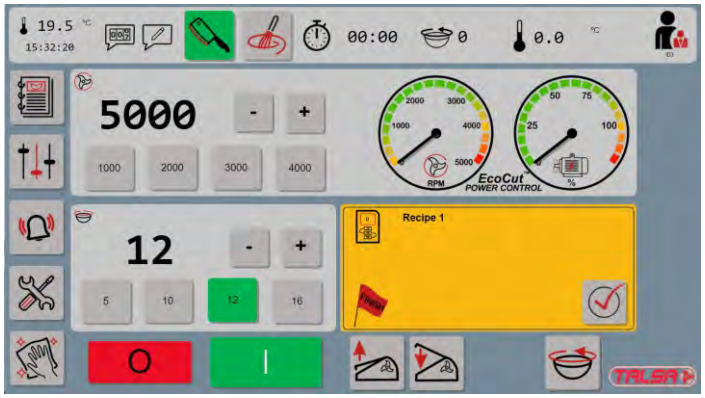
Sensibles Digital-Thermometer mit verlängertem Sensor.

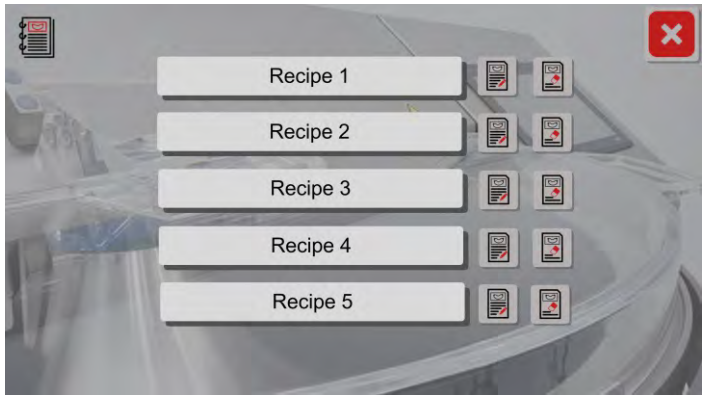


Sanfter Anlauf und Stopp von Messern, Schüssel und Auswerferscheibe durch elektronische Frequenzumrichter.

NEW: 15" Digital Touch Display & TalsaControl 4.0

Software und externe Anschlüsse





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

- **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)

TALSA POWER CONTROL ★ SAFE ★ ENERGY ★

TALSA SUPREM ★ INDUSTRY 4.0 READY ★

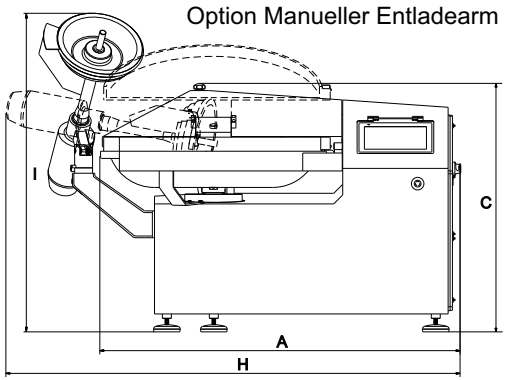
NEU TALSA CONNECT ★ REMOTE SUPPORT ★

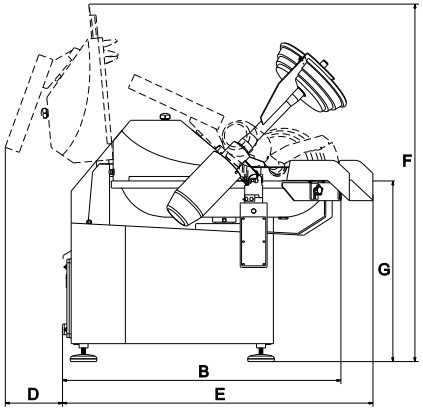
Technische Daten

		K95s	K135s	K205s NEU
Fassungsvermögen		95 Liter	135 Liter	205 Liter
Schüsselinhalt Brät (**PowerPlus**)	Brühwurst	± 20 - 70 kg	± 25 - 100 kg	± 20 - 160 kg
	Rohwurst	± 20 - 50 kg	± 25 - 70 kg	± 20 - 100 kg
Gesamtleistung **Kxxxsb**	standard	25 kW	42 kW	60 kW
Gesamtleistung **Kxxxspp**	**PowerPlus**	33 kW	60 kW	80 kW
Messermotor	standard	22 kW	37 kW	55 kW
Messermotor	**PowerPlus**	30 kW	55 kW	75 kW
Schüsselmotor		1,5 kW	3 kW	
Hydraulik-Motor		-	0,74 kW	
Auswerfer-Motor		0,37 kW		
Max. Stromstärke gesamt, -Standardmotor-	380/400 V	42 A	70 A	104 A
	460/480 V	37 A	61 A	85 A
	220/230 V	73 A	125 A	-
Max. Stromstärke gesamt, -PowerPlus Motor-	380/400 V	60 A	104 A	136 A
	460/480 V	52 A	85 A	110 A
Messerdrehzahl	variabel	500 - 5000 U/min		500-4500U/min
Messergeschwindigkeit, linear bei max. U/min		113m/s	128m/s	134m/s
Schüsseldrehzahl	variabel	4 - 20 U/min		
Messerdrehzahl (Mischgang)	variabel	50 - 500 U/min		
Schüsseldrehzahl (Mischgang)	variabel	4 - 20 U/min		
Drehzahl Auswerferscheibe	variabel	50 - 150 U/min		
Nettogewicht - standard		± 1650 kg	± 2100 kg	± 2600 kg
- mit hydraul. Beladeeinheit & Entladearm		-	± 2450 kg	± 2950 kg
Geräuschpegel, Abstand 1 m		± 74 dB(A)	± 75 dB(A)	± 77 dB(A)
Betriebsumgebungstemperatur		+5º - +40º C		
Betriebsumgebungsluftfeuchte		20 - 90 %		

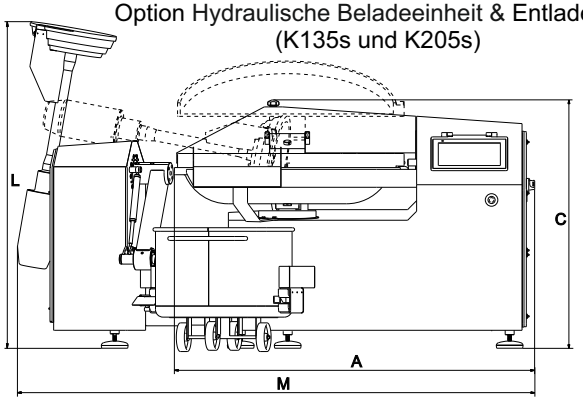
(cm)	K95s	K135s	K205s
A	186	201	219
B	142	156	174
C	129	139	152
D	23	32	253
E	160	173	196
F	182	200	195
G	96	101	109
H	239	254	270
I	164	178	185
J	-	233	258
K	-	205	223
L	-	183	194
M	-	289	304

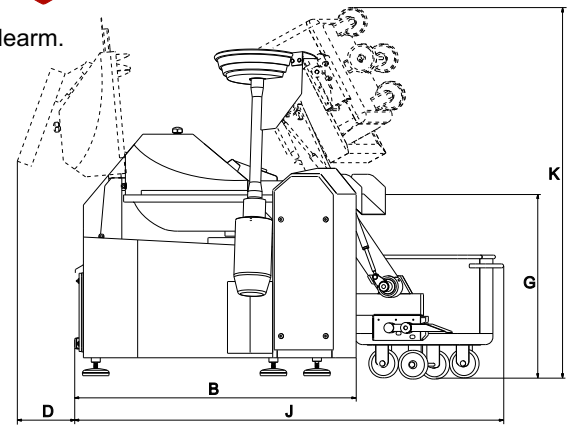
Option Manueller Entladearm





Option Hydraulische Beladeeinheit & Entladearm.
(K135s und K205s)





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 205 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.