



Digitale Handwerkskutter

K50neo • K80neo



Weltmarktführer in der Lebensmittelindustrie



K80neo + Entladevorrichtung



K50neo



*Steigern Sie Ihre Produktivität mit mehr Leistung und erweiterten Funktionen.
Entwickelt im Jahr 2018, die modernsten Kutter auf dem Markt.*

K50neo: alle Vorteile auf einem Blick



- Abnehmbarer Messerkopf mit 6 Messern und Ausgleichsringen für die Installation von 3 Messern.
- Qualitätsmesser von BE-GW Steffens, einstellbar auf minimalen Abstand zur Schüssel.
- Optimiertes Design des Schneidraumes in der Messerabdeckung.
- Temperatursensor im Schneidraum für exakte Temperaturmessung des Bräts.
- Hohe Laufruhe der Messerwelle durch computergestütztes 3D-Design.

- Wasserdichte Schaltkästen IP65.
- Wartungsfreie Lager, 2 Jahre Garantie.
- Polierte Oberflächen ohne Schmutzecken für leichtes Reinigen, erfüllen höchste Hygieneanforderungen.
- Labyrinthdichtung der Messerwelle verhindert Eindringen von Brät in Achse und Lager.
- Automatische Heizung verhindert Kondensationsfeuchtigkeit in der Maschine.
- Geschlossener Maschinenboden mit spritzwassergeschützten Lüftungsschlitzen.
- Abnehmbare, selbstanpassende Dichtung zwischen Schüssel und Messerabdeckung. Leicht zu reinigen.

- Maschinenrahmen, Schüssel und alle Schrauben 100% rostfreier Edelstahl V2A.
- Sehr robuste Konstruktion, massiver Maschinenrahmen.
- Massive Edelstahlguss-Schüssel mit Flüssigkeitsablaßschraube.
- Einstellbare, rutschfeste und vibrationshemmende Maschinenfüße von NGI Dänemark.



- Schüsselinhalt K50npp bis ± 37 kg Brühwurst und ± 25 kg Rohwurst (K50nb: $\pm 32/\pm 20$ kg).
- Motorisierte Messerabdeckung aus rostfreiem Edelstahl (V2A).
- Transparenter Lärmschutzdeckel aus Kunststoff, mit automatischer Reduzierung der Messergeschwindigkeit beim Öffnen (CE), kehrt nach Schließen des Deckels automatisch zur ursprünglichen Drehzahl zurück.

- Bedienfeld mit großem 7" Touchscreen und Folientastatur (6 Tasten).
- Variable Messergeschwindigkeit 1.000-4.000 U/min.
- 4 Schnellwahltasten: 1.000, 2.000, 3.000 und 4.000 U/min.
- Variable Schüsseldrehzahl: 6 - 18 U/min.
- Mischgang mit variabler Messergeschwindigkeit 50-200 U/min, vorwärts und rückwärts.
- 4 Schnellwahltasten: 50, 100, 150 und 200 U/min.
- Variable Schüsseldrehzahl 6-10 U/min.
- Leistungsfähige Motoren für die Verarbeitung auch von kompakten und festem Brät:
 - K50nb: 16,5 kW,
 - K50npp (mit PowerPlus Option): 23,5 kW.
- Hohe Energieeffizienzklasse IE3 (gesamt) mit leistungsfähigen ABB Motoren und elektronischen Frequenzumrichtern VDF.
- Sanfter Anlauf und Stopp der Messer und Schüssel durch elektronische Frequenzumrichter.
- Automatische, elektronische Sicherheitsmesserbremse.
- Überhitzungsschutz für alle Motoren.
- Standardspannung 400/380 V, andere Spannungen verfügbar.

K80neo: alle Vorteile auf einem Blick



- Abnehmbarer Messerkopf mit 6 Messern und Ausgleichsringen für die Installation von 3 Messern.
- Qualitätsmesser von BE-GW Steffens, einstellbar auf minimalen Abstand zur Schüssel.
- Optimiertes Design des Schneidraumes in der Messerabdeckung.
- Temperatursensor im Schneidraum für exakte Temperaturmessung des Bräts.
- Hohe Laufruhe der Messerwelle durch computergestütztes 3D-Design.

- Schüsselinhalt K80npp bis ± 60 kg Brühwurst und ± 40 kg Rohwurst (K80nb: $\pm 52/\pm 32$ kg).
- Motorisierte Messerabdeckung aus rostfreiem Edelstahl (V2A).
- Transparenter Lärmschutzdeckel aus Kunststoff, mit automatischer Reduzierung der Messergeschwindigkeit beim Öffnen (CE), kehrt nach Schließen des Deckels automatisch zur ursprünglichen Drehzahl zurück.
- Manuelle Entladevorrichtung mit motorisierter Auswerferscheibe.

- Maschinenrahmen, Schüssel und alle Schrauben 100% rostfreier Edelstahl V2A.
- Sehr robuste Konstruktion, massiver Maschinenrahmen.
- Massive Edelstahlguss Schüssel mit Flüssigkeitsablaßschraube.
- Einstellbare, rutschfeste und vibrationshemmende Maschinenfüße von NGI Dänemark.

- Wasserdichte Schaltkästen IP65.
- Wartungsfreie Lager, 2 Jahre Garantie.
- Polierte Oberflächen ohne Schmutzecken für leichtes Reinigen, erfüllen höchste Hygieneanforderungen.
- Labyrinthdichtung der Messerwelle verhindert Eindringen von Brät in Achse und Lager.
- Automatische Heizung verhindert Kondensationsfeuchtigkeit in der Maschine.
- Geschlossener Maschinenboden mit spritzwassergeschützten Lüftungsschlitzen.
- Abnehmbare, selbstanpassende Dichtung zwischen Schüssel und Messerabdeckung. Leicht zu reinigen.

- Bedienfeld mit großem 7" Touchscreen und Folientastatur (6 Tasten).
- Variable Messergeschwindigkeit 1.000-4.000 U/min.
- 4 Schnellwahltasten: 1.000, 2.000, 3.000 und 4.000 U/min.
- Variable Schüsseldrehzahl: 6-18 U/min.
- Mischgang mit variabler Messergeschwindigkeit 50-200 U/min, vorwärts und rückwärts.
- 4 Schnellwahltasten: 50, 100, 150 und 200 U/min.
- Variable Schüsseldrehzahl 6-10 U/min.
- Leistungsfähige Motoren für die Verarbeitung auch von kompakten und festem Brät:
 - K80nb: 23,5 kW,
 - K80npp (mit PowerPlus Option): 31,5 kW.
- Hohe Energieeffizienzklasse IE3 (gesamt) mit leistungsfähigen ABB Motoren und elektronischen Frequenzumrichtern VDF.
- Sanfter Anlauf und Stopp der Messer und Schüssel durch elektronische Frequenzumrichter.
- Automatische, elektronische Sicherheitsmesserbremse.
- Überhitzungsschutz für alle Motoren.
- Standardspannung 400/380 V, andere Spannungen verfügbar.

Ausstattungsmerkmale



Messerkopf mit **6 Qualitätsmessern**
BE / G&W Steffens.



2 zusätzliche Ausgleichsringe für den
Betrieb mit **3 Messern**.



Bedienfeld mit großem 7" Touchscreen
und **Folientastatur** zur Kontrolle aller
wichtigen Funktionen.



Motorisierte Messerabdeckung
aus rostfreiem Edelstahl.



Transparenter Lärmschutzdeckel mit
automatischer Reduzierung der
Messergeschwindigkeit beim Öffnen.



Sehr robuste Konstruktion.
Große Service-Abdeckungen.



Abnehmbare Dichtung Schüssel- / Messerabdeckung für einfache Reinigung.



Polierte Oberflächen ohne Schmutzecken für leichtes Reinigen, erfüllen höchste Hygieneanforderungen.



Ablaßschraube im Schüsselboden mit automatischer Positionierung.

Standartleistung

K50nb: 16,5 kW
K80nb: 23,5 kW



Kraftvolle Messermotoren von ABB verarbeiten kompaktes und festes Brät.

Option PowerPlus

K50npp: 23,5 kW
K80npp: 31,5 kW



Motoren mit **erhöhter Leistung** (PowerPlus), für besonders anspruchsvolle Anwendungen.



Optional für K80neo

Entladevorrichtung mit **motorisierter Auswerferscheibe** für schnelles und müheloses Entleeren.

Besondere Eigenschaften



Die digitalen Handwerkskutter **Talsa K50neo und K80neo** sind für die Herstellung von Gehacktem aller Art in Metzgereien und Handwerksbetrieben konzipiert. Neben der Fleischverarbeitung eignen sie sich ebenfalls für die Verarbeitung einer breiten Palette von Geflügel, Fisch, Gebäck oder vegetarischen Produkten, bis hin zu Schmelzkäse und vielen anderen Rohstoffen in der Lebensmittelindustrie.

Der K50neo und der K80neo schneiden, mischen und emulgieren alle Arten von Lebensmitteln, dicke oder sehr feine Texturen. Sie sind einfach zu bedienen, haben eine automatisierte Steuerung und lassen sich leicht reinigen. Die robuste, ausgereifte Technik erfordert minimalen Pflegeaufwand.



Talsa Control

- ✓ Moderner 7"-Touchscreen.
- ✓ Folientastatur mit 6 Tasten für wichtige Funktionen.
- ✓ Digitale Anzeige von Messerdrehzahl, Temperatur, Schüsseldrehzahl, Uhrzeit, abgelaufene Zeit.
- ✓ Automatischer Stop nach abgelaufener Zeit, Temperatur, Anzahl der Schüsselumdrehungen.
- ✓ Anzeige von Wartungs- und Serviceintervallen.

Optional:

- ✓ Interaktives Rezeptbuch.
- ✓ Nutzerverwaltung.
- ✓ Aufzeichnen von Nutzungsdaten.
- ✓ Produktionsplan.

Innovatives Maschinen-Design

F&E Projekt zur Reduzierung von Vibrationen und Geräuschentwicklung in Zusammenarbeit mit dem Lehrstuhl für Maschinenbau der Technischen Universität von Valencia (UPV):

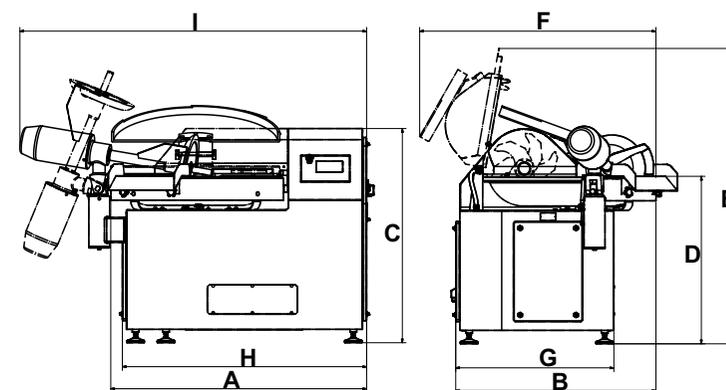
- ✓ Komplette mit 3D-Computersoftware entwickelt.
- ✓ Minimierung der Messerwellen-Vibrationen durch CAD-Simulation.
- ✓ Reduzierung von Vibration und Geräuschentwicklung des Chassis.
- ✓ Hohe Laufruhe durch optimierten Antrieb.



Technische Daten



		K50neo	K80neo
Fassungsvermögen Schüssel		50 Liter	80 Liter
Schüsselinhalt Brät	Brühwurst	± 7-37 kg	± 15-60 kg
	Rohwurst	± 7-25 kg	± 15-40 kg
Gesamtleistung Kxxnb	standard	16,5 kW	23,5 kW
	Kxxnpp PowerPlus	23,5 kW	31,5 kW
Leistung Messermotor	standard	15 kW	22 kW
	PowerPlus	22 kW	30 kW
Leistung Schüsselmotor		1,5 kW	1,5 kW
Leistung Auswerfermotor		-	0,4 kW
Max. Stromstärke gesamt, standard	380/400 V	31,8 A	41,3 A
	220/230 V	52,6 A	72,9 A
Max. Stromstärke gesamt, PowerPlus	380/400 V	41,3 A	60,0 A
	220/230 V	72,9 A	107 A
Messerdrehzahl	variabel	1.000 bis 4.000 U/min	
	Schnellwahltasten	1.000/2.000/3.000/4.000 U/min	
Lineare Messergeschwindigkeit	@ 4.000 U/min	bis 75 m/s	bis 87 m/s
Schüsseldrehzahl		6/10/14/18 U/min	
Messerdrehzahl im Mischgang	variabel	50 bis 200 U/min	
	Schnellwahltasten	50/100/150/200 U/min	
Schüsseldrehzahl im Mischgang		6/10 U/min	
Drehzahl der Auswerferscheibe		130 U/min @ 50 Hz	
Nettogewicht		± 700 kg	± 1.100 kg
Geräuschpegel, Abstand 1 m		± 74 dB(A)	± 75 dB(A)
Betriebsumgebungstemperatur		+5° bis +40° C	
Betriebsumgebungsluftfeuchte		20 bis 90 %	



Abmessungen (cm)	K50neo	K80neo
A	125	154
B	96	120
C	120	128
D	97	100
E	160	175
F	116	141
G	76	95
H	119	147
I	-	208
Verpackung	144x114x140	164x134x155
Volumen	2,3 m ³	3,4 m ³

Wichtiger Hinweis: wählen Sie immer eine großzügige Schüsselkapazität und -leistung, um zukünftiges Wachstum der Produktion zu ermöglichen.
Talsa-Kapazitäten: 15, 30, 50, 80, 120 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



Ihr autorisierter TALSA-Fachhändler:

Maße und Abbildungen sind unverbindlich. Änderungen bleiben vorbehalten.