



Digitale Hochleistungskutter

K120neo • K200neo



Weltmarktführer in der Lebensmittelindustrie



Steigern Sie Ihre Produktivität mit mehr Kapazität und erweiterten Funktionen.

Besondere Eigenschaften



Die Hochleistungskutter **Talsa K120neo** und **K200neo** sind für die Herstellung von Wurstwaren aller Art in großen Metzgereibetrieben und der Fleischindustrie konzipiert.

Sie eignen sich darüberhinaus 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 K120neo und K200neo 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 10"-Touchscreen.
- ✓ Folientastatur mit 10 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.

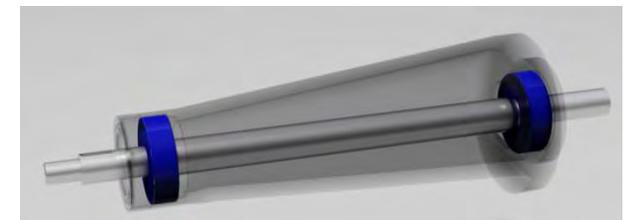
Optional:

- ✓ 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.



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 K200 bis ± 160 kg Brühwurst und ± 100 kg Rohwurst (K120: ± 90 / ± 60 kg).
- Empfohlene Option: hydraulische Beladeeinheit für 200l Standardwagen und hydraulischer Brätauswerfer mit motorisierter Auswerferscheibe.
- Optional für K120neo: manueller Brätauswerfer mit motorisierter Scheibe.
- Motorisierte Messerabdeckung aus rostfreiem Edelstahl (V2A).
- Transparenter Lärmschutzdeckel aus Kunststoff, mit Dosieröffnung und automatischer Reduzierung der Messergeschwindigkeit beim Öffnen (CE), kehrt nach Schließen des Deckels automatisch zur ursprünglichen Drehzahl zurück.

- 100% rostfreier Edelstahl V2A (K200).
- 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.

- Bedienfeld mit großem 10" Touchscreen und Folientastatur (10 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 von kompakten und gefrorenem Brät:
 - K200nb: 60 kW,
 - K200npp(PowerPlus): 80 kW.
 - K120nb: 35 kW,
 - K120npp(PowerPlus): 60 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. Ausgleichsringe für die Installation von 3 Messern.



optional

Hydraulische Beladeeinheit für 200 l Standardwagen (DIN 9797), ermöglicht schnelles und einfaches Beladen.



optional

Hydraulischer Brätauswerfer mit motorisierter Auswerferscheibe, vereinfacht das Entladen.



Motorisierte Messerabdeckung aus rostfreiem Edelstahl.



Transparenter Lärmschutzdeckel, mit **Dosieröffnung** und **automatischer Reduzierung der Messergeschwindigkeit** beim Öffnen.



Sehr robuste Konstruktion. Große Service-Abdeckungen. 100% aus rostfreiem Edelstahl (K200).



Abnehmbare Dichtung
Schüssel / Messerabdeckung.



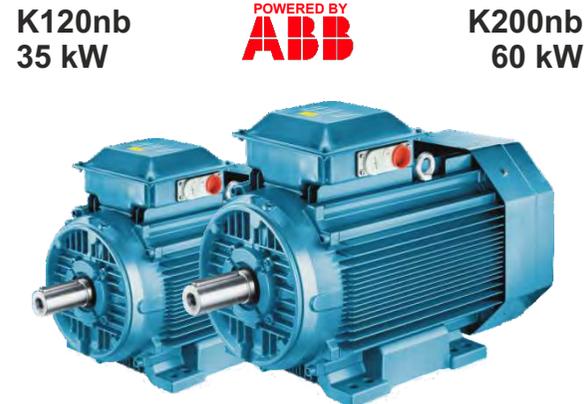
Polierte Oberflächen ohne Schmutzecken
für leichtes Reinigen, erfüllen höchste
Hygieneanforderungen.



Ablaßschraube am Schüsselboden
erleichtert die Reinigung.



Bedienfeld mit großem 10" Touchscreen
und Folientastatur zur Kontrolle aller
wichtigen Funktionen.



Kräftige Motoren von **ABB**,
für anspruchsvolle Anwendungen.



Das **Talsa Quicklock** System ermöglicht die
mühevolle und schnelle Montage der Messer.

Optionale Zusatzausstattung

Mehr Leistung mit PowerPlus!



K120npp
60 kW

POWERED BY
ABB

K200npp
80 kW

Die **PowerPlus** Option bietet extra starke Messermotoren von ABB, für besonders anspruchsvolle Anwendungen.



Hydraulische Beladeeinheit und Auswerfer, optional für K200neo und K120neo.



Auswerfer mit motorisierter Scheibe, nur für K120.



BE Blade Engineering
Maschinenmesser
GmbH & Co. KG



Talsa Control PLUS
Erweiterte Funktionalitäten wie z.B. Aufgabenplanung, Rezepte uvm.



Beschickungswagen, Standard 200 Liter, Edelstahl (V2A), mit Griff und Rädern, DIN9797.

BE-Maschinenmesser, für jede Anwendung:

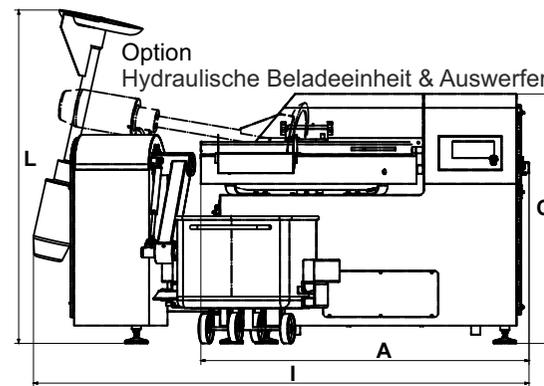
- Messer UN Universalmesser für alle Wurstsorten
- Messer EF für besonders feine Emulsionen
- Messer EX speziell für Rohwurst Anwendungen

Technische Daten

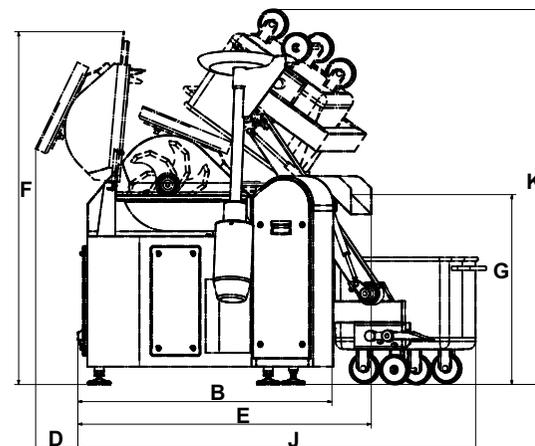
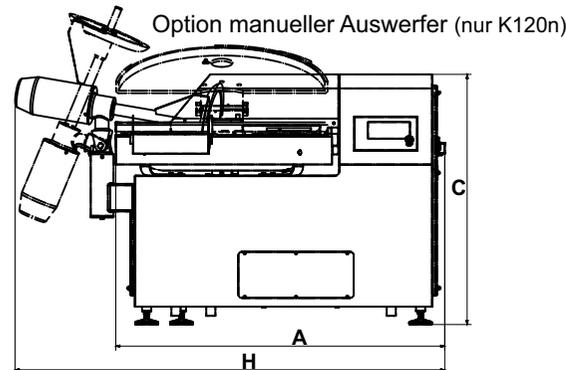


		K120neo	K200neo
Fassungsvermögen		120 Liter	205 Liter
Schüsselinhalt Brät	Brühwurst	± 20 bis 90 kg	± 20 bis 160 kg
	Rohwurst	± 20 bis 60 kg	± 20 bis 100 kg
Gesamtleistung Kxxnb	Standard	35 kW	60 kW
Gesamtleistung Kxxnpp	PowerPlus	60 kW	80 kW
Messermotor	Standard	30 kW	55 kW
Messermotor	PowerPlus	55 kW	75 kW
Schüsselmotor		3 kW	3 kW
Hydraulik-Motor		0,74 kW	0,74 kW
Auswerfer-Motor		0,37 kW	0,37 kW
Stromstärke gesamt,	380/400 V	60 A	104 A
	Standard-Motor	460/480 V	52 A
	220/230 V	107 A	-
Stromstärke gesamt,	380/400 V	104 A	136 A
	PowerPlus-Motor	460/480 V	85 A
Messerdrehzahl	variabel	1.000 bis 4.000 U/min	
	Schnellwahltasten	1.000 / 2.000 / 3.000 / 4.000 U/min	
Messergeschwindigkeit, linear	bei 4.000 U/min	bis 100 m/s	bis 117 m/s
Schüsseldrehzahl		6 / 10 / 14 / 18 U/min	
Messerdrehzahl (Mischgang)	variabel	50 bis 200 U/min	
	Schnellwahltasten	50 / 100 / 150 / 200 U/min	
Schüsseldrehzahl (Mischgang)		6 / 10 U/min	
Drehzahl Auswerferscheibe		130 U/min @ 50 Hz	
Nettogewicht		± 1.600 kg	± 2.900 kg
Geräuschpegel, Abstand 1 m		± 75 dB(A)	± 79 dB(A)
Betriebsumgebungstemperatur		+5° bis +40° C	
Betriebsumgebungsluftfeuchte		20 bis 90 %	

Abmessungen (cm)



	K120	K200
A	180	223
B	139	167
C	136	149
D	23	32
E	161	192
F	192	195
G	103	109
H	235	-
I	272	298
J	218	248
K	204	240
L	181	194



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.