



Seydelmann Kutter K 604

Der Seydelmann Vakuum-/Koch-Kutter K 604 ist eine Maschine mit hohem Bedienkomfort, da sie nach ergonomischen Anforderungen entwickelt wurde und über eine umfangreiche Standardausstattung verfügt. Ausstattungsteile aller Seydelmann Maschinen entsprechen dem neuesten Stand der technischen Entwicklung und tragen zu einer Steigerung der Qualität der produzierten Nahrungsmittel bei.

Daten

Schüsselinhalt:	610 Liter
Gewicht:	6700 kg
Belademöglichkeiten:	BW 120, 200 oder 300
Leistung Motor:	rasant, ultra: 140 kW
	rasant v, ultra v: 160 kW
	rasant vs, ultra vs: 190 kW
	AC-8: 250 kW

Anwendung

Besonders geeignet zur Emulgierung, Mischung und Zerkleinerung von Frischfleisch, vorzerkleinertem Gefrierfleisch, gekochtem Fleisch als auch Fisch, Gemüse, Früchten und anderen Lebensmitteln bei Temperaturen von -18 bis 85 °C.

Maschinendesign

Der Maschinenständer des K 604 ist massiv rostfrei. Alle Flächen sind gerundet, mit handwerklicher Präzision poliert und verlaufen abfallend, so dass Wasser leicht ablaufen kann. Flächenbündig eingelassene Abdeckungen am rostfrei konstruierten Maschinenständer und eine geschlossene Ständerunterseite mit Be- und Entlüftung verhindern, dass Wasser ins Innere der Maschine eindringt oder Schmutz an den Öffnungen haften bleibt. Die Messerhaube ist strömungsdynamisch geformt. So gut wie keine unzerkleinerten Produktreste bleiben im Deckel haften. Der Abstand der Messer zu Deckel und Schüssel ist sehr gering.

Vakuum-Einrichtung

Bei der Zerkleinerung unter Vakuum entsteht ein festes, schaumfreies Brät mit 5-7% geringerem Volumen. Das Produkt erreicht eine noch bessere Feinheit. Die Haltbarkeit wird durch Ausschluss von Sauerstoff signifikant verbessert. Durch den besseren Eiweißaufschluss wird die Wasser- und Fettaufnahme des Produkts gesteigert und es kommt zu einer besseren Entfaltung von Gewürzen neben einer gesteigerten Bindung und Stabilität.

Koch-Einrichtung

Die Schüssel wird durch ein darunterliegendes Düsenystem indirekt mit Dampf erhitzt. Durch das Kochen und Kuttern in einem Arbeitsgang können enorme Zeiterparnisse erzielt werden. Durch eine zusätzliche Kutterdeckelheizung kann der Arbeitsprozess weiter verkürzt werden. Ca. 10 % Substanzgewinnung und die vollständige Erhaltung der Geschmacks-, Aroma- und Eiweißstoffe wird ermöglicht. Abkühlung durch ein Düsenkühlsystem möglich.



Maschinenfabrik Seydelmann KG

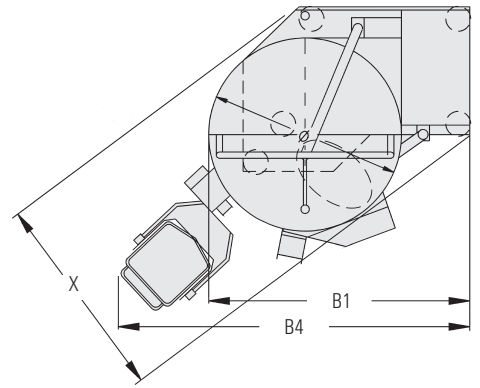
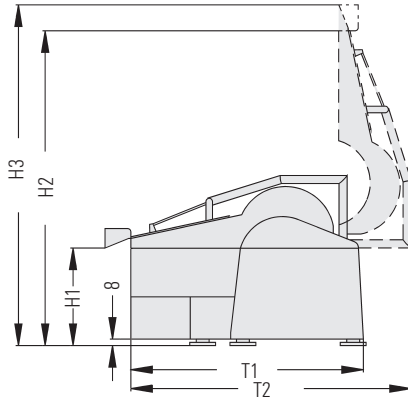
info@seydelmann.com Tel. +49 (0)711 / 49 00 90-0
www.seydelmann.com Fax +49 (0)711 / 49 00 90-90

Hölderlinstraße 9 | 70174 Stuttgart | Germany

**Kutter
Mischer
Wölfe
Feinstzerkleinerer
Produktionslinien**

Maße

- H1 = 950 mm
- H2 = 3260 mm
- H3 = 3460 mm
- T1 = 2300 mm
- T2 = 2930 mm
- B1 = 2770 mm
- B4 = 3750 mm
- X = 2170 mm



Messerkopf



Temperaturfühler



Schnellspannmutter (optional)

Standardausstattung

- Vakuum-Einrichtung und/oder Koch-Einrichtung
- Bedienung über Kreuzhebelschalter
- Auswuchtbarer, auswechselbarer Messerkopf
- Hauptdeckel, Lärmschutzdeckel und Produktauswerfer hydraulisch.
- Vakuum- und Lärmschutzdeckel aus Edelstahl
- Separater rostfreier Schaltschrank mit eingebautem Hauptschalter
- Pneumatische Messerwellenverriegelung (K 204- K 1004)
- Vakuumpumpe (Wasserringpumpe)
- Temperatur- & Laufzeit-Abschaltkontakt
- PT 100 Temperatursensor
- Bei AC-8 Antrieb:
Hochgeschwindigkeit 160 m/s, Zentralschmierung, Unwuchtüberwachung

Zusatzausstattung

- Hydraulische Beladung
- Hochgeschwindigkeit
- Unwuchtüberwachung
- Zentralschmierung
- Messerwellenauswuchtssystem, automatisch
- Frequenzgeregelte stufenlose Schüssel
- Wasserzugabestutzen (auf Wunsch mit Wasserzähler)
- Flüssigkeitszugabestutzen
- Verschiedene Messersysteme
- Schnellspannmutter
- Direkt Dampf
- Stickstoffanschluss zur Begasung
- Flüssigstickstoff (LN₂) oder Kohlenstoffdioxid (CO₂) zur Kühlung
- Deckelheizung /-kühlung
- Lärmdämmende Ausführung
- Bis zu 9 Abschaltkontakte für Temperatur und Laufzeit
- Produktauswerfer mit vorprogrammierbaren stufenlosen Geschwindigkeiten

Steuerung: Command 1500

- Digitalanzeige für Gang, Messerdrehzahl, Laufzeit und Temperatur, Schüsselgeschwindigkeiten, Uhrzeit
- Anzeige Vakuumwerte & Wassermengen
- Abschaltautomatik für Laufzeit und Temperatur
- Anzeige der Wartungs- und Kundendienstintervalle
- Gehäuse aus rostfreiem Edelstahl

Optional Auto-Command 2000, 3000, 4000

- Datenaufzeichnung
- Servicemodul
- Rezeptursteuerung
- Produktionsplan
- Benutzerfreundliches logisches Design
- Individuelle Benutzerverwaltung
- Zweiter Arbeitsplatz ausserhalb der Produktionsräume möglich
- Anzeige aller technischen Parameter
- Teach-in-Funktion
- Gehäuse aus rostfreiem Edelstahl



Auto-Command 4000

Motorvarianten

AC-8

- 6 stufenlos vorprogrammierbare Messergeschwindigkeiten
- 2 Mischgänge rückwärts
- 2 separat schaltbare Schüsselgeschwindigkeiten
- Frequenzgesteuerter Drehstrommotor

Ultra

- 2 Messergeschwindigkeiten
- 2 Mischgänge vorwärts
- zusätzlich 2 Mischgänge rückwärts möglich
- 2 separat schaltbare Schüsselgeschwindigkeiten
- Alle Antriebe mit Drehstrommotor

Rasant

- 2 Messergeschwindigkeiten
- 2 separat schaltbare Schüsselgeschwindigkeiten
- Alle Antriebe mit Drehstrommotor

Maschinenfabrik Seydelmann KG

info@seydelmann.com Tel. +49 (0)711 / 49 00 90-0
www.seydelmann.com Fax +49 (0)711 / 49 00 90-90

Hölderlinstraße 9 | 70174 Stuttgart | Germany

**Kutter
Mischer
Wölfe
Feinstzerkleinerer
Produktionslinien**