



Kilia

...NEW GENERATION®

Cortador al vacío 30 Ltr. "THE BEST SERIES"

La "Serie BEST" es la tecnología inteligente más desarrollada de las Máquinas de Carne en un diseño higiénico excepcional para aumentar la calidad y la facilidad de uso de un. Con más de 85 años de experiencia en el desarrollo y la fabricación de máquinas alimentarias, "THE BEST SERIES" ofrece un rendimiento líder mundial y un gran número de opciones disponibles.



■
■
■
■
■
■
■
■
KILIA





La maquina para la ensenanza y la investigacion

Un cortador de este tipo con un volumen de solo 30 litros es EL MEJOR para la ensenanza y la investigacion.

Con su instalacion de vacio estandar se pueden producir nuevas recetas o desarrollarlas bajo las mismas condiciones que mas tarde en la produccion con maquinas mas grandes. Las ventajas economicas de la tecnologia de vacio (mas proteinas desmenuzadas, mejor capacidad de union, mayor vida util) se han vuelto cada vez mas importantes. Ademas del ya extenso equipamiento básico (accionamientos variables para el eje de la cuchilla y la cubeta con accionamiento inverso etc.) pueden anadirse varias opciones:

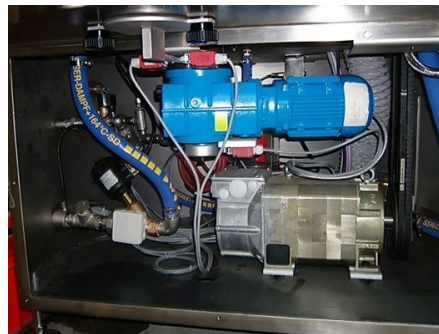


KILIA

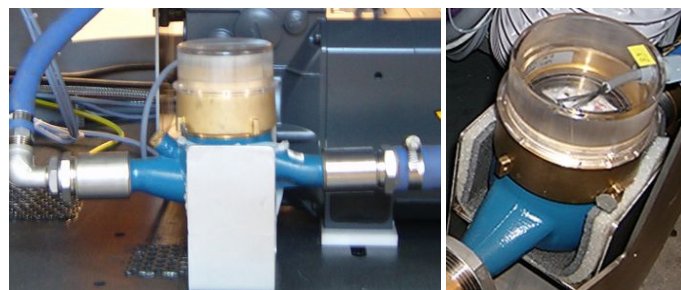
El cortador al vacio de 30 litros tambien esta disponible como cortador al vacio y coccion. La instalacion de coccion permite la produccion de productos cocidos de una manera mas rapida, mas eficiente y mas economica.



El paquete “high speed package” con un convertidor de frecuencia mas fuerte transforma su maquina en un cortador de alta velocidad con una velocidad de hasta 156 m/sec en los cuchillos.



La adición de nitrógeno y agua acorta el proceso de producción, mientras que al mismo tiempo el almacenamiento y el transporte de hielo en escamas ya no es necesario. El efecto de enfriamiento se alcanza sin abrir la tapa. Tanto el nitrógeno líquido como el gaseoso se introduce en el recipiente a través de una boquilla especial. Al mismo tiempo, la cantidad de agua necesaria puede añadirse a través de una sonda de alimentación separada, dirigida manualmente o por ordenador. Empresas especiales autorizadas pueden completar la preparación de nitrógeno incluyendo el escape requerido directamente en el lugar del cliente.





Un **sistema de lubricacion central automatico** aumenta la seguridad de funcionamiento, ya que cada punto de lubricacion se abastece regularmente con suficiente grasa. El sistema protege las juntas de todos los rodamientos, de modo que no puede entrar ni agua ni producto.



El **Programa-Control** equipado con un teclado de facil manejo, que muestra simbolos logicos claramente dispuestos, reduciendo asi el tiempo de entrenamiento a un minimo absoluto. Proporciona continuamente informacion sobre la temperatura, el tiempo de corte y el numero de revoluciones del bol. El **administrador de recetas** integrado permite almacenar hasta 75 recetas, que pueden ser iniciadas posteriormente pulsando unicamente la tecla de funcion. A traves de interfaces estandar es posible una conexion con varias soluciones informaticas:



KILIA



Todos los componentes electricos y electronicos estan integrados en un armario de distribucion independiente y son todos de la marca alemana Siemens. Los elementos calefactores y una furgoneta evitan la aparicion de agua de condensacion. Esta conectado con la moquina a traves de un cable de 3 m de longitud estandar.



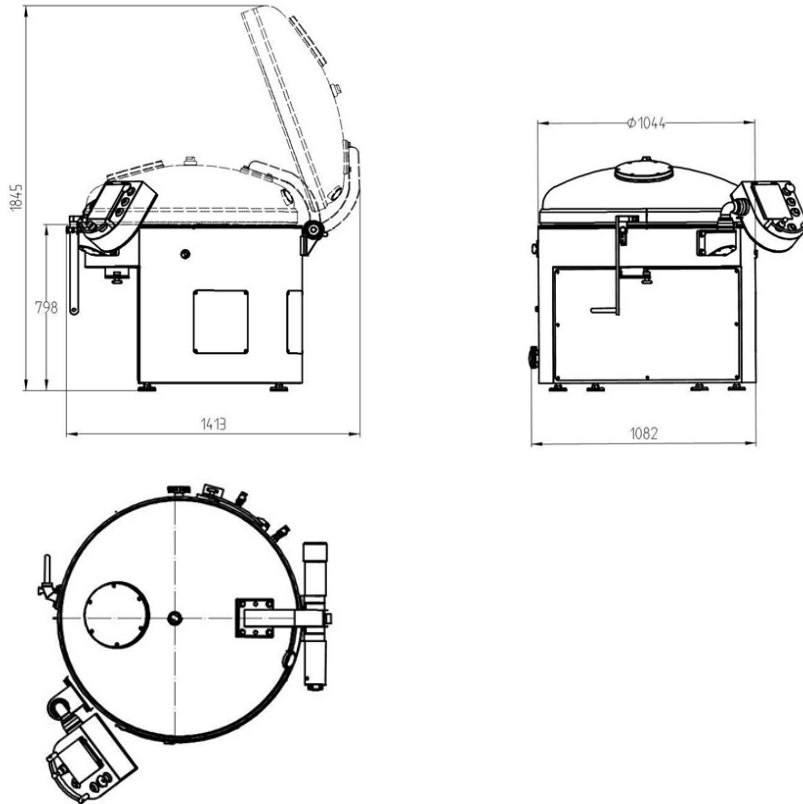
El cabezal de cuchillo adicional con 3 cuchillos de seguridad para la produccion de salchichas crudas esta equipado con cuchillos de alta calidad en forma de hoz y se puede cambiar rapida y facilmente.



KILIA



Dimensiones de la maquina apr. en mm:



Datos técnicos:

Cortador de vacio "The Best Series"	30 litros
Velocidad de la cuchilla, accionamiento variable, rpm	50- 5500
Velocidad de la cuchilla invertida, accionamiento variable, rpm	50- 500
Velocidad de la cuchilla con el paquete de alta velocidad, rpm	50- 6000
Velocidad del bol, rpm	7-20
Capacidad del motor principal (paquete de alta velocidad), kW	7,5 (11)
Capacidad del motor del bol, kW	0,75
Clasificacion del fusible, A	35
Peso, kg	850

Edition: April 2020