



Kilia

...NEW GENERATION®

Breaker KB 4000 and 8000

“THE BEST SERIES”

La "Serie BEST" es la tecnología inteligente más desarrollada de las Máquinas de Carne en un diseño higiénico sobresaliente para aumentar tanto la calidad como la facilidad de uso de una trituradora.

Con más de 85 años de experiencia en el desarrollo y fabricación de máquinas de alimentos, **“THE BEST SERIES”** ofrece un rendimiento líder en el mundo.

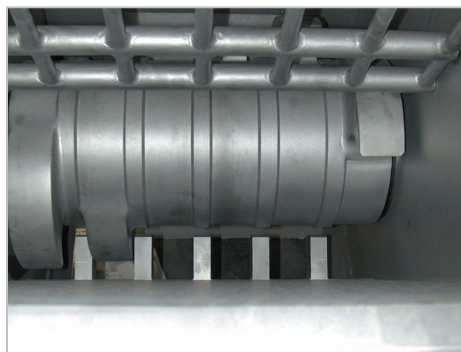




¡La Trituradora más duradero!

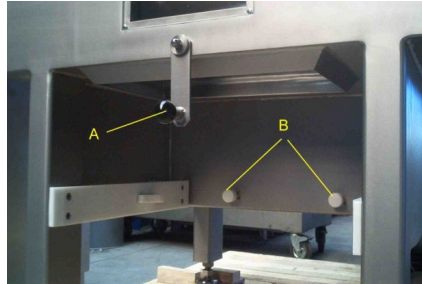
Con su estándar de 6 de 70 dientes el Breaker no corta la carne a través de las fibras, sino que rompe suavemente piezas de tamaño de puño doble de aprox. mm. de acuerdo con las fibras.

De esta manera se evita un porcentaje muy alto de trozos demasiado pequeños. Además, los costes de las piezas de recambio necesarias durante el tiempo de funcionamiento de la máquina se mantienen en un mínimo absoluto, ya que los dientes no necesitan ser reemplazados. Se ha demostrado que duran "para siempre"



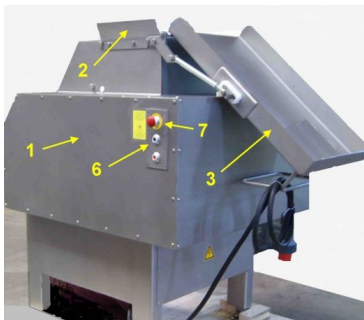


Gracias a un doble enclavamiento de seguridad para la descarga, la máquina sólo puede funcionar si se desplaza correctamente un carro estándar en el cuerpo de la máquina.



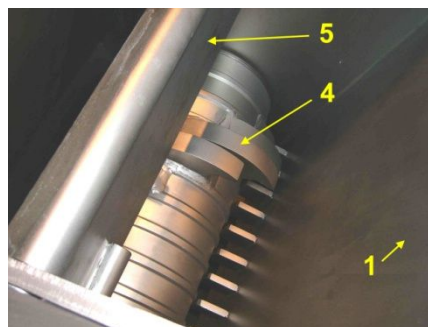
Así se evita que la carne caiga al suelo. Una escotilla de plexiglás permite el control durante la producción.

A través de un dispositivo de carga con resortes de presión, la carne congelada (en forma de bloque o de forma irregular, todo es posible) se transporta al eje de rotura, donde se rompe en trozos del tamaño de un puño.



Además de su “equipo listo para usar” se pueden añadir varias opciones:

Alternativamente para diferentes aplicaciones la cantidad de dientes podrí a ser 10 con 40 mm o 12 con 30 mm o 14 con 20 mm.





La versión especial "**línea fuerte**" está diseñada para productos con un alto porcentaje de tendones (KB 4000 con motor de 22 Kw)

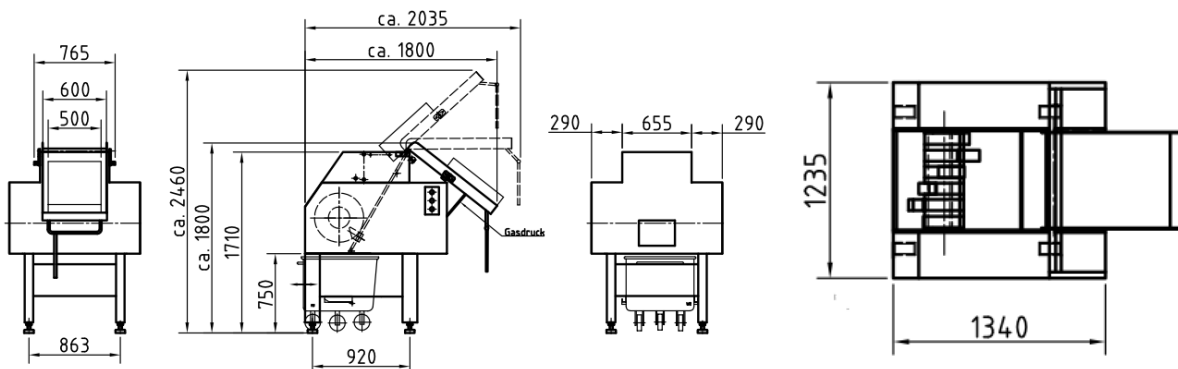
Con una **velocidad variable** combinada con una unidad más potente, el **KB 8000** puede alcanzar una capacidad de hasta 8 t/h.

Un sistema de **lubricación central automático** aumenta la seguridad de funcionamiento, ya que cada punto de lubricación se abastece regularmente con suficiente grasa.

Como alternativa al cargador manual, la máquina podrá estar equipada con una **cinta de diseño especial** para bloques de carne congelada.



Dimensiones de la maquina apr. en mm:





Datos técnicos:

Breaker KB "The Best Series"	KB 4000 / KB 8000
Cantidad de llenado aprox.	50 kg
Capacidad de carne congelada hasta - 30 C appr. KG / H	hasta 4.000 / 8.000
Velocidad	1 / variable
KW	18,5 / 30
Amperio	37 / 50
Clasificación del fusible, A	50 / 63
Peso, kg	2500

Edition: April 2020

