



Kilia

...NEW GENERATION®

High Speed Cortador al vacío 200 Ltr. "THE BEST SERIES"

La "Serie BEST" es la tecnología inteligente más desarrollada de las Maquinas de Carne en un diseño higienico 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 maquinas alimentarias, "THE BEST SERIES" ofrece un rendimiento líder mundial y un gran número de opciones disponibles.



200 Ltr. Cortador al vacío con cargador y descargado

KILIA

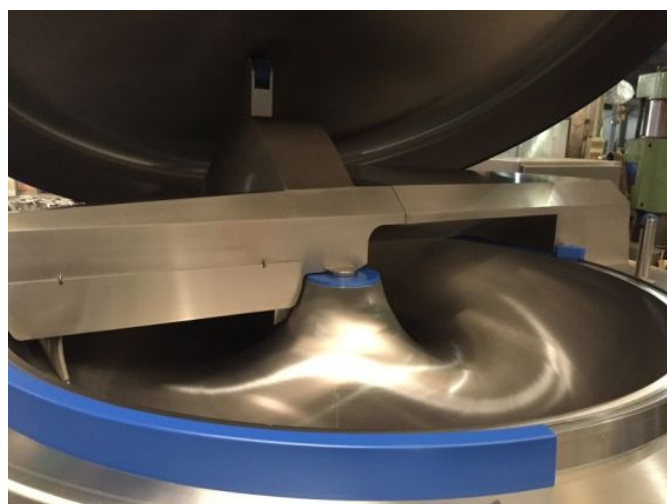


“La mejor” máquina de producción

Los cortadores de 200 litros están diseñados para una producción 24/7 y un trabajo pesado.

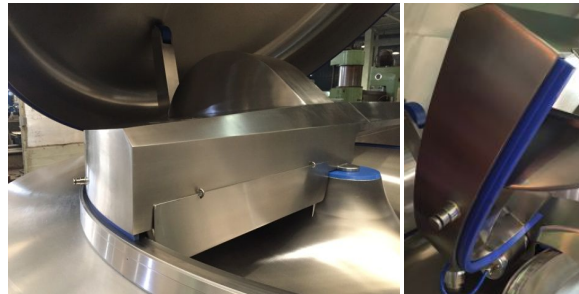


El bol muy profundo y la tapa de cuchillo de forma especial garantizan un flujo perfecto del producto y un proceso de corte sin turbulencias, incluso con una capacidad mínima del 20 %





La tapa del cuchillo de diseño especial con sellado ajustable establece nuevos estándares.



La **velocidad variable** estandar (motor Siemens) con convertidor de frecuencia variable para el eje de la cuchilla y el recipiente con accionamiento inverso establece nuevos estándares y, con la opción de alta velocidad, la maquina le ofrece un procesamiento sin compromisos.

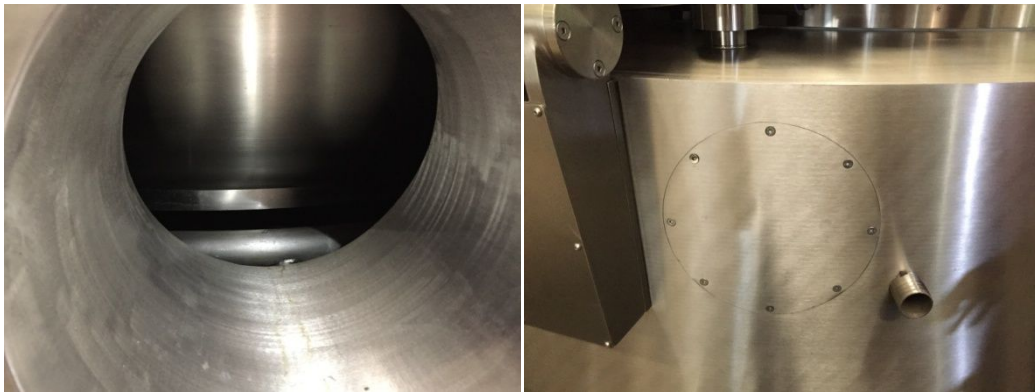


El **sistema de vacío** permite una selección precisa de las condiciones de vacío, que se mantienen constantes automáticamente. El mayor grado de disolución de proteínas es una gran ventaja financiera, especialmente para los productos de emulsión fina. Además, la vida útil de los productos se prolonga minimizando la oxidación. La tapa de acero inoxidable en forma de cúpula cubre todo el cuerpo de la maquina. La ya de por sí baja emisión de ruido, causada por la construcción redonda, se reduce aún más en un 50 %.





Sistema de tuberías de limpieza debajo de la cuba con conexión de tubería separada y en la parte posterior.



La **tapa de reducción de ruido**, hecha de vidrio acrílico transparente o de acero inoxidable, permite la supervisión del producto, al mismo tiempo que reduce la emisión de ruido. La función hidráulica permite una fácil apertura y cierre de la tapa. En su parte superior, una solapa de especias de diseño especial es estándar.





El diseño especial de la tapa de la cuchilla con sellado ajustable establece nuevos estándares.



El **sistema hidráulico** acciona la tapa de la cuchilla, la tapa de reducción de ruido, el descargador y el cargador sólo con un simple empuje de los joystick del panel de mando.



El nuevo diseño del **descargador hidráulico** tiene un accionamiento variable y cumple con los requisitos de los diferentes productos. Con un disco de descarga azul y una junta especial, permite un vaciado rápido y cómodo de la cuba. Una placa guía especial de acero inoxidable permite también la descarga de finos. La placa guía está unida con un tornillo y se puede añadir o quitar fácilmente.





Cuchillos de alta calidad de fabricantes alemanes de renombre mundial ofrecen los mejores resultados de corte para todos los productos. Los juegos de cuchillas son fáciles de cambiar para afilar o reemplazar. El ajuste de las puntas de las cuchillas a la superficie de la cuba es fácil, ya que las poleas de accionamiento están dentadas para este fin. El cierre de la forma también se realiza mediante los dientes de la polea motriz.



La **contratuera hidráulica** de diseño especial facilita el montaje de las cuchillas con herramientas sencillas y garantiza una presión suficiente para fijar las cuchillas con una presión de hasta 20 toneladas.

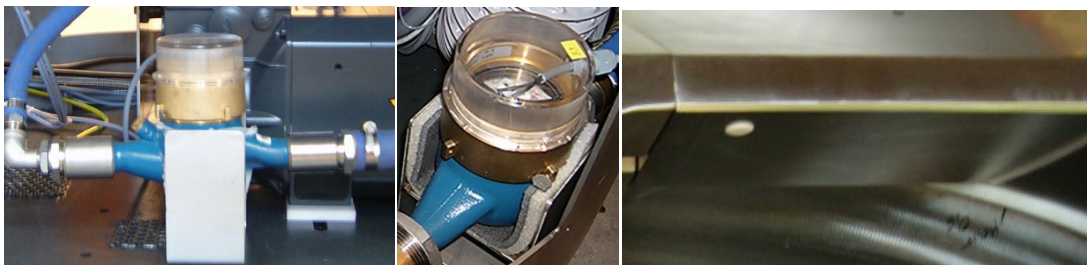


Un **sistema de lubricación centralizada automática** aumenta la seguridad de funcionamiento, ya que cada punto de lubricación se suministra regularmente con suficiente grasa. El sistema protege las juntas de todos los rodamientos, de modo que no puede entrar ni agua ni producto.

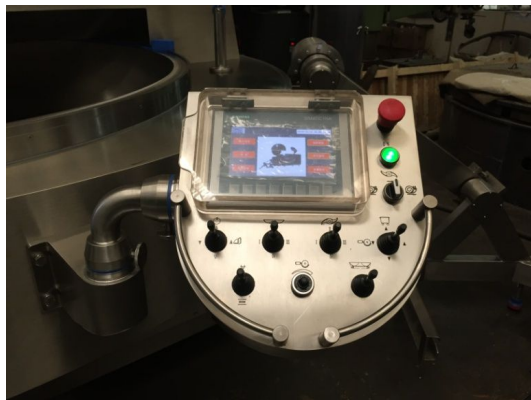
KILIA



Es posible añadir **agua automáticamente** al producto sin abrir la tapa. La cantidad necesaria se introduce en el recipiente a través de un tubo de alimentación, cuya apertura y cierre se dirige automáticamente a través del teclado.

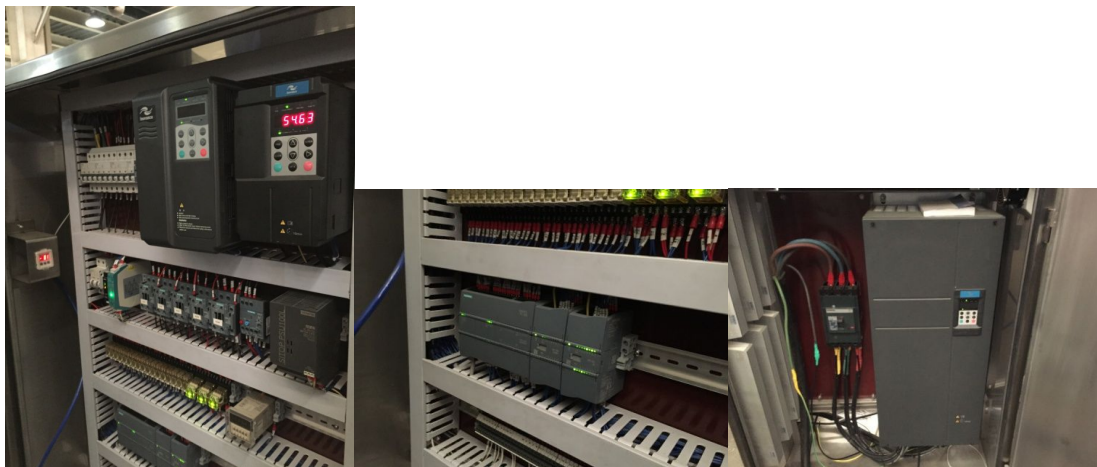


El **Programa-Control** equipado con un teclado de fácil manejo, que muestra símbolos lógicos claramente dispuestos, reduciendo así el tiempo de entrenamiento a un mínimo absoluto. Proporciona continuamente información sobre la temperatura, el tiempo de corte y el número de revoluciones del bol. El **administrador de recetas** integrado permite almacenar hasta 75 recetas, que pueden ser iniciadas posteriormente pulsando únicamente la tecla de función. A través de interfaces estándar es posible una conexión con varias soluciones informáticas:





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.



Datos tecnicos:

Cortador de vacio "The Best Series"	200 litros
Velocidad de la cuchilla, accionamiento variable, rpm	750/1500/3000/4500 (240)
Velocidad de la cuchilla con el paquete de alta velocidad, rpm	200-5000
Velocidad del bol, rpm	2/ 4/ 6/ 8/ 12
Capacidad del motor principal (paquete de alta velocidad), kW	60 (75)
Capacidad del motor del bol, kW	4
Clasificacion del fusible, A	200
Bomba de vacio m ³ /h	160
Peso, kg	3500

Edition: April 2020