



# Cutters Industriels Numériques K120neo • K200neo



Leader Mondial dans l'Industrie Alimentaire



*Augmentez votre productivité grâce aux fonctions avancées et aux nouvelles capacités.*

# Caractéristiques principales



Les cutters/mélangeurs **Talsa K120neo et K200neo** sont conçus pour la production de tout type de viande de saucisse, pour les grandes charcuteries et grandes industries de transformation des viandes.

Ils sont également indiqués pour une large de gamme de produits tels que la volaille, le poisson, la pâtisserie, produits végétariens, fromage fondu et bien d'autres encore de l'industrie de transformation des aliments.

Les K120neo/K200neo coupent, mélangent et émulsionnent tout type de produits alimentaires quelle que soit la texture désirée allant de grosse à très fine. Très faciles d'utilisation, ils comptent sur un système de contrôle automatisé, de plus le nettoyage et la maintenance sont aisés.



## Design innovant

Projet de RDI en coopération avec l'Université Polytechnique de Valencia, Département de Génie Mécanique, sur la réduction des vibrations et bruit :

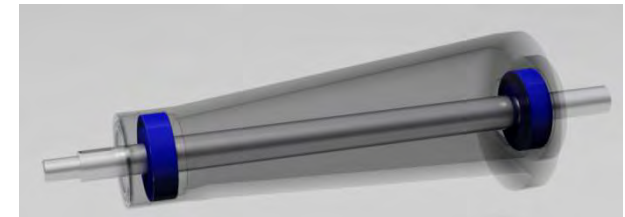
- ✓ Modèles de conception informatique 3D.
- ✓ Réduction de vibrations dans l'axe des couteaux.
- ✓ Diminution du bruit et vibrations dans le châssis.
- ✓ Actionnement par transmission silencieuse.

## Talsa Control

- ✓ Écran moderne tactile de 10".
- ✓ 10 boutons membranes (programmables) pour les fonctions les plus courantes.
- ✓ Indicateur numérique de marche, tpm couteaux, températures, tours de cuve, temps d'utilisation, heure actuelle.
- ✓ Arrêt automatique (temps écoulé, température, tours de cuve).
- ✓ Visualisation des intervalles de maintenance et de contrôle technique.

## Optionnel :

- ✓ Guide interactif de recettes.
- ✓ Gestions d'utilisateurs.
- ✓ Enregistrement de données.
- ✓ Programme de production.





# Les avantages en un coup d'oeil



- Tête démontable de 6 couteaux et bagues de compensation pour l'usage avec 3 couteaux.
- Couteaux BE-GW Steffens Allemagne de haute qualité, ajustables à une distance minimale de la cuve.
- Cavité inférieure du couvercle inox optimisée afin d'y permettre la coupe.
- Capteur de température situé dans la cavité du couvercle pour une mesure précise de la température de la graisse en friction.
- Conception dynamique 3D de l'axe des couteaux, réduction des vibrations.
- Capacité cuve K200n :  $\pm 160$  kg masse fine ou  $\pm 100$  kg masse grosse (K120n :  $\pm 90$  kg /  $\pm 60$  kg).
- Option recommandée : chargeur hydraulique pour chariots standards 200 litres et déchargeur hydraulique avec disque motorisé pour vidange.
- Option seulement pour K120 : Déchargeur/bras motorisé pour extraction chair, mouvement manuel.
- Couvercle des couteaux motorisé ouverture et fermeture sans effort.
- Couvercle plastique antibruit rabattable, avec trou pour addition des épices et ralentissement automatique C€ de la vitesse des couteaux lors de son ouverture et retour à la vitesse de travail une fois refermé.
- 100 % en acier inoxydable AISI304 (K200n).
- Construction très robuste.
- Cuve en fonte d'acier inoxydable massif, très épaisse et avec système de vidange pour liquide.
- Pieds NGI Danemark réglables, antidérapants et amortisseurs de vibrations.



- Armoire électrique étanche IP65.
- Roulements sans entretien, garantis 2 ans.
- Surfaces polies, aucun coin, rayon C€ pour un nettoyage facile et répondre aux plus hautes exigences en matière d'hygiène.
- Labyrinthe hygiénique dans la tête des couteaux afin d'empêcher toute entrée de produit dans l'arbre et/ou roulements.
- Dispositif électronique pour éviter les condensations dans le châssis.
- Fond fermé.

- Panneau de commande avec grand écran digital tactile de 10" et 10 boutons membrane.
- Grande vitesse de coupe, variable de 1.000 à 4.000 tpm.
- 4 touches de sélection rapide de vitesse de coupe : 1.000, 2.000, 3.000 et 4.000 tpm.
- Vitesse de cuve en mode coupe variable de 6 à 18 tpm.
- Mélange avec vitesse lente variable de 50 à 200 tpm, avant/arrière.
- 4 touches de sélection rapide de vitesse de mélange : 50, 100, 150 et 200 tpm.
- Vitesse de cuve en mélange : variable de 6 à 10 tpm.
- Moteurs de grande puissance pour travailler les masses les plus compactes et même congelées.
  - K200nb : 82CV/60kW,
  - K200npp(PowerPlus) : 108CV/80kW.
  - K120nb : 48CV/35 kW,
  - K120npp(PowerPlus) : 82CV/60kW.
- Grande efficacité énergétique classe IE3 global avec moteurs ABB de grande qualité, de haut rendement et avec variateurs électroniques VDF.
- Démarrage et arrêt en douceur grâce aux variateurs de nouvelle génération pour couteaux et cuve.
- Frein automatique des couteaux de sécurité.
- Protection thermique sur tous les moteurs.
- Voltage standard 400/380 V. Autres voltages disponibles.

# Équipement standard



Tête des couteaux avec **6 couteaux – standard BE/GW STEFFENS.**



**option recommandée**

**Chargeur hydraulique** pour remplissage simple et rapide. Chariot standard de 200 litres.



**option recommandée**

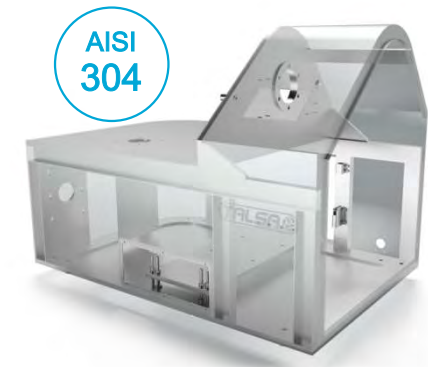
**Déchargeur hydraulique** et motorisé pour vidange simple et rapide de la cuve.



**Couvercle inox des couteaux** motorisé pour élévation et descente sans effort.



**Couvercle anti-bruit rabattable** avec ralentissement automatique de la vitesse des couteaux - pourvu d'une ouverture pour l'addition d'épices sans nécessité d'ouvrir le couvercle.



**Construction très robuste.**  
100% acier inoxydable AISI304 (K200n).  
Grandes ouvertures pour accéder à l'intérieur.



# Équipement standard



Bande de friction du couvercle/cuve démontable pour faciliter le nettoyage.



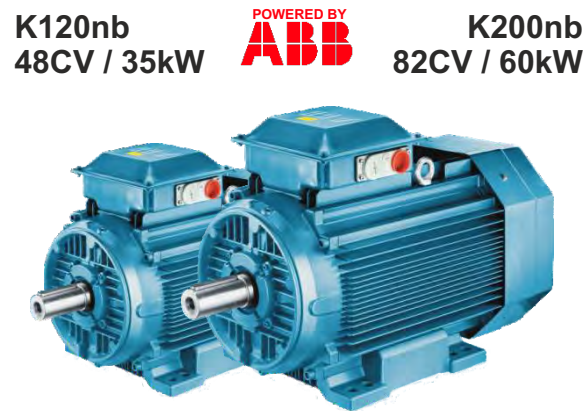
Surfaces polies, aucun coin rayon CÉ pour un nettoyage facile.



Cuve avec système de vidange pour liquide.



Écran numérique de contrôle et de programmation pour toutes les fonctionnalités du cutter.



Moteurs des couteaux ABB, de grande puissance pour les applications les plus exigeantes.



Écrou de fermeture rapide Talsa Quicklock réduit le temps de démontage et de montage des couteaux sur la tête.

# Équipement optionnel

Plus de puissance avec l'option PowerPlus!



**K120npp**  
82CV / 60kW

POWERED BY  
**ABB**

**K200npp**  
109CV / 80kW

Moteurs des couteaux ABB de plus grande puissance **PowerPlus**, pour les applications les plus lourdes.



**Chargeur hydraulique de chariots et disque déchargeur hydraulique motorisé**, pour K120neo et K200neo

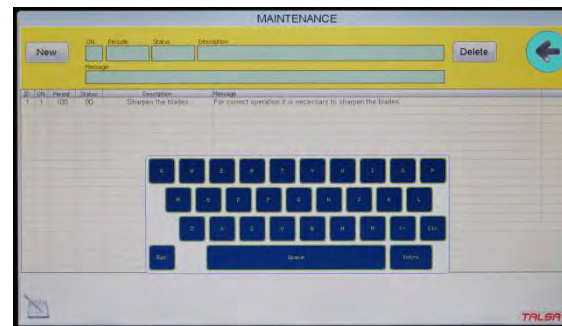


**Déchargeur/bras motorisé pour extraction chair**, mouvement manuel, seulement pour K120.



**BE** Blade Engineering  
Maschinenmesser  
GmbH & Co. KG

- Couteaux BE, pour chaque application :
- Couteaux UN pour charcuterie crue, cuite et bouillie
  - Couteaux EF pour émulsions extrêmement fines
  - Couteaux EX pour charcuterie crue



**Talsa Control PLUS**  
Permet d'augmenter les fonctionnalités et programmer tâches/recettes selon les besoins.



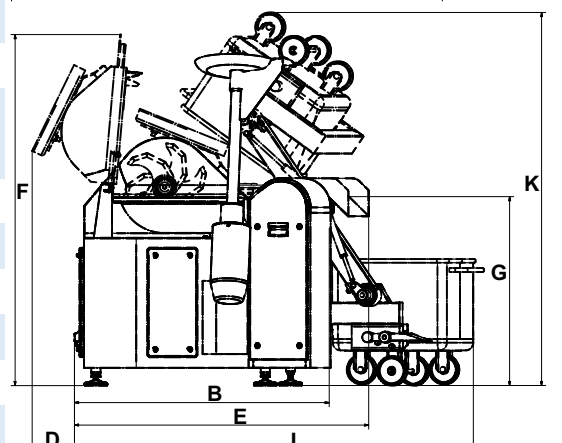
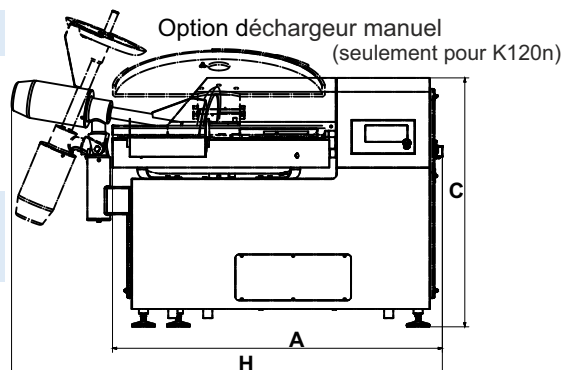
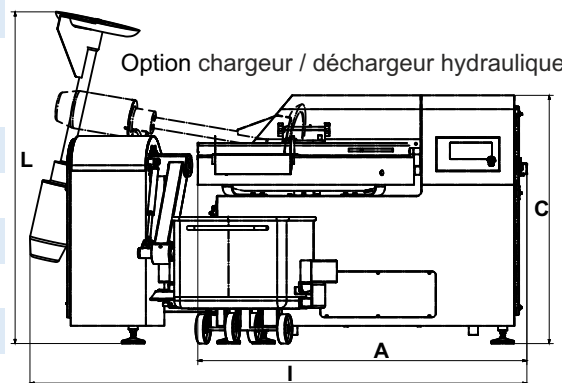
**Cuve Europe 200 litres, carré, pour chargeur**, ac. inox AISI304, avec roulettes et griffe, DIN9797

# Données techniques



		<b>K120neo</b>	<b>K200neo</b>
Capacité cuve		120 litres	205 litres
Capacité en viande approximative de la cuve	masse fine	± 20 à 90 kg	± 20 à 160 kg
	masse grosse	± 20 à 60 kg	± 20 à 100 kg
Puissance totale <b>Kxxxnb</b>	standard	35 kW / 48 CV	60 kW / 82 CV
Puissance totale <b>Kxxxnpp</b>	<b>PowerPlus</b>	60 kW / 82 CV	80 kW / 109 CV
Puissance moteur couteaux	standard	30 kW / 41 CV	55 kW / 75 CV
Puissance moteur couteaux	<b>PowerPlus</b>	55 kW / 75 CV	75 kW / 102 CV
Puissance moteur cuve		3 kW / 4 CV	3 kW / 4 CV
Puissance moteur chargeur hydraulique		0,74 kW / 1 CV	0,74 kW / 1 CV
Puissance moteur disque déchargeur		0,37 kW/0,5 CV	0,37 kW/0,5 CV
Consommation max. totale moteur standard	380/400 V	60 A	104 A
	460/480 V	52 A	85 A
Consommation max totale moteur <b>PowerPlus</b>	220/230 V	107 A	-
	380/400 V	104 A	136 A
	460/480 V	85 A	110 A
Révolutions rotation couteaux	variable	1.000 - 4.000 tpm	
		1.000 / 2.000 / 3.000 / 4.000 tpm	
Vitesse linéaire des couteux	à 4.000 tpm	100 m/s	117 m/s
Révolution de la cuve		6 / 10 / 14 / 18 tpm	
Révolutions couteaux en mélange	variable	50 - 200 tpm	
		50 / 100 / 150 / 200 tpm	
Révolution de la cuve en mélange		6 / 10 tpm	
Révolutions bras déchargeur		130 tpm @ 50 Hz (156 tpm @ 60 Hz)	
Poids net approximatif		± 1.600 kg	± 2.900 kg
Niveau max. d'émission sonore, à 1m		± 75 dB(A)	± 79 dB(A)
Température d'utilisation tolérable		+5° à +40° C	
Niveau d'humidité relative tolérable		20 à 90 %	

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



Conseil important : choisissez toujours un cutter de capacité de cuve et de puissance suffisantes, tout en prévoyant la croissance future de la production.  
Capacités Talsa: 15, 30, 50, 80, 120 et 200 litres.



# TALSA, Tradition et Innovation :

Fabriqueur de cutters depuis plus de 40 ans.  
120 ans d'expérience industrielle dans les machines.  
Ventes et distributeurs dans plus de 60 pays.



Quatre générations de la famille Belloch ont réussi à ce qu'un petit atelier mécanique, fondé en 1900, pour donner service à l'industrie électrique se convertisse 100 ans plus tard en une structure industrielle efficace de plus 6000m<sup>2</sup> où l'attention, l'enthousiasme et l'amélioration continue sont au centre de chaque détail de nos machines.

Dans ce catalogue, nous vous offrons le meilleur de nos connaissances et expérience ainsi que les machines les plus modernes et innovantes, récemment dessinées à l'aide d'un logiciel de technologie avancée 3D et avec le support en recherche, développement et innovation (RDI) de l'Union Européenne.

Merci pour votre confiance.

Notre gamme de produits :

- Cutters
- Hachoirs
- Poussoirs
- Mélangeurs
- Marmites de cuisson



Talsabell s.a.  
Valencia - Espagne  
www.talsanet.com



Votre distributeur TALSA autorisé :

Illustrations et dimensions non contractuelles. Sujettes à modifications.