

Cutters artesanas K15s • K30s *Suprem*



Líder mundial en la Industria Alimentaria

„Las cutters para el pequeño artesano más modernas y avanzadas del mercado.“



Nueva serie de cutters Suprem: calidad, innovación, productividad.



Ventajas a un vistazo

- **Velocidad de corte muy alta**, totalmente variable de 500 hasta 3500 rpm.
- **Arranque suave con variador electrónico**, protección de sobrecarga.
- **Eje de cuchillas simplificado**, muy fiable, con rodamientos de alta calidad y retenes para altas revoluciones, garantizados 2 años.
- Cuchillas alemanas BE-Maschinenmesser, **acero especial KUT** de alta resistencia. Mínimo espacio entre todas las cuchillas y la artesa gracias a su gran diámetro central.
- **Construcción** de acero inoxidable, tapa y artesa maciza de **acero inoxidable**.
- **Calefactor con control electrónico** en el interior de la bancada para evitar condensaciones.
- **Pies de maquina acero inoxidable**, antideslizantes, ajustables y con amortiguación de vibraciones.
- **Excelentes resultados profesionales con carnes, verduras, comida vegana/vegetariana, pescados, masas especiales.**



TALSA



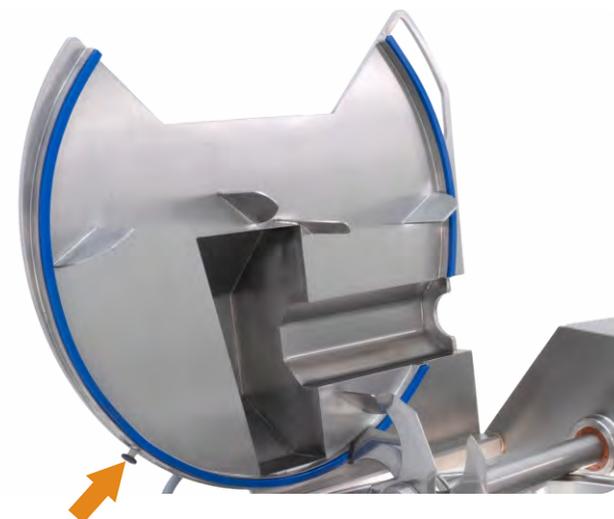
Características destacadas



Cabezal de corte desmontable con **3 cuchillas**. (standard).



Opcional: cabezal de corte con **6 cuchillas**.



Banda de fricción de la tapa desmontable y auto-ajustable.



Tapa transparente de protección anti-ruido.



Sensor de temperatura situado en la cavidad de corte, donde se produce la máxima temperatura.



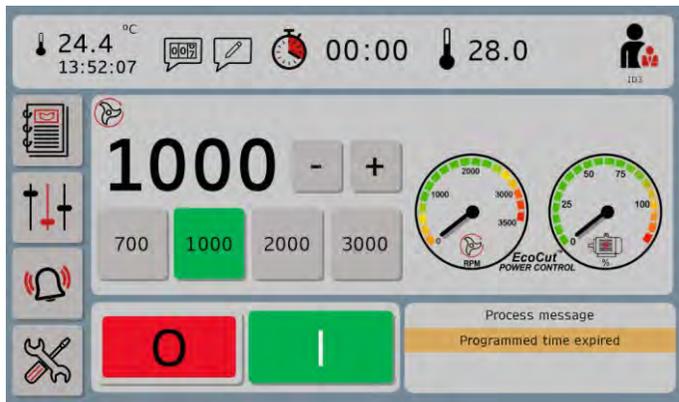
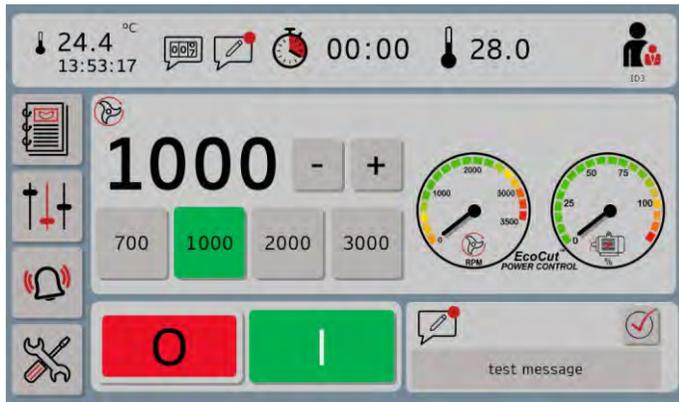
Artesa de **sólida fundición** de acero inox. Mecanizado de precisión CNC, **con borde**.

Software y conexiones externas

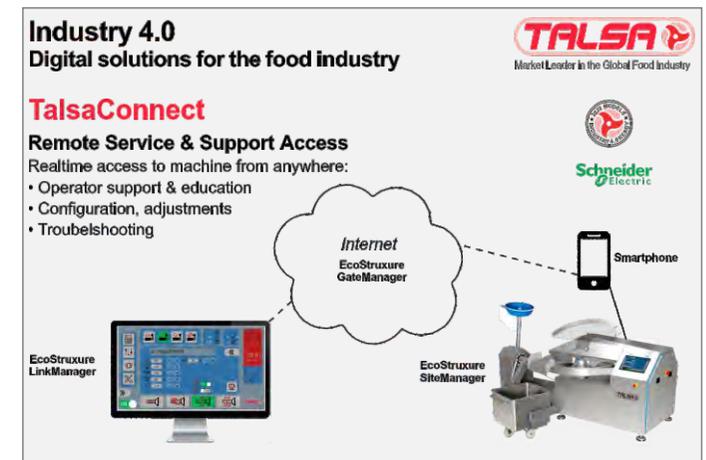
- Panel de control con **gran pantalla táctil digital** Schneider Electric de 10", toda la información visualizada simultáneamente: velocidad, temperatura, tiempo transcurrido y hora actual.
- Botones de acceso rápido configurables para **4 velocidades preprogramadas**.
- Software muy avanzado y práctico con **paro automático programable** por límite de temperatura y/o tiempo transcurrido; intuitivo, fácil de usar.
- **Recetas interactivas**, pueden almacenarse y ejecutarse directamente en la pantalla.
- **Talsa EcoCut Power Control** para determinar la potencia necesaria en cada momento y conseguir los resultados de corte deseados.
- **Soluciones digitales Industria 4.0** para mantenimiento, integración de procesos y soluciones a medida.
- **Acceso a servicios y soporte remoto** a través de conexión segura a Internet. (Router/ethernet o teléfono móvil)

NEW: 10" Digital Touch Display & TalsaControl 4.0

TALSA



La **función de receta** permite la estandarización de procesos recurrentes. Estándar en TalsaControl 4.0



Especificaciones técnicas

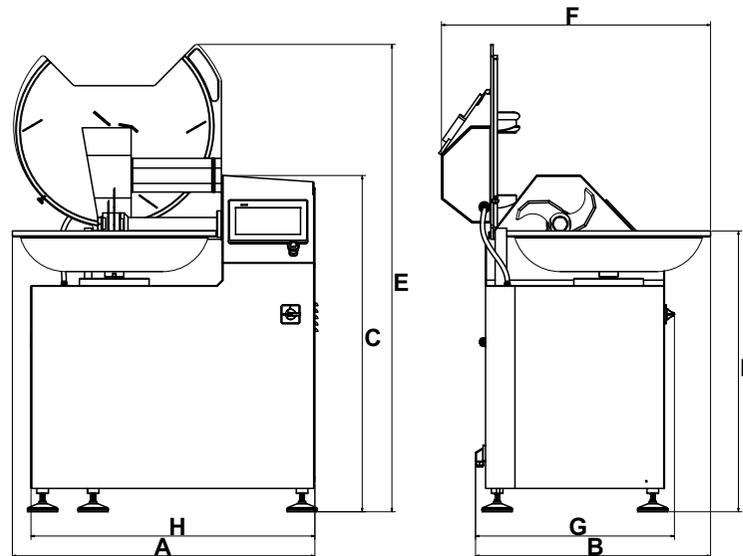


K15s



K30s

Especificaciones técnicas		K15s	K30s
Capacidad artesa		15 litros	30 litros
Capacidad aproximada carne artesa	masas blandas	± 4 hasta 12 kg	± 5 hasta 22 kg
	masas duras	± 4 hasta 8 kg	± 5 hasta 15 kg
Potencia		2,3 kW / 3 CV	5,6 kW / 7,5 CV
Conexión		monofásica	trifásica
Consumo máximo	220/230 V	8,7 A	22,9 A
	380/400 V	-	13,2 A
Giro cuchillas en corte	variable	500 a 3500 rpm	
	Botones de selección rápida configurables.		
Velocidad lineal cuchillas		9-37 m/s	12-48 m/s
Peso neto aprox.		± 165 kg	± 330 kg
Nivel presión sonora a 1 m		± 68 dB(A)	± 71 dB(A)
Temperatura de funcionamiento		+5° a +40° C	
Nivel de humedad recomendado		20 a 90 %	



Dimensiones (cm)	K15s	K30s
A	93	104
B	63	77
C	68	112
D	40	92
E	100	156
F	75	93
G	51	62
H	83	98
Embalaje	102x78x75	118x104x133
Volumen embalaje	0,6 m ³	1,6 m ³

Consejo importante: elegir siempre cutter de capacidad y potencia sobradas, para permitir el crecimiento futuro de la producción. Capacidades Talsa: 15, 30, 55, 85 135 y 200 litros.

TALSA, Tradición e Innovación:

40 años fabricando cutters.

120 años de experiencia industrial en maquinaria.

Ventas y distribuidores en más de 65 países.



Desde que en el año 1900 la familia Belloch iniciara la empresa como taller mecánico para dar servicio a la incipiente industria eléctrica, Talsa ha evolucionado hasta las actuales 3 naves industriales y más de 6000 m² con los más modernos medios de producción CNC de última generación.

En Talsa prestamos gran atención, ilusión y mejora constante a cada detalle de las máquinas de este catálogo y a su usabilidad en los clientes finales. Contamos con la colaboración de UPV Universidad Politécnica de Valencia, I+D+i Investigación y Desarrollo de la Unión Europea, INPYMES GVA y Cámara de Comercio de Valencia. Muchas gracias por su confianza.

Nuestra gama de productos:

- Embudidoras hidráulicas • Amasadoras-Mezcladoras • Picadoras/Moledoras • Cutters • Marmitas eléctricas.



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



Su distribuidor TALSA autorizado:

Dimensiones e ilustraciones sin carácter vinculante. Sujetas a modificaciones.