

Cutters artisans K15s • K30s *Suprem*

TALSA

Leader Mondial dans l'Industrie Alimentaire

„Les cutters les plus modernes et avancés du marché pour le petit artisan.“



Nouvelle série cutter Suprem : qualité, innovation, productivité.



Les avantages en un coup d'oeil

- **Très grande vitesse de coupe**, totalement variable de 500 à 3500 tr/min.
- **Démarrage et arrêt en douceur** grâce aux variateurs de nouvelle génération, protection thermique.
- Couteaux BE-Maschinenmesser allemands, **acier spécial KUT** à haute résistance. Espace minimum entre tous les couteaux et la cuve grâce à son grand diamètre central.
- **Arbre de coupe simplifié**, très fiable, avec roulements et joints de haute qualité pour les hauts régimes, garantis 2 ans.
- Construction en acier inoxydable, couvercle et cuve en **acier inoxydable massif**.
- **Unité de chauffage** avec contrôle électronique situé dans le châssis pour éviter la condensation.
- **Pieds réglables en acier inoxydable**, anti-dérapants et anti-vibrations.
- **Excellents résultats professionnels avec de la viande, des légumes, aliments végétaliens/végétariens, du poisson et de la pâte spéciale.**



TALSA



TALSA

Caractéristiques exceptionnelles



Tête des couteaux démontable avec **3 couteaux**. (standard).



Option : Tête des couteaux avec **6 couteaux**.



Bande de friction du couvercle/cuve démontable et auto-ajustable.



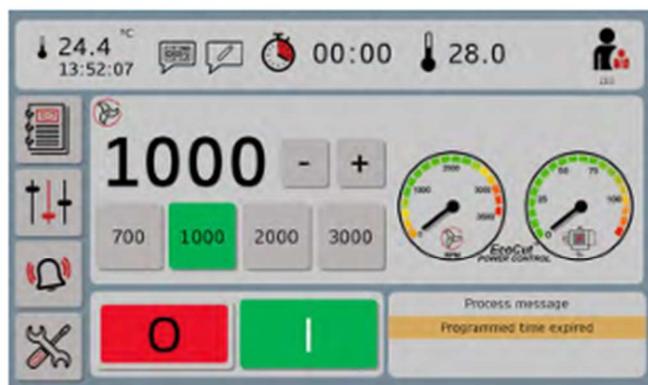
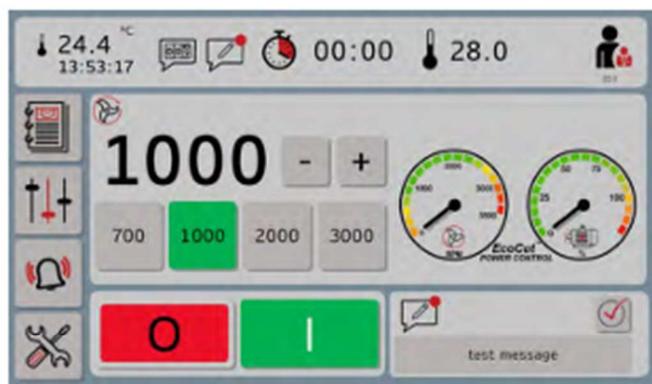
Couvercle anti-bruit transparent.



Capteur de température situé dans la cavité de coupe, endroit où la température est maximale.



Cuve en fonte d'acier inoxydable massif. Usinage CNC, avec **rebord extérieur**.



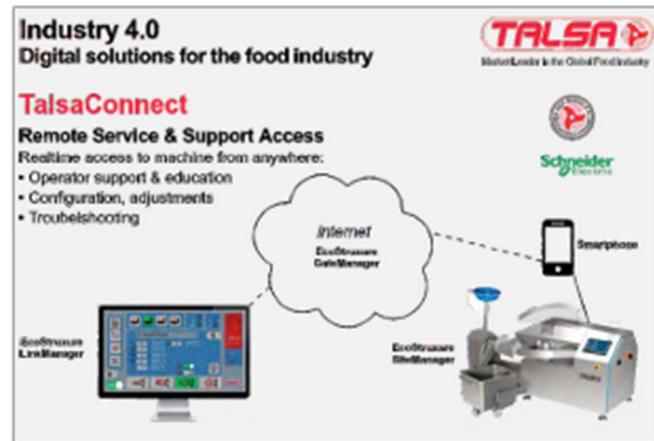
La fonction de **recette** permet la standardisation des processus récurrents. De série dans TalsaControl 4.0

Logiciel et connexions

- Panneau de commande avec **grand écran tactile numérique** Schneider Electric de 10", toutes les informations affichées simultanément: tpm couteaux, températures, temps d'utilisation et heure actuelle.
- **4 icônes sur l'écran pour la sélection directe des vitesses** des couteaux, librement configurables.
- Logiciel très avancé et pratique avec **arrêt automatique programmable** : temps écoulé et/ou température ; intuitif, facile à utiliser.
- **Recettes interactives**, pouvant être stockées et exécutées sur l'écran.
- Nouveau **Talsa EcoCut Power Control** pour déterminer la puissance nécessaire et obtenir les résultats de coupe souhaités.
- **Solutions numériques de l'industrie 4.0** pour la maintenance, l'intégration des processus et les solutions personnalisées.
- **Accès aux services et à l'assistance** à distance via une connexion Internet sécurisée (Router/Ethernet ou téléphone portable).

NEW: 10" Digital Touch Display & TalsaControl 4.0

TALSA





Cutter Industriel Numérique K55s *Suprem*



Leader Mondial dans l'Industrie Alimentaire



Nouvelle série cutter Suprem : qualité, innovation, productivité.



Les avantages en un coup d'oeil

TALSA

- **Très grande vitesse de coupe**, totalement variable de 500 à 5 000 tr/min.
- Couteaux BE-Maschinenmesser allemands, **acier spécial KUT** à haute résistance. Espace minimum entre tous les couteaux et la cuve grâce à son grand diamètre central.
- **Vitesse de mélange lente**, variable de 50 à 500 tr/min, **avant/arrière**.
- Nouvelle technologie de **réduction des vibrations à hautes révolutions**, collaboration avec l'Université Polytechnique UPV.
- **Arbre de coupe simplifié**, très fiable, avec roulements et joints de haute qualité pour les hauts régimes, garantis 2 ans.
- **4 icônes sur l'écran pour la sélection directe des vitesses** des couteaux et de la cuve, librement configurables.
- **Capot anti-bruit transparent** avec sécurité CE abaissement de la vitesse des couteaux lors de son ouverture et retour à la vitesse précédente une fois fermé.
- **Excellents résultats professionnels avec de la viande, des légumes, aliments végétaliens/ végétariens, du poisson, la pâte spéciale.**



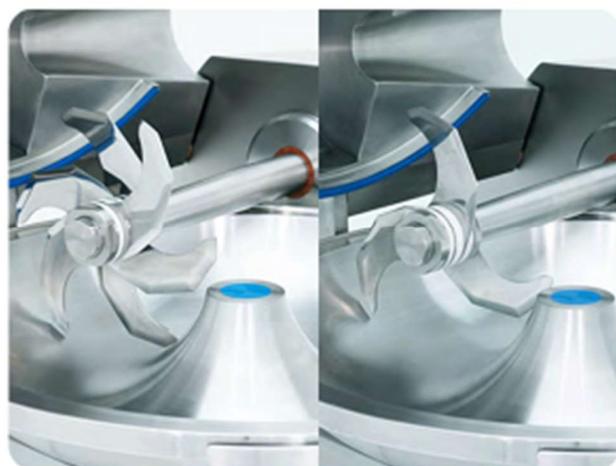


Socle inox

- **Construction très robuste**, machine lourde, ± 900 kg.
- **Entièrement inoxydable** : l'ensemble du socle, externe et interne, en acier inoxydable AISI304, ainsi que toutes les vis et composants possibles.
- Cuve en fonte d'inox très solide de 90 kg, **avec rebord extérieur pour éviter les déversements de produit.**
- **Basse hauteur de la cuve**, pour une utilisation plus confortable.
- Pieds réglables en acier inoxydable, anti-dérapants et anti-vibrations.

Équipement standard

TALSA



Tête démontable à 6 couteaux et bagues de compensation pour une utilisation avec 3.



Panneau de commande avec grand écran tactile numérique de 15", toutes les informations affichées simultanément et en grand format.

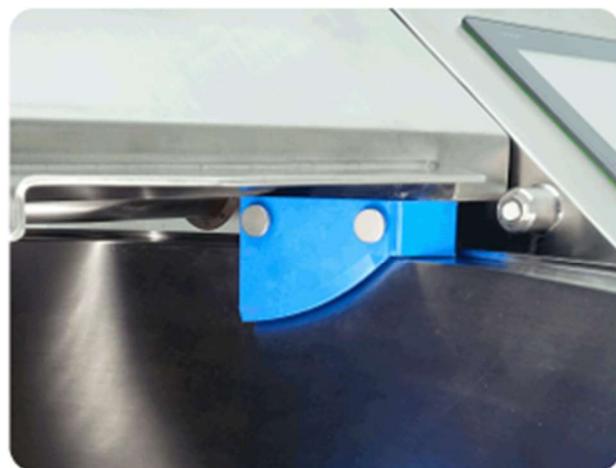


Couvercle des couteaux motorisé pour un levage et un abaissement sans effort.

Nettoyage facile



Joint couvercle-cuve démontable, autoréglable par ressorts.



Racleur de couvercle démontables.



Cuve inoxydable avec bouchon de vidange.

Electricité et électronique

TALSA

- **Des moteurs puissants** pour traiter rapidement des masses compactes et réfrigérées.
- **Deux puissances de moteur de couteaux disponibles.**
- **Démarrage et arrêt en douceur** des couteaux et de la cuve grâce aux variateurs de vitesse électroniques.
- **Efficacité énergétique élevée IE3**, avec des moteurs ABB hautes performances et des variateurs de dernière génération.
- Arrêt de sécurité automatique.
- Protections moteurs.
- **Thermomètre numérique rapide et sensible.**
- Tableau électrique intérieur rabattable, facilement accessible, **avec système de contrôle de la température.**
- Composants électroniques/électriques des meilleures marques Schneider Electric et ABB.

Schneider
Electric

POWERED BY
ABB

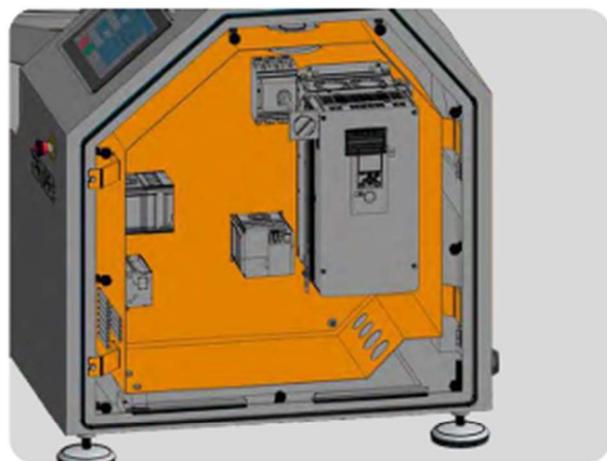


Tableau électrique intérieur rabattable,
facilement accessible.



Thermomètre numérique rapide et sensible.



Démarrage et arrêt en douceur des couteaux
et de la cuve grâce aux variateurs de vitesse.



La fonction de **recette** permet la standardisation des processus récurrents. De série dans TalsaControl 4.0

Logiciel et connexions

- Panneau de commande avec **grand écran tactile numérique** Schneider Electric de 15", toutes les informations affichées simultanément et en grand format.
- **Informations détaillées** sur les commandes, les alarmes, les erreurs, les diagnostics.
- Logiciel très avancé et pratique **avec de nombreuses options automatiques** ; intuitif, facile à utiliser.
- **Recettes interactives**, pouvant être stockées et exécutées sur l'écran.
- Nouveau **Talsa EcoCut Power Control** pour déterminer la puissance nécessaire et obtenir les résultats de coupe souhaités.
- **Solutions numériques de l'industrie 4.0** pour la maintenance, l'intégration des processus et les solutions personnalisées.
- **Accès aux services et à l'assistance** à distance via une connexion Internet sécurisée (Router/Ethernet ou téléphone portable).



NEW: 15" Digital Touch Display & TalsaControl 4.0

Cutters Industriels Numériques

 **K95s**
 **K135s**
 **K205s** *Nouveau*
Suprem

Optionnel:



TALSA

Leader Mondial dans l'Industrie Alimentaire

La gamme la plus complète du marché.
Tout compris :



K205s Suprem
avec chargeur/déchargeur hydraulique en option

**Nouvelle série Cutter Suprem :
qualité, innovation, productivité.**

CE UK EAC
CA EAC

Les avantages en un coup d'oeil

- **Très grande vitesse de coupe**, totalement variable de 500 à 5000 tr/min. (K95s et K135s)
- Couteaux BE-Maschinenmesser allemands, **acier spécial KUT** à haute résistance. Espace minimum entre tous les couteaux et la cuve grâce à son grand diamètre central.
- **Vitesse de mélange lente**, variable de 50 à 500 tr/min, **avant/arrière**.
- Nouvelle technologie de **réduction des vibrations à hautes révolutions**, collaboration avec l'Université Polytechnique UPV.
- **4 icônes sur l'écran pour la sélection directe des vitesses** des couteaux et de la cuve, librement configurables.
- **Capot anti-bruit transparent** avec sécurité CE abaissement de la vitesse des couteaux lors de son ouverture et retour à la vitesse précédente une fois fermé.
- **Excellents résultats professionnels avec de la viande, des légumes, aliments végétaliens/ végétariens, du poisson, la pâte spéciale.**



K95s Suprem

K135s Suprem
avec déchargeur manuel en option



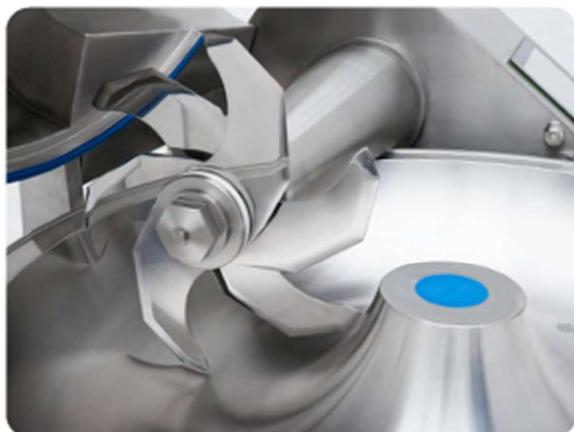
Socle inox

- **Construction très robuste**, machine lourde, ± 3000 kg (K205s).
- **Entièrement inoxydable : l'ensemble du socle, externe et interne, en acier inoxydable AISI304**, ainsi que toutes les vis et composants possibles.
- Cuve en fonte d'inox très solide de 350 kg (K205s), **avec rebord extérieur pour éviter les déversements de produit.**
- **Basse hauteur de la cuve, pour une utilisation plus confortable.**
- Pieds réglables en acier inoxydable, anti-dérapants et anti-vibrations.



Équipement standard

TALSA



Tête démontable à 6 couteaux et bagues de compensation pour une utilisation avec 3.



Panneau de commande avec **grand écran tactile numérique de 15"**, toutes les informations affichées simultanément et en grand format.



Couvercle des couteaux motorisé pour un levage et un abaissement sans effort.



Recettes interactives, pouvant être stockées et exécutées sur l'écran.



Capot anti-bruit transparent avec abaissement de la vitesse des couteaux lors de son ouverture et retour à la vitesse précédente une fois fermé.



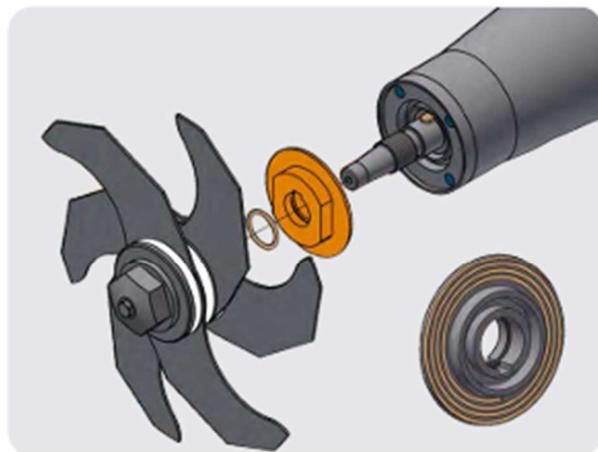
Entièrement inoxydable : l'ensemble du socle, externe et interne, en acier inoxydable AISI304, ainsi que toutes les vis et composants possibles.

Mécanique de coupe

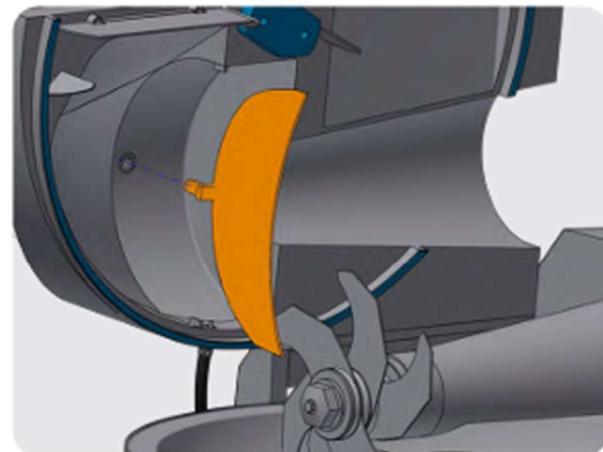
TALSA



Arbre de coupe de grand diamètre, très fiable, avec roulements et joints de haute qualité.



Labyrinthe hygiénique dans la tête de couteaux pour empêcher la pâte de pénétrer dans l'arbre.



Cavité du couvercle inférieur en acier inoxydable avec plaque démontable **pour agrandir ou comprimer l'espace de coupe.**

Nettoyage facile



Joint couvercle-cuve démontable, autoréglable par ressorts.



Racleur de couvercle démontables.



Cuve inoxydable avec bouchon de vidange.

Équipement optionnel

TALSA



Le système de contrôle des vibrations **SafeCut** surveille automatiquement les vibrations de la machine pour éviter une usure ou des dommages extraordinaires.

Le **SYSTÈME DE DOSAGE D'EAU (WDS)** offre la possibilité d'ajouter automatiquement la quantité d'eau (ou autre liquide) souhaitée pour l'application.



PowerPlus: moteur de couteaux plus puissant pour les applications lourdes.



Bras de déchargement manuel avec disque extracteur motorisé à vitesse variable 50-150 tr/min.



Chargeur hydraulique pour chariot et bras de déchargement hydraulique avec disque extracteur motorisé à vitesse variable 50-150 tr/min.

Electricité et électronique



- **Des moteurs puissants** pour traiter rapidement des masses compactes et réfrigérées.
- **Deux puissances de moteur de couteaux disponibles.**
- **Démarrage et arrêt en douceur** des couteaux, de la cuve et disque déchargeur (optionnel) grâce aux variateurs de vitesse électroniques.
- **Efficacité énergétique élevée IE3**, avec des moteurs ABB hautes performances et des variateurs de dernière génération.
- Arrêt de sécurité automatique.
- Protections moteurs.
- **Thermomètre numérique rapide et sensible.**
- Tableau électrique intérieur rabattable, facilement accessible, **avec système de contrôle de la température.**
- Composants électroniques/électriques des meilleures marques Schneider Electric et ABB.

Schneider
Electric

POWERED BY
ABB

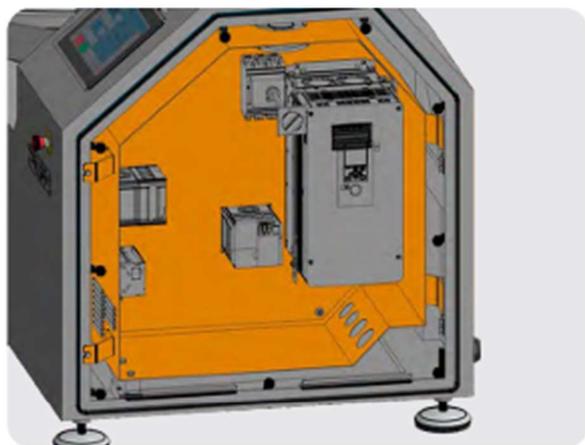


Tableau électrique intérieur rabattable,
facilement accessible.



Thermomètre numérique rapide et sensible.



Démarrage et arrêt en douceur des couteaux, de la cuve et disque déchargeur grâce aux variateurs de vitesse.

NEW: 15" Digital Touch Display & TalsaControl 4.0

TALSA



La fonction de **recette** permet la standardisation des processus récurrents. De série dans TalsaControl 4.0

Logiciel et connexions

- Panneau de commande avec **grand écran tactile numérique** Schneider Electric de 15", toutes les informations affichées simultanément et en grand format.
- **Informations détaillées** sur les commandes, les alarmes, les erreurs, les diagnostics.
- Logiciel très avancé et pratique **avec de nombreuses options automatiques** ; intuitif, facile à utiliser.
- **Recettes interactives**, pouvant être stockées et exécutées sur l'écran.
- Nouveau **Talsa EcoCut Power Control** pour déterminer la puissance nécessaire et obtenir les résultats de coupe souhaités.
- **Solutions numériques de l'industrie 4.0** pour la maintenance, l'intégration des processus et les solutions personnalisées.
- **Accès aux services et à l'assistance** à distance via une connexion Internet sécurisée (Router/Ethernet ou téléphone portable).

