Seydelmann

# Vakuum-Koch-Kutter K 1004 AC-8

## Vacuum-Cooking-Cutter K 1004 AC-8

Seydelmann Gegr. 1843

Vakuum-Koch-Kutter K 1004 AC-8
Vacuum-Cooking-Cutter K 1004 AC-8

# Vakuum-Koch-Kutter K 1004 AC-8

## Vacuum-Cooking-Cutter K 1004 AC-8

Der weltgrößte Vakuum-Koch-Kutter K 1004 AC-8 mit 1000 l Schüsselinhalt dringt in neue Dimensionen vor und beweist seine erstklassige Leistungsfähigkeit im Anwendungsbereich der Lebensmittelverarbeitung. Die Hochleistungsmaschine besticht als platzsparende und effiziente Alternative zur Produktion mit zwei 500 l oder drei 325 l Kuttern:

- Senkung des Personalaufwandes
- Reduzierung potentieller Fehlerquellen durch nur einen Bediener beim selben Produktionsvolumen
- Verkürzte Zeiten beim sicheren Messerwechseln und -schleifen sowie der Reinigung und generellen Wartung der Maschine
- Starke Reduktion von Qualitätsunterschieden im Endprodukt durch vergrößerte Chargen

Wie alle Seydelmann Industriekutter ist der K 1004 AC-8 als Vakuum- und/oder Kochkutter erhältlich. So lässt sich das volle Geschmackspotential bei der Verarbeitung der Ware erzielen und die Haltbarkeit des Endproduktes erheblich verlängern.

The world's largest Vacuum-Cooking-Cutter K 1004 AC-8 with a bowl content of 1000 l is setting a new benchmark and proves its first-class performance in the entire scope of application of food production. The premium quality machine is a space-saving and efficient alternative to a production set-up with two 500 l or three 325 l cutters:

- Reduction of the operating personnel
- Reduction of potential sources of error due to only one operator being required for achieving the same production volume
- Shorter times for changing and grinding a single set of knives and for the general maintenance of the machine
- Significant reduction of quality variations in the final product due to larger loads

Like all Seydelmann Industrial Cutters, the K 1004 AC-8 can be obtained as a vacuum- and /or as a cooking-cutter. Thus, you can develop the full taste potential of your goods throughout the entire procedure and significantly prolong the shelf-life of the final product.

K 1004 AC-8 mit Zuführspeicher mit integrierter Beladung
K 1004 AC-8 with loading hopper with integrated loading system

## Belade- und Integrationsmöglichkeiten

Die Beschickung erfolgt entweder über eine oder zwei integrierte Beladevorrichtungen (jeweils 200-300 l Fassungsvermögen), die Big Box – eine integrierte Großbehälterbeladung (400-800 l) – oder kontinuierlich über einen Zuführspeicher.

Der als Sonderausstattung erhältliche Zuführspeicher ermöglicht die gleichmäßige Einbringung in die Kutterschüssel, wodurch das Schneidgut eine exakt gleiche Schnitthäufigkeit erfährt. Der optimierte Beladevorgang verkürzt außerdem deutlich die Produktionszeit, da bereits während der laufenden Kuttercharge die nächste Charge in den Zuführspeicher geladen werden kann.

Gemeinsam schaffen das enorme Fassungsvermögen der Kutterschüssel und der Zuführspeicher hervorragende Voraussetzungen zur Integration des K 1004 AC-8 in Produktionslinien.

## Loading and integration options

The unit is loaded via one or two integrated loading devices (200-300 l of capacity each), a Big Box - an integrated loading container (400-800 l) – or continuously via the screw conveyor.

The screw conveyor, optionally available upon request, allows constant and even loading, so that the entire bowl content is chopped uniformly. The optimized loading process considerably reduces the production time because the next batch can be placed into the screw conveyor while the first is still being processed.

Combined, the enormous volume capacity of the cutter bowl and the screw conveyor create ideal prerequisites for the integration of the K 1004 AC-8 in production lines.

## Technische Perfektion, robuste Bauweise, einfache Reinigung

Der stufenlose frequenzgeregelte AC-8-Antrieb befähigt den K 1004 AC-8 zur Höchstgeschwindigkeit von 3.325 U/min oder 160 m/s Schnittgeschwindigkeit und garantiert bei maximaler Stromeinsparung (bis zu 25%) extrem hohen Eiweißaufschluss und enorme Feinheit. Höhere Geschwindigkeiten sind optional möglich. In seiner technischen Vollendung erfüllt der AC-8-Antrieb höchste Ansprüche an Sicherheit, Anwendungstechnologie, Lebensdauer und Schnelligkeit.

Das innovative Messersystem S 24 garantiert beste Schneidergebnisse sowie höchste Sicherheit und Laufruhe bei noch einfacherer Handhabung. Die Einbauzeit für einen Achtersatz beträgt weniger als fünf Minuten.

Die strömungsdynamische Deckelform eignet sich bestens für die Verarbeitung von Roh-, Brüh-, und Kochwurst. So gut wie keine unzerkleinerten Produktreste bleiben im Deckel haften. Die ausgeklügelte Geometrie der Kutterschüssel gewährt sowohl einen hohen Füllgrad als auch einen sehr geringen Abstand zwischen Messern und Schüssel.

Der Maschinenkörper des K 1004 AC-8 ist weitgehend aus massiv rostfreiem dickwandigem Edelstahl, wodurch Dellenbildung beim Anstoßen schwerer Mulden ausgeschlossen ist.

Der K 1004 AC-8 ist mit einem separaten Schaltschrank ausgestattet. Dadurch ist die Maschine extrem kompakt und sowohl Frequenzumrichter als auch Elektronik sind geschützt vor Feuchtigkeit, Kondenswasser und Vibration untergebracht.

Durch die nahtlosen und polierten Oberflächen mit gerundeten Kanten und dem schraubenlosen Kutterdeckel ohne Schmutzecken ist der K 1004 AC-8 sehr einfach zu reinigen. Die gesamte Maschine, einschließlich der widerstandsfähigen und nach ergonomischen Gesichtspunkten angeordneten Bedienelemente, kann mit Hochdruckdampf gereinigt werden.

## Technical perfection, robust design, easy to clean

With the stepless frequency-controlled AC-8-drive, the K 1004 AC-8 reaches a speed of over 3,325 rpm or 160 meters per second cutting speed guaranteeing maximum power savings (up to 25%) along with the highest possible protein extraction and an extremely fine emulsion. Higher speed levels are optionally available. In its technical perfection, the AC-8-drive fulfills the highest demands concerning safety, application technology, longevity, and speed.

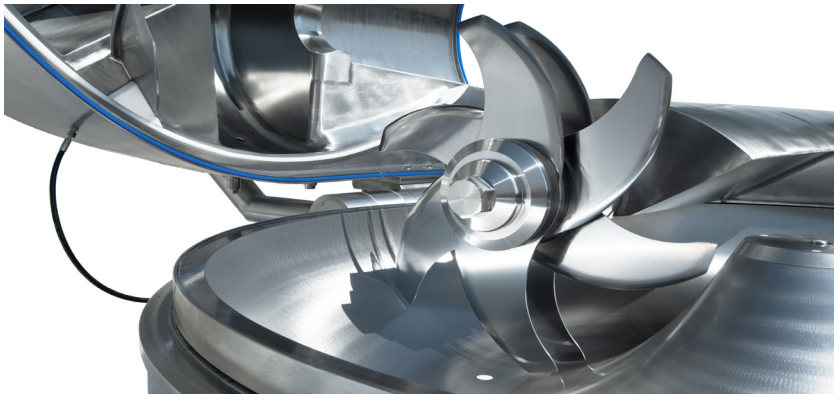
The innovative Knife System S 24 guarantees best cutting results along with highest security, smooth and noise-reduced processing, and an easy operation. The installation of a set of eight knives takes less than five minutes.

The flow dynamic shape of the cover is perfectly suited for processing raw, cooked, and pre-cooked sausages. Hardly any non-ground product residue remains in the cover. The sophisticated geometry of the cutter bowl allows both a high fill level and minimum spacing between the knives and the bowl.

Due to most of the machine body being designed with thick-walled stainless steel, the danger of dent formations is almost eliminated.

The K 1004 AC-8 is equipped with a separate electrical panel box. Therefore, the machine is extremely compact and the frequency converter as well as the electronics are protected against humidity, vibrations, and condensation water.

The cleaning of the cutter is extremely easy due to the seamless, polished surfaces with rounded edges and the cover having no screws or dirt-gathering corners. The entire machine, including the robust, ergonomically arranged control elements, can be cleaned with high-pressure steam.

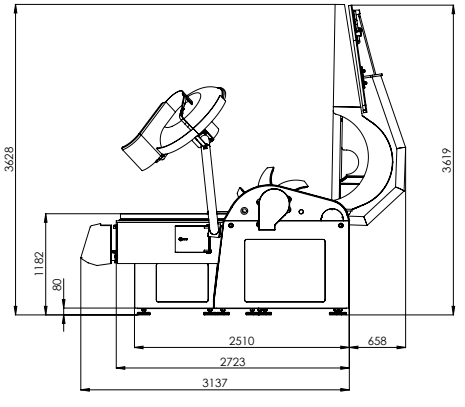


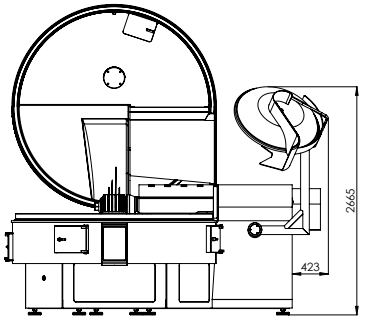
Messerkopf mit Messersystem S 24
Knife head with knife system S 24

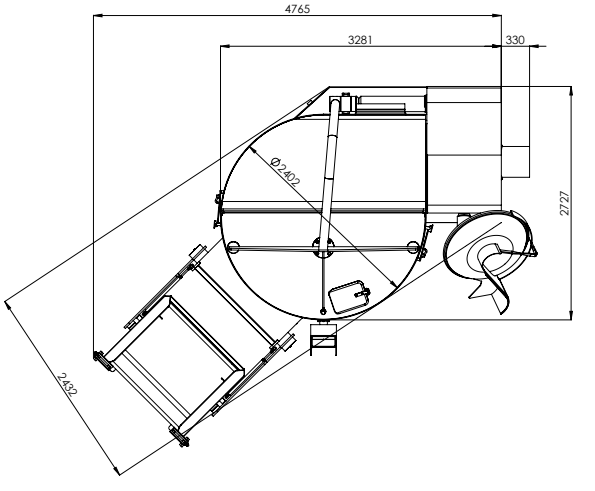
Funkscanner zur Chargenkontrolle
Radio scanner for batch control

# Technische Daten
## Technical data

| Hauptmotor in kW (AC)<br>main motor in kW (AC) | Dampfanschluss<br>steam connection | Gewicht<br>weight |
|---|---|---|
| 315 – 355 kW höhere Leistung (kW) auf Anfrage<br>higher performance (kW) on demand | 310 – 360 kg/h | 13 000 kg |





Seydelmann Gegr. 1843

**Maschinenfabrik Seydelmann KG**

SITZ UND VERKAUF
HEADQUARTERS AND SALES OFFICE

Hoelderlinstraße 9
DE-70174 Stuttgart / Germany
Tel. +49 (0)711 / 49 00 90-0
Fax +49 (0)711 / 49 00 90-90
info@seydelmann.com

WERK UND NIEDERLASSUNG
FACTORY, BRANCH AND SERVICE

Burgstallstraße 1-3
DE-73431 Aalen / Germany
Tel. +49 (0)7361 / 5 65-0
Fax +49 (0)7361 / 3 59 51
info@aa.seydelmann.com

www.seydelmann.com