

# KILIA - MEDIUM

Entwicklung und Produktion von  
Lebensmittelverarbeitungsmaschinen

Fine **CUT**  
6000

- ✗ neues patentiertes Schneidprinzip
- ✗ keine Brätüberhitzung



Certifikát č. HU 04/0783

*FineCUT 6000*



*FineCUT 2000*



**KILIA-MEDIUM s.r.o.**

Ku Surdoku 25  
080 01 Prešov, SR  
Tel.: 00421 51 772 3758  
Fax: 00421 51 772 3795  
<http://www.kiliamedium.sk>

FineCUT ist eine Maschine der neuen Generation für feines Schneiden und Mahlen des Rohstoffes. Die Maschine ist aus hochwertigem Edelstahl gefertigt (INOX), wobei die strengsten Kriterien für Hygiene und Sicherheit der europäischen Normen erfüllt sind. Die Maschine ist hauptsächlich für Lebensmittel-, Pharma-, Kosmetik-, und Chemische- Industrie bestimmt.

### Konstruktionsmerkmale und Nutzeigenschaften:

- Zweistufiger Schneidkopf ist vertikal positioniert. Die Konstruktionslösung der Messer eliminiert die Druck- und Temperaturerhöhung zwischen der ersten und der zweiten Stufe und das Beschädigen der Rohstoffstruktur.
- Alle Untergruppen der Maschine sind als selbstständige Blöcke konstruiert, was die eventuellen Reparaturen durch das Austauschen ermöglicht.
- Der Antrieb ist durch einen Standardelektromotor mit Riemenantrieb konstruiert, ohne spezielle Anforderungen auf dessen Betriebsparameter.
- Die Messer des Rotors und des Stators kann man auf der Stirn schleifen, wobei es nicht zu einer Änderung der Durchmesser und der Schlitzvergrößerung kommt.
- Die Bedienung und die übliche Wartung der Maschine ist einfach, erfordert keine spezielle Schulung des Bedienpersonals.
- Optimale Trichterhöhe in der Arbeitslage (max. 800 mm vom Fußboden) ermöglicht die Befüllung direkt aus den Kattern oder Mischern.
- Die Maschine ist durch eine automatische Schmiereinrichtung von SKF ausgestattet, die das optimale Dosieren von Schmierstoff nach dem ausgewählten Programm sichert.
- Die Maschine ist mit Rädern ausgestattet. Das vordere Rad ist schwenkbar, was die Manipulation und Arretierung der Maschine in der Betriebsposition erleichtert.

### Anwendungsgebiete:

#### Lebensmittelindustrie

- Fleischverarbeitung
- Produktion von Schwartenemulsion
- Produktion von Mayonnaisen
- Produktion von Dressings
- Produktion von Kindernahrung

#### Chemische Industrie

- Produktion von feinen homogenen Gemischen

#### Pharma- und Kosmetikindustrie

- Produktion von Kremen

### Weitere Möglichkeiten der Maschine:

In der Standardausführung ist die Maschine mit einem Stator mit Schlitzen von 1,2 mm auf der ersten Stufe und 0,3 mm auf der zweiten Stufe ausgestattet, was für das feinste Schneiden von Fleisch und Schwartenemulsionsproduktion geeignet ist.

Auf Wunsch des Kunden kann der Hersteller auch eine Schneidkombination mit anderen Schlitzen mit dem Ziel, dass eine gröbere Struktur des Produkts erreicht wird.

Genauso ist es Möglich einen einstufigen Schneidkopf zu liefern, oder einen speziellen Schneidsatz für die Knochenverarbeitung.

### Technische Parameter:

Typ	FineCUT 1000	FineCUT 2000	FineCUT 4000	FineCUT 6000
Leistung [ kg / St ]	1000-2000	2000-4000	2000-12 000	2000-12 000
Leistungsbedarf [ kW ]	11, 15	18, 30, 37, 45	90	110
Schneidsystem	1°	2°	2°	2°
Trichtervolumen [ l ]	60 - 100	80 - 200	160 - 260	160-260
Gewicht [ kg ]	260 -380	532 -640	1 540	1 680
Drehzahl	3000 [ U / min ]			
Spannung [ V/ Hz ]	400 / 50 ( 400 / 60 – auf Wunsch)			

### FineCUT 2000

