

...a new bowl cutter era
...die neue Kutter-Ära
...новая эра куттеров

SUPREME●CUT
Kutter • Cutter • Куттеры

KILIA Kutter

KILIA Cutter

KILIA куттеры

Mit Tradition und Moderne zur Nr.1 der Technik

Gegründet in 1932 verfügt die Firma KILIA Fleischerei- und Spezial-Maschinen-Fabrik GmbH über eine langjährige Erfahrung im Maschinenbau. Mit Stolz auf die Vergangenheit und unter Wahrung der Traditionen ist das Unternehmen bestens gerüstet, mit Kreativität und Engagement auch die Herausforderungen der Zukunft zu meistern.

Zahlreiche bemerkenswerte Innovationen haben bereits in den letzten Jahrzehnten neue Maßstäbe gesetzt und den Anspruch, die Nr. 1 der Technik zu sein, begründet. Hier seien insbesondere das patentierte Messerwellensystem, die einzigartige vollautomatische Reinigungseinrichtung, das unerreichte Lärmschutzsystem und

die Online-Analytik für Kutter ebenso wie die modernste Software für eine lückenlose Rückverfolgbarkeit erwähnt.

Der neue Kutter „**Supreme Cut**“ mit seinen revolutionären physikalisch-technischen Eigenschaften stellt einen weiteren Meilenstein in der Entwicklung der Lebensmittelmaschinentechnik dar und unterstreicht damit erneut die herausragende Position der Firma KILIA.

Die hervorragende Schwingungsdämpfung bietet nicht nur eine bislang selbst bei KILIA Kuttern ungekannte Laufruhe sondern erlaubt auch eine weitere Geschwindigkeitssteigerung bei gleichzeitig längerer Standzeit der Kuttermesser.

With tradition and modernity to be simply the best from Germany

Founded in 1932, the company KILIA Fleischerei- und Spezial-Maschinen-Fabrik GmbH has over 75 years of experience in building high quality machinery.

Proud of the past and with conservation of the tradition, company KILIA is best prepared to master the challenges of the future with creativity and engagement.

In the past decades, numerous, remarkable innovations have set new technical standards and substantiate their claim, to be simply the best from Germany.

Some examples are the patented knife-shaft system, the unique fully automatic cleaning system, the unequalled noise reduction system, the on-line analysis for

Bowl Cutters or the most modern software for complete batch traceability.

The new Bowl Cutter „**Supreme Cut**“ with its revolutionary physical / technical machine properties is another mile stone in the development of food processing machinery technology, thus again sustaining the excellent position of company KILIA.

Not only does the excellent vibration absorption offer an especially - so far even for KILIA Bowl Cutters unknown - quiet running, but also it allows a further increase in cutting speed, which is accompanied by a longer service life of the knives.

Просто лучшее из Германии с традициями и современностью

Основанная в 1932 году фирма KILIA Fleischerei- und Spezial-Maschinen-Fabrik GmbH (КИЛИЯ Флайшерай-унд Шпециал-Машинен-Фабрик ГмбХ) обладает многолетним опытом по созданию производственных машин и оборудования.

Гордость за прошлое и соблюдение традиций в сочетании с творческим подходом и увлеченностью делом создают предприятию хорошую основу, чтобы мастерски справляться с задачами будущего. Многие интересные разработки и новаторства прошлых десятилетий установили новые критерии на рынке и позволили марке «КИЛИЯ» небезосновательно утвердиться в звании «просто лучшее из Германии». Здесь особо стоит вспомнить о запатентованной системе ножевого вала, единственной своего рода

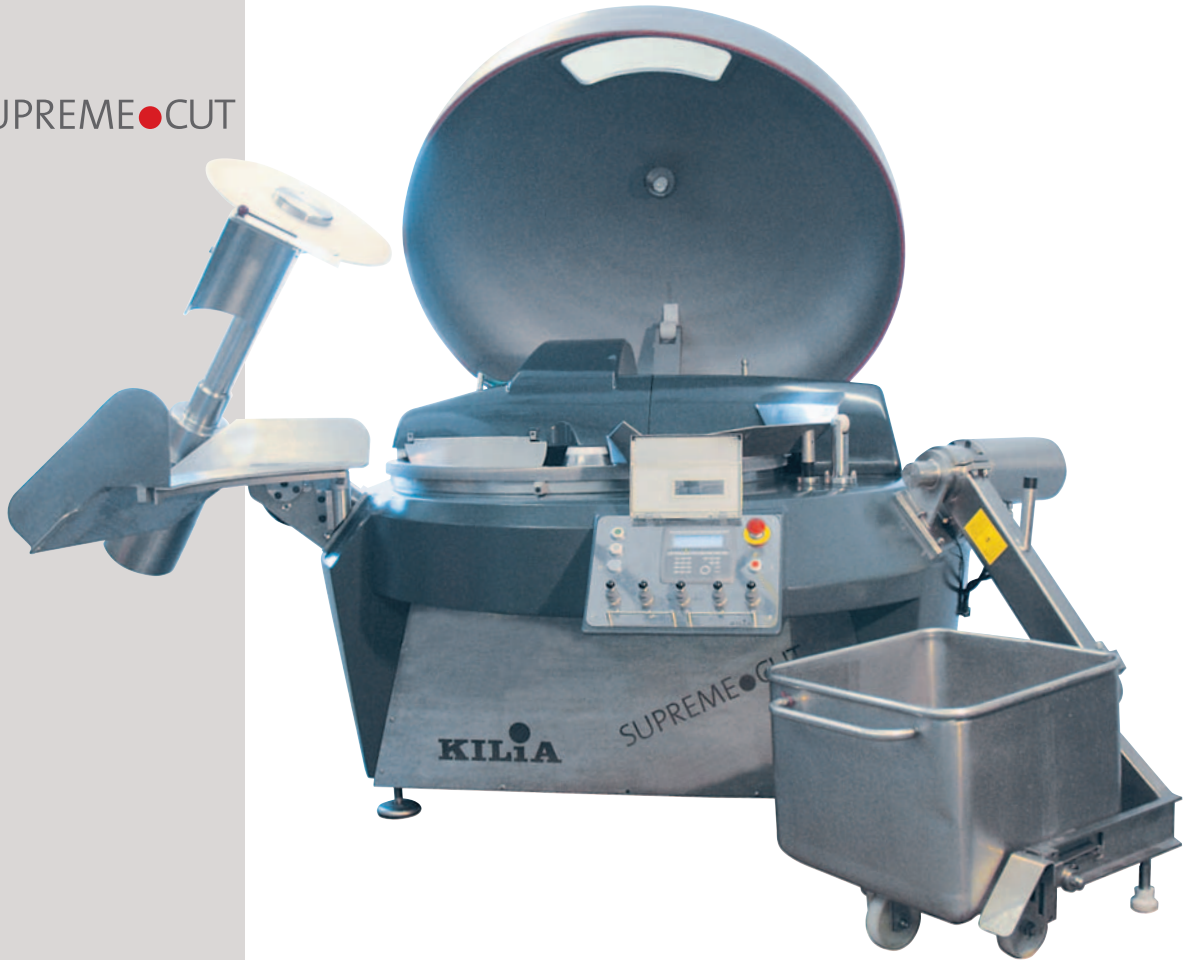
автоматической системе мойки, непревзойденной системе шумоизоляции и онлайн-анализа сырья для куттеров, а также современном программном обеспечении для визуализации и непрерывного наблюдения за производственным процессом.

Новый куттер „**Supreme Cut**“, обладая революционными физико-техническими свойствами, означает смену вех в машиностроении для пищевой промышленности, что в очередной раз подчеркивает ведущие позиции фирмы «КИЛИЯ». Высокая устойчивость к вибрации определяет не только невиданный до сих пор даже для куттеров KILIA спокойный ход, но и позволяет дальнейшее увеличение скорости, причем с более длительным сроком эксплуатации куттерных ножей.

KILIA

SINCE 1932

SUPREME●CUT



Innovative Technik

Innovative approach

Новаторская техника

Die Weltneuheit

In einem 2-jährigen Forschungs- und Entwicklungsprojekt der Firma KILIA wurde der Einsatz des revolutionären Werkstoffes „**ECO 6000**“ in der Lebensmittelindustrie möglich gemacht. Dieser neue Hightech-Werkstoff bietet dem Kunden zahlreiche Vorteile:

Zu allererst ist hier die Weltrekord-Geschwindigkeit von 180 m/Sekunde (bis zu 6000 UpM) zu erwähnen, möglich gemacht durch die idealen Dämpfungseigenschaften des geschützten Materials „**ECO 6000**“, die zehnmal besser sind als bei den bisher verwendeten Werkstoffen. Damit ist der „**Supreme Cut**“ der schnellste Kutter der Welt und darüber hinaus trotz seiner Höchstgeschwindigkeiten auch der leiseste mit der längsten Lebensdauer („long life technology“).

Einzigartig ist beim „**Supreme Cut**“ auch die erheblich leichtere Reinigung.

Das Material „**ECO 6000**“ selbst, sowie das perfekte Design mit Ablauf-optimierten Oberflächen erleichtert den Reinigungsprozess erheblich. Das optional erhältliche, patentierte KILIA Reinigungssystem stellt daneben einen weiteren Baustein für ein Optimum an Reinigungsgenauigkeit und Hygiene dar. Mit dem Werkstoff „**ECO 6000**“ werden zudem neue Maßstäbe in der **Ökobilanz** bei der Herstellung von Kuttern gesetzt. So wird aus einem Kilogramm Basismaterial ein Kilogramm Werkstoff; im Vergleich z.B. zur Edelstahlherstellung (das Verhältnis ist etwa 10 : 1) ein bisher unerreichter Wert. Darüber hinaus ist auch der Energieaufwand bei der Herstellung des Werkstoffes im Vergleich zu allen bisher eingesetzten Materialien verschwindend gering. In die Lebensmittelverarbeitung hält somit zum ersten Mal ein Produkt Einzug, das dem „**Green Tech**“ Gedanken zu 100% entspricht.



Das übersichtliche Bedientableau ist in die Maschine integriert und ermöglicht eine bequeme Handhabung aller Funktionen.

The well-arranged operating panel, integrated into the machine, offers a comfortable handling of all functions.

Наглядный операторский пульт, интегрированный в корпус куттера, дает возможность удобного управления всеми функциями.

Die Folientastatur ermöglicht Eingabe und Ablesung von Rezepturwerten. Zusammen mit optional erhältlicher Spezialsoftware sind auch komplexe Steuerungen möglich (KILIA Automatisierungskonzept TIA).

The key pad allows to enter and read recipe values. Together with optionally available special software, also very complex control systems for complete lines, can be handled (KILIA Totally Integrated Automation TIA).

Электронное табло служит для ввода и считывания рецептурных величин. При наличии предлагаемого в качестве опций специального программного обеспечения возможно комплексное управление всей производственной линией KILIA концепт автоматизации (TIA)

The World Novelty

With a 2-years research and development project, company KILIA has provided the revolutionary basic material **"ECO 6000"** to the food stuff industry.

This new high-tech material offers numerous advantages to the customers: first of all, the new world-record speed of 180 m/second (i.e. up to 6.000 rpm) should be mentioned, which has been made possible only by the ideal vibration damping properties of the protected material **"ECO 6000"**, which are tenfold better than those of other material, so far used in this field. Thus, the **"Supreme Cut"** is not only the fastest Bowl Cutter on the world but at the same time the most quiet with the longest serviceable life ("long life technology").

Unrivalled is also the much easier cleaning of the **"Supreme Cut"**. The

basic material **"ECO 6000"** itself, as well as the perfect machine design with surfaces optimized for water drain, simplify the cleaning process markedly. The optionally available, patented KILIA automatic cleaning system provides an additional component of optimal cleaning precision and hygiene.

With the basic material **"ECO 6000"**, also a new standard is set for the eco-balance of Bowl Cutter manufacturing. One kilogram of raw material, for instance, is transformed into one kilogram of machine basic material, a proportion, so far unreached (e.g. the proportion in the production of stainless steel is 10:1).

Beyond that, also the energy input required for the production of the machine basic material is only marginal as compared to all other types of material used so far. Thus, for the first time, a product has arrived in the food processing industry, that really com-

plies 100% with the idea of **"Green Tech"**.

Мировая новинка

Масштабный двухлетний проект фирмы KILIA с научно-исследовательскими и опытно-конструкторскими работами позволил применение в пищевой промышленности революционного конструкционного материала **"ЭКО 6000"**.

"ЭКО 6000" принадлежит к разряду высокотехнологичных материалов и несет с собой ряд преимуществ для пользователей куттеров. В первую очередь следует отметить рекордную скорость 180 м/сек (= до 6000 об/мин), которая возможна благодаря идеальному свойству материала поглощать колебания. Это свойство у материала **"ЭКО 6000"** в десять раз выше, чем у материалов, применяемых до

KILIA

SINCE 1932

SUPREME●CUT



Material ECO 6000

Материал ЭКО 6000

с их пор. Можно сказать, что **„Supreme Cut“** - это самый быстрый в мире куттер, который несмотря на высокую скорость, к тому же еще самый тихий и долговечный („long life technology“). Отличительная особенность модели **„Supreme Cut“** - существенно упрощенная мойка. Сам материал **«ЭКО 6000»**, а также превосходный дизайн с обтекаемыми поверхностями конструкции значительно облегчают моечный процесс. В сочетании с запатентованной автоматической системой мойки «KILIA» (предлагается в качестве опции) достигается оптимальная тщательность и оптимальная гигиена.

Также в плане **экологического баланса «ЭКО 6000»** устанавливает новый стандарт в производстве куттеров. К примеру из 1 кг базового сырья получается 1 кг конструкционного материала. По сравнению с производством из

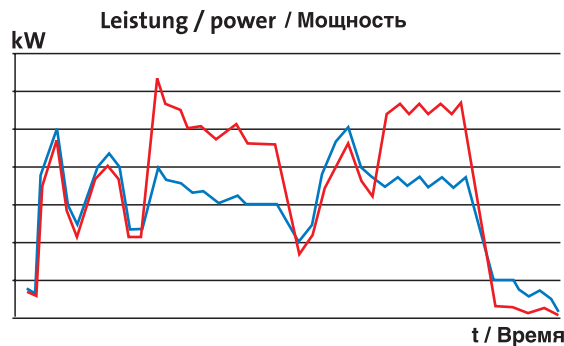
нержавеющей стали (соотношение прибл. 10:1) - непревзойденный доселе показатель.

Кроме того потребление электроэнергии при изготовлении **«ЭКО 6000»** минимально по сравнению с ранее используемыми материалами. Впервые в пищевой промышленности появилось оборудование на 100% соответствующее идее „Green Tech“ - экологические технологии.

Der sensationelle Werkstoff mit Lebensmittelzulassung

Die neuen Schnellkutter der Reihe **„Supreme Cut“** werden wesentlich aus dem von KILIA entwickelten, revolutionären Werkstoff **„ECO 6000“** hergestellt.

Bei der Herstellung feinsten Emulsionen sind höchste Geschwindigkeiten des



- externer Energiebedarf / external energy consumption /
потребность в электроэнергии
- interne Maschineseistung / internal machine power /
внутренняя мощность куттера

Inhaltsstoff	AV	Dauer	A	B	C	D	E	F	Messwert	SD
Fett	9,65								7,2	3,389
Wasser	58,54								37,1	6,937
Eiweiß	27,85								29,8	3,128
BEFFE	32,54								34,0	0,978

Arzahl der Messungen: Total 358 OK 358



Modernstes Antriebskonzept für hohe Durchzugskraft bei geringem Stromverbrauch

Most modern drive concept for high traction and low energy consumption.

Современный концепт приводов: достаточная мощность – небольшое потребление электроэнергии

Die Kilia On-line Analyse für Ihre Qualitätssicherung

Kilia on-line analysis for product quality
KILIA онлайн система анализа сырья для безупречного качества

Ein Modul überwacht die notwendigen Wartungs- bzw. Inspektionsintervalle und erinnert frühzeitig an diese. Wartungsarbeiten können geplant werden, ohne den Produktionsablauf zu stören.

The maintenance and inspection module monitors the machine and will betimes remind of necessary inspections. Maintenance work can be organised without disturbance of the production.

Модуль инспекции и техобслуживания контролирует периодичность обслуживания всех узлов и заранее напоминает о приближающемся сроке. Это позволяет планировать техобслуживанию без ущерба производственному циклу.

Messerwellensystems unerlässlich. Hierbei wird die dynamische Steifigkeit der Maschine maßgeblich von der Schwingungsdämpfung des Werkstoffes beeinflusst. „**ECO 6000**“ bietet hier im Vergleich zu **allen anderen** gebräuchlichen Werkstoffen eine erhebliche Reduzierung der Eigenschwingungen und eine Senkung der Geräuschemissionen durch Dämpfung der Körperschallabstrahlung. Nur hierdurch wird die Weltrekordgeschwindigkeit möglich.

Einen wesentlichen Vorteil bietet auch die thermische Stabilität des Werkstoffes, dessen Wärmeleitfähigkeit erheblich geringer ist als die von Edelstahl. Dies führt zu einer optimalen Isolierung zum Schutz vor Kondenswasser. Selbstverständlich ist der hygienische Aspekt in der Lebensmittelindustrie von besonderer Bedeutung. Feinste Oberflächen mit höchster Korrosionsbeständigkeit und Passgenauigkeit erfüllen

auch die strengsten Hygieneanforderungen. „**ECO 6000**“ wurde die Lebensmittelzulassung daher problemlos erteilt. Darüber hinaus ist auch das Design des „**Supreme Cut**“ mit seinen ablaufoptimierten Oberflächen speziell unter hygienischen Aspekten entwickelt worden.

Die hervorragenden Verbundeigenschaften von „**ECO 6000**“ zu anderen, z.B. für die Befestigung von Bauteilen verwendeten Werkstoffen (i.d.R. Stahl) ermöglichen hygienegeeichte Übergänge in allen Maschinenbereichen.

The sensational basic material approved for food processing

*The new Bowl Cutters from series „**Supreme Cut**“ are mainly made from the revolutionary basic material*

„**ECO 6000**“, newly developed by KILIA.

*When producing finest food stuff emulsions, the highest possible speed of the knife-shaft system is definitely a must. In this field, the dynamic rigidity of the machine is mainly influenced by the vibration damping properties of the basic material. Compared with **all other** basic materials used in food processing machinery, „**ECO 6000**“ offers a marked reduction of natural vibration and an unrivalled low noise emission by damping the sound radiation of the machine body. Only this property allows to reach the world record speed.*

*Another important advantage is the thermal stability of „**ECO 6000**“. Its heat conductivity is markedly lower than that of stainless steel, thus offering an optimal isolation as protection against condensation water.*



Design und Ausstattung

Design and equipment

Дизайн и оснащение

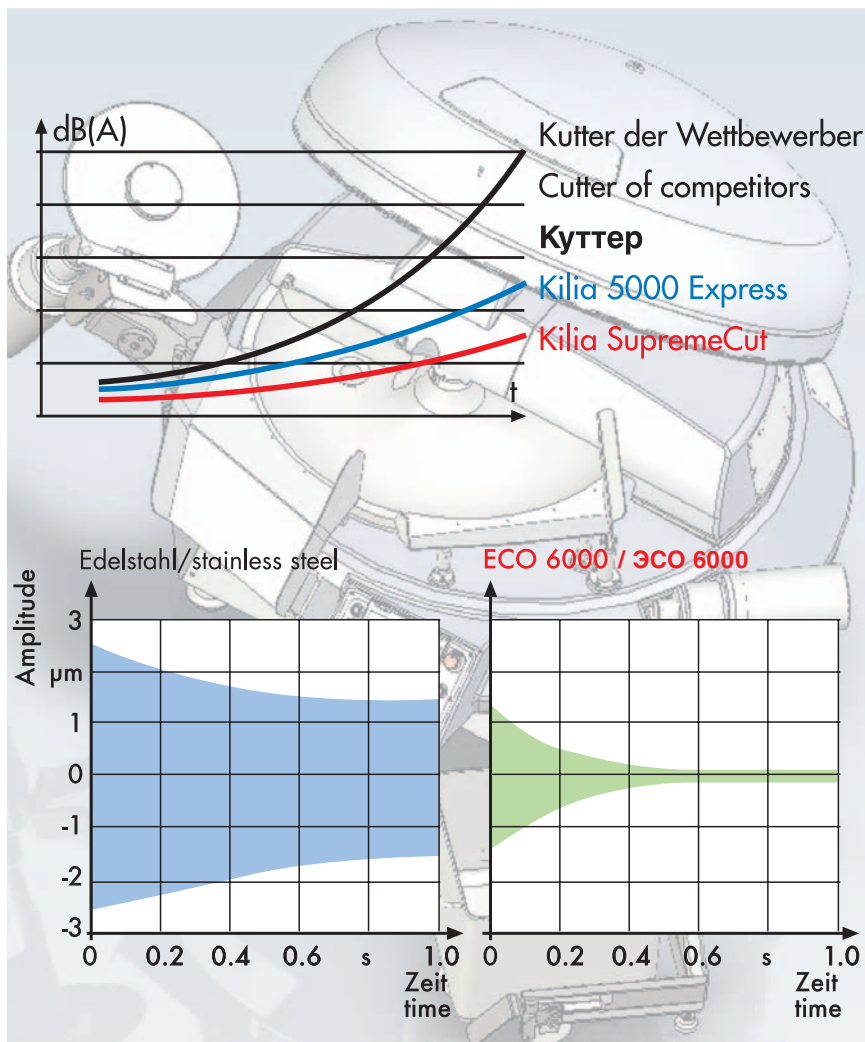
As a matter of fact, the hygienic aspect is of special importance in the food industry. Finest surfaces with highest resistance to corrosion and fitting accuracy, fulfill also the most rigorous hygienic requirements.

Thus, "ECO 6000" has been immediately approved for the use in food processing industry. Besides, also under the hygienic aspect, the "Supreme Cut" has been designed with all surfaces optimized for water drain.

The excellent compounding properties in relation to other materials used, e.g. for fixing different attaching parts (normally steel) allows hygienic junctions in all machine areas.

Сенсационный конструкционный материал с допуском для пищевой промышленности

Новые скоростные куттеры серии "Supreme Cut" изготавливаются преимущественно из революционного конструкционного материала "ЭКО 6000", разработанного фирмой KILIA. При производстве жидких эмульсий требуются высокие скорости системы ножевого вала. При этом динамическая жесткость куттера в решающей степени зависит от устойчивости к вибрации конструкционного материала. По сравнению со **всеми другими** обычно применяемыми материалами "ЭКО 6000" - это существенное уменьшение собственных колебаний уменьшение шумовой эмиссии за счет погашения звукоизлучения корпуса. Только благодаря этому возможно достижение скорости на уровне



Senkung der Geräuschemissionen beim „Supreme Cut“

The „Supreme Cut“ reaches a uniquely low noise emission.

Снижение уровня шума у „Supreme Cut“

Schwingungsdämpfungen des Werkstoffes „ECO 6000“ gegenüber denen des Materials Edelstahl

Vibration damping of „ECO 6000“ as compared with stainless steel

Затухание вибрации материала „ЭКО 6000“ по сравнению с нержавеющей сталью

мирового рекорда. Существенным преимуществом является термическая стабильность материала, теплопроводность которого значительно ниже, чем у нержавеющей стали. **„ЭКО 6000“** создает оптимальную изоляцию, что ведет к защите от конденсата. Разумеется особое значение в пищевой промышленности имеет аспект гигиены. Очень гладкие поверхности с высокой устойчивостью к коррозии и точностью посадки удовлетворяют самым строгим требованиям гигиены, поэтому материал **„ЭКО 6000“** без проблем получил допуск для пищевой промышленности. Кроме того, исходя из гигиенических соображений, конструкция куттера **„Supreme Cut“** была специально разработана с оптимально обтекаемыми поверхностями. Превосходное свойство соединяемости **„ЭКО 6000“** с другими материалами,

напр. используемыми для закрепления монтажных деталей (как правило нержавеющая сталь), означает гигиеничные переходы во всех зонах куттера.

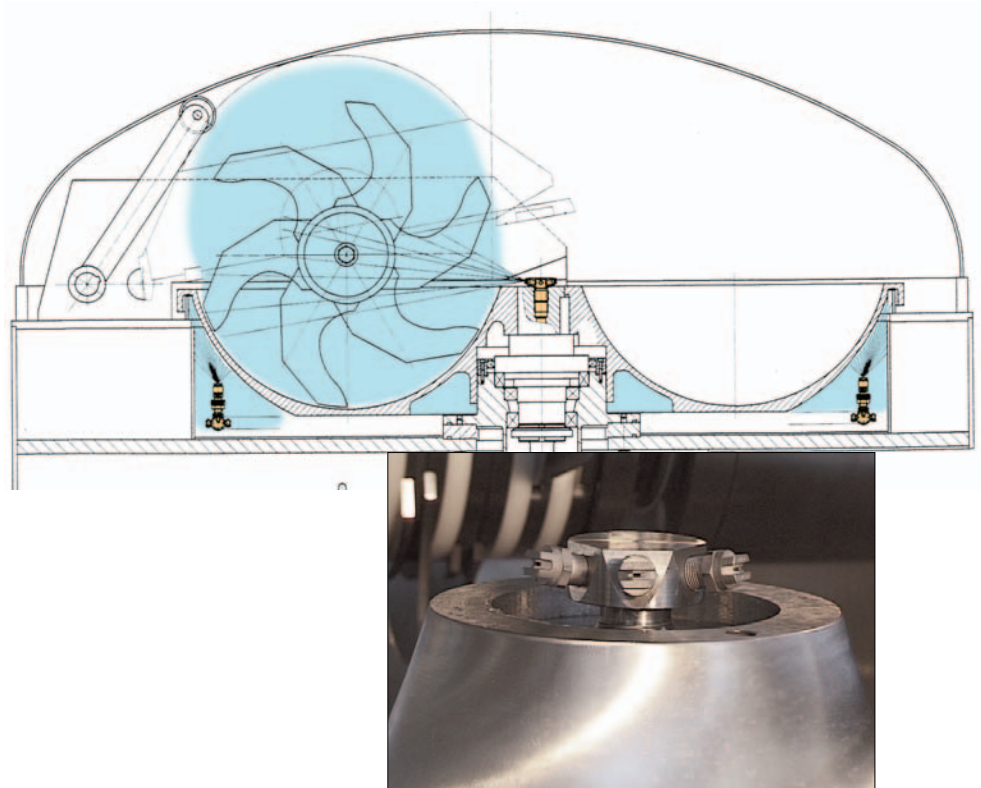
Перfektes Design

Grundlage des neu entwickelten **„Supreme Cut“** Designs ist die seit Jahrzehnten bewährte und in ihren Vorteilen unerreichte, runde Bauweise der KILIA Schnellkutter, welche mit ihrer Stabilität und Laufruhe allen anderen Bauformen auf dem Markt überlegen ist. Auch die KILIA spezifische Formgebung von Messerdeckel und tiefster Schüssel mit ihrem 360 Grad Schneidraum für turbulenzfreies und effektives Schneiden / Emulgieren wurde in das neue Design integriert.

Umfangreiche Grundausstattung

Die besonders umfangreiche Grundausstattung erfüllt modernste Anforderungen in den Bereichen Produktionsleistung, Kostensenkung, Flexibilität, Langlebigkeit, Hygiene und Arbeitsschutz:

- Maschine aus Material **„ECO 6000“**
- Integriertes Lärmschutzpaket
- Modernster, stufenlos regelbarer Messerwellenantrieb
- Schnittgeschwindigkeit bis 170 m/Sek
- Reinigungssystem zum externen Wasseranschluss (mit automatischem Schlüsselablaufventil)
- Wartungsfreies Messerwellensystem mit speziell konzipiertem Lagersystem im Lagerbock aus **„ECO 6000“**
- Hydraulischer Messerdeckel in Sandwichbauweise aus Material **„ECO 6000“**
- Integriertes Bedienpult mit Folientastatur, Spritzschutzklappe und Joy Sticks
- Maschine vorbereitet für Vakuumeinrichtung und Wasserzufuhr



Design und Ausstattung

Design and equipment

Дизайн и оснащение

- **3 Jahre Garantie** auf das Messerwellensystem (max. jedoch 4500 Betriebsstunden)

Die standardmäßige Wartungsfreiheit kombiniert mit dem patentierten Messerwellensystem sowie die Möglichkeit der Fernwartung gewährleisten eine störungsfreie Produktion „Rund um die Uhr“.

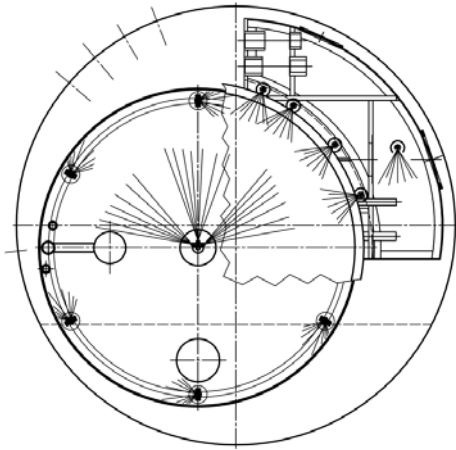
Bewährte und innovative Sonderausstattungen

Alle von den KILIA Kuttern der Baureihe 5000 Express bekannten und bewährten Sonderausstattungen sind für den „**Supreme Cut**“ selbstverständlich ebenfalls erhältlich. Hier sind insbesondere zu nennen: Die KILIA Vakuum- und Vakuum-Kocheinrichtung, die KILIA Programmsteuerung (KPS) mit Rezeptmanager und Schnittstelle für Anlagensteuerung / Prozessvisualisierung, die programmgesteuerte, vollautomatische Reinigungseinrichtung sowie das High-Speed Paket (Schnittgeschwindigkeit

bis 180 m / Sekunde) mit speziell angepasstem Messersatz. Zusätzlich kann der „**Supreme Cut**“ mit allen bekannten, innovativen Vorteilen der Hochleistungskutter aus dem Hause KILIA ausgestattet werden. Hierzu zählen unter anderem das

- **Kilia Automatisierungskonzept (TIA)**, welches mit dem **Kilia Rezeptmanager (KPS)** und dem **online Analyse System** zur Echtzeit Ermittlung von Eiweiß, Fett, Wasser und BEFE Bestandteilen einen wesentlichen Beitrag zur kostensparenden Rezeptoptimierung bietet
- **die Kilia Prozess-Visualisierung (KPV)**, welche zusätzlich eine manipulationsfreie Dokumentation aller Produktionsabläufe gewährleistet.

Zusammen gesehen steht dem Anwender also ein integriertes Hightech Software Paket zu höchster Rentabilität und Absicherung der Produktherstellung zur Verfügung.



Automatischer Wasserablauf

Automatic bowl outlet

Специальный автоматический клапан для стока воды

Eine Kombination verschiedener Düsen erledigt die Reinigung für Sie.

A combination of different nozzles takes care of the cleaning process.

Комбинация различных форсунок выполняет за вас мойку куттера



Die automatische Reinigungsanlage erfüllt höchste Hygieneansprüche.

The automatic cleaning system for high hygiene efficiency

Автоматическая система мойки удовлетворяет высоким стандартам санитарии и гигиены

Perfect design

Basis for the newly developed „**Supreme Cut**“ design is the since decades unrivalled round construction of all KILIA Bowl Cutters, which does outclass all other types of construction with its high stability and quiet operation. Likewise, the KILIA-specific knife-lid and bowl shape / depth, providing the 360° cutting sphere and allowing turbulence-free effective cutting / emulsification has been integrated into the new design.

Extensive standard equipment

The especially substantial standard equipment fulfills most modern requirements in the fields of production efficiency, cost reduction, flexibility, longevity, hygiene and occupational safety:

- machine made from **“ECO 6000”**
- integrated noise reduction package
- most modern variable knife-shaft drive

- cutting speed up to 170 m/sec
- cleaning system for external water supply (with automatic bowl outlet)
- maintenance-free knife-shaft system with specially designed bearing system in pillow block made from **“ECO 6000”**
- sandwich constructed hydraulic knife-lid made from **“ECO 6000”**
- integrated operation panel with key pad (incl. protection cover) and joy sticks
- machine prepared for vacuum installation and water supply
- **3 years guarantee** on the knife-shaft system (max. 4500 operating hours)

Combined with the possibility of tele-diagnostics, the patented, maintenance-free knife-shaft system guarantees an undisturbed production “around the clock”.

Proven and innovative optional equipment

All proven equipment options, as well-known from the KILIA Bowl Cutters 5000 Express are of course also available for the „**Supreme Cut**“. Especially to be mentioned are: the KILIA vacuum- and vacuum-cooking installation, the KILIA program control (KPS) with recipe manager and interface for installation concepts / process visualisation, the program-controlled automatic cleaning system as well as the high speed package (cutting speed up to 180 m/second) with especially adapted knife system.

Additionally, the „**Supreme Cut**“ can be equipped with all well-known, innovative advantages of KILIA High-Performance Bowl Cutters. Among these are:

- the **KILIA Automation Concept (TIA)** with its KILIA Recipe Manager (KPS) and its on-line analysis system (real-time measurement of protein,



Design und Ausstattung

Design and equipment

Дизайн и оснащение

fat, water and BEFFE) contributes importantly to a cost saving recipe optimisation.

- **the Kilia Process-Visualisation (KPV)**, which additionally provides a manipulation-free documentation of all production processes.

Alltogether, thus an integrated Hightech Software Package is available offering highest profitability and production security.

Превосходный дизайн

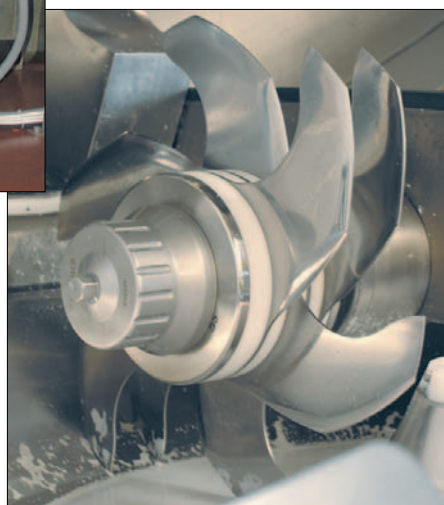
В основу дизайна нового куттера **"Supreme Cut"** положена проверенная десятилетиями и непревзойденная по своим достоинствам круглая по форме конструкция скоростных куттеров KILIA, которая благодаря своей стабильности и спокойному ходу с

большим отрывом превосходит все остальные на рынке оборудования. В новый дизайн интегрирована также специфичная для куттеров KILIA форма зоны резки, при которой крышка ножей и глубокая чаша создают рабочее пространство в 360° для бестурбулентной и эффективной резки вкруговую.

Базовое оснащение

Особо объемная базовая комплектация куттера соответствует современным нормам и требованиям к производственной мощности, снижению затрат, гибкости, долгосрочности, гигиеническим условиям и защите труда:

- корпус из конструкционного материала **"ЭКО 6000"**
- интегрированный комплекс шумоизоляции



Wartungsfreies Messerwellensystem mit automatischer Zentralschmierung ADS 100 (zeitgesteuert) / ADS 200 (belastungsabhängig gesteuert)

Maintenance-free knife shaft system with automatic central lubrication ADS 100 (time controlled) / ADS 200 (load-dependent controlled)

Не требующая техобслуживания система ножевого вала с автоматической смазкой ADS 100 (по времени) / ADS 200 (в зависимости от нагрузки)

Das Highspeed-Paket mit einer Messergeschwindigkeit von ca. 180 m/sek. ermöglicht Produktaufbereitung ohne Kompromisse. Das speziell konzipierte Messersystem trägt den Anforderungen an die Schnittgeschwindigkeit Rechnung.

The KILIA high speed package transforms your machine into a high speed bowl cutter with a knivespeed of approx. 180 m/sec, processing without compromises is possible. The knife system has been specially designed to allow for this speed.

Наличие Highspeed-комплекса с окружной скоростью ножей около 180 м/сек открывает возможность бескомпромиссного производства. Специальная система ножей отвечает требованиям высокоскоростной резки.

- современнейший плавный привод ножевого вала
- скорость резки до 170 м/сек
- система мойки (для наружного подключения к водопроводу) с автоматическим клапаном стока воды
- не требующая техобслуживания система ножевого вала со специальной подшипниковой системой, корпус которой из материала "ЭКО 6000"
- гидравлическая крышка ножей из материала "ЭКО 6000" и нержавеющей стали
- интегрированный пульт управления с электронной панелью, защитной крышкой и джойстиком
- подготовка для оснащения вакуумным оборудованием, оборудованием подачи воды
- 3 года гарантии на систему ножевого вала (макс. однако 4500 часов эксплуатации)

Не требующая технического обслуживания защищенная патентом **система ножевого вала** в сочетании с возможностью **удаленной диагностики** обеспечивают бесперебойное производство «24 часа в сутки».

Проверенные опытом, а также новаторские опции
Разумеется возможно оборудование куттеров "Supreme Cut" всеми известными и хорошо зарекомендовавшими себя опциями серии 5000 Express, такими как вакуумное и вакуумно-варочное оборудование, программное управление с менеджером рецептов и интерфейсом для мониторинга / управления комплексной линией, автоматическая система мойки с программным управлением, а также Highspeed-комплекс (скорость резки до 180 м/сек) со специальной системой ножей.

Кроме того "Supreme Cut" может быть оснащен всеми известными новаторскими достоинствами скоростных куттеров «KILIA». К ним относятся среди прочих:

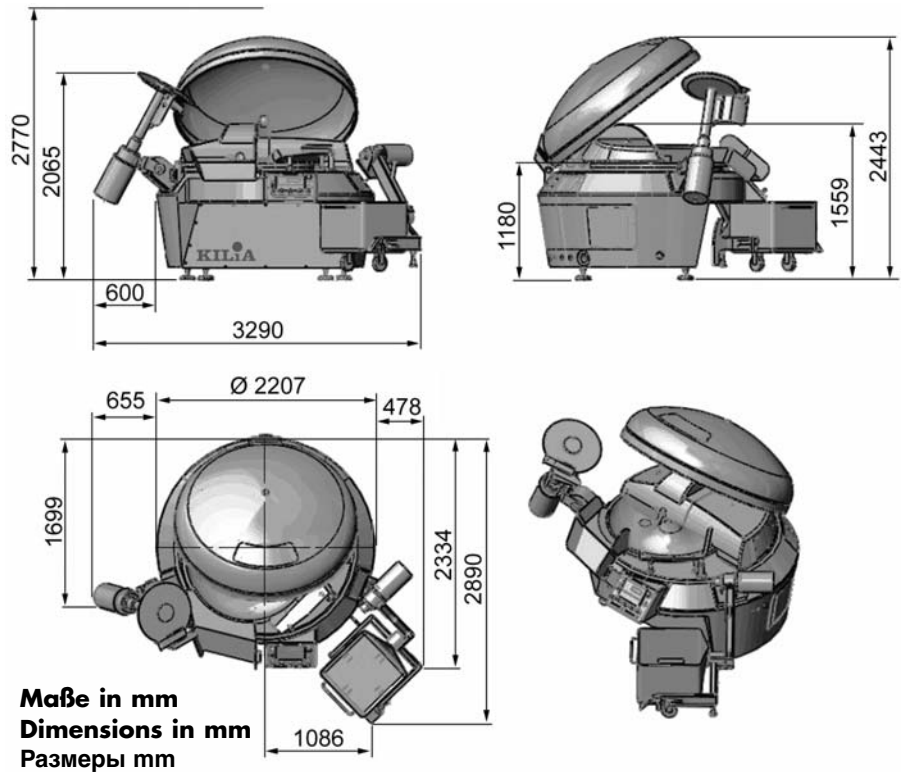
- **KILIA концепт автоматизации (TIA)**, позволяющей в реальном времени контролировать состав разработки на количество белка, жира, воды и других компонентов, внося существенно выгодную оптимизацию технологий производства;
- **KILIA визуализация процесса (KPV)**, выполняющая дополнительно свободное от фальсификации документирование всех производственных процессов.

В совокупности пользователь получает интегрированный хай-тек (Hightech) - пакет программного обеспечения для максимальной рентабельности и стабильности производственного процесса.

Die angegebenen Maße haben keinen Anspruch auf absolute Genauigkeit. Technische Änderungen vorbehalten

The dimensions given may not be absolutely exact, and the right to make technical alterations is reserved.

Указанные размеры не претендуют на абсолютную точность. Производитель оставляет за собой право на изменения



Maße in mm
Dimensions in mm
Размеры mm

Leistungen / Technical Details / Технические детали

KILIA SupremeCut		200
Schüsselinhalt/Bowl Capacity/Емкость чаши	Liter / litre / литр	200
Messerwellendrehzahl schneiden Knife Shaft speeds cutting Число оборотов ножевого вала в режиме резки	UpM / rpm / об/мин stufenlos / Highspeed variable / high speed плавный привод / high speed	500-5500 500-6000
Messerwellendrehzahl mischen; vor- und rückwärts Knife shaft speeds mixing; forward and reverse Число оборотов ножевого вала в режиме перемешивания вперед и назад	stufenlos / variable/ плавный привод	50-500
Schüsseldrehzahl / Bowl Speed / Число оборотов чаши	stufenlos / variable/ плавный привод	7-18
Leistung Messerwellenantrieb, Normal (Highspeed) Knife shaft drive capacity; standard (high speed) Мощность главного привода, нормальный режим (high speed)	kW / kW / kW	75 (90)
Leistung Schüsselantrieb/Bowl drive capacity/ Мощность привода чаши	kW / kW / kW	4
Absicherung für 400V/50Hz/Fuse rating for 400V/50Hz/ Защита по току для 400V / 50 Hz	Amp. Tr. A	200
Vakuumpumpe/Vacuum pump/ Производительность вакуумного насоса	m ³ /h m ³ /час	100
Heizmedium/Heating element/Нагревательная среда	Niederdruckdampf 0,5 bar/low pressure steam 0,5 bar пар низкого давления 0,5 bar	

Zubehör: 1 Messerkopf 8-teilig; 2 Inbus-Schlüssel / Accessories: 1 knife-head 8 parts, 1 allen key /
Принадлежности: комплект ножей 8 шт., ключи гаечные 2 шт.



Fleischerei- und Spezial-Maschinen-Fabrik GmbH

Christianstraße 160-164 • 24536 Neumünster • Germany
Phone +49-4321/30 92 00 • Fax +49-4321/30 92 88
e-mail: kilia@kilia.com
Internet: www.kilia.com