TTChop

DEUTSCH



Gewohnte Alpina Qualität.

TIPPER TIE™
a DOVER company

Vorreiter in der Zerkleinerungs-Technik

Flexiblität

Der TTChop setzt die Tradition des hochwertigen und langlebigen Alpina Handwerkskutters fort. Sämtliche Modelle ermöglichen das Schneiden, Mischen und Feinstzerkleinern einer Vielzahl an groben oder feinen Wurstwaren, Fischpasten und Surimi. Aufgrund des fixen Temperaturfühlers am Muldenrandabstreifer wird kein Einstech-Thermometer benötigt. Der Sensor ohne freiliegende Kabel bietet eine hygienische Lösung.

Schneidsystem M55

Die exakt abgestimmte Schüssel- und Messerraum-Geometrie, zusammen mit acht Messerdrehzahlen und vier Schüsseldrehzahlen, geben dem TTChop höchste Produktivität und Universalität für alle Produkte. Ob Rohwurst, Brühwurst oder Kochwurst, das M55 Schneidsystem besticht durch seine Flexibilität und Wirtschaftlichkeit. Beim Schneidsystem müssen die Messer nach dem Schleifen nicht ein- oder nachgestellt werden, weil sie fest positioniert sind. Dank des hydraulischen Messerkopfs dauert der Messerwechsel weniger als fünf Minuten. Es sind nur zwei kleine Schlüssel erforderlich. Der TTChop arbeitet mit zwei, vier oder sechs Messern auf drei Ebenen.

Wartungsarm & servicefreundlich

Der TTChop bietet ein Höchstmaß an Wartungs- und Servicefreundlichkeit. Sämtliche Modelle sind mit einem automatischen Schmiersystem der Messerwelle ausgestattet. Die Vakuumpumpe ist wartungsfreundlich.



Hygiene-Design

Konstruktion & Design des TTChop sind konsequent auf Hygiene ausgelegt. In der Reinigungsstellung verfügt der TTChop über einen absolut freien Zugang unter der Schüssel. Alle horizontalen Flächen sind 3° geneigt. Der massive Guss-Maschinenkörper ist mit rostfreiem Stahlblech verkleidet und komplett geschlossen. Sämtliche Kabel und Schläuche sind intelligent im Maschinenkörper integriert.

Modernes Antriebs- & Steuerungskonzept

Ein moderner AC-Antrieb verschafft jeder der acht Drehzahlen das maximale Drehmoment. Die sechs Messer-Drehzahlen lassen sich kundenspezifisch programmieren. Zwei Misch- und Knetgänge können vor- oder rückwärtslaufend programmiert werden. Die SPS-Steuerung bietet höchsten Bedienungskomfort, z. B. öffnet sich der Lärmdeckel beim Einschwenken des Auswerfers automatisch. Sämtliche Funktionen werden von der zentralen Bedienungs-Oberfläche aus gesteuert.



Zentrale Bedienungs-Oberfläche



Visier-Lärmschutzdeckel für Lade- und Entladezeiten



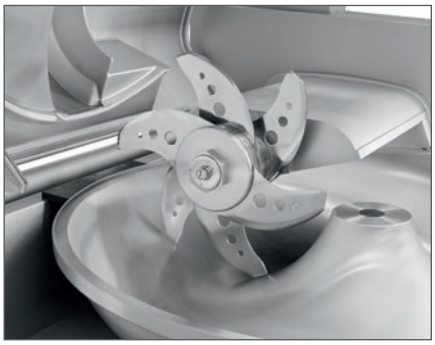
Freier Zugang unter der Schüssel



Touchscreen



Schaltschrank



M55 Schneidsystem

Ein robuster Touchscreen sowie ergonomische Drehschalter garantieren einfachste Bedienung. Die Drehschalter bleiben auch bei schwierigsten Einsatzbedingungen griffig. Der TTChop ist mit einer elektronischen Abschaltautomatik und einer Schrittsteuerung ausgerüstet. Im Schrittbetrieb wird beim Erreichen einer gewünschten Temperatur die Zeit oder die Anzahl Schüsselumdrehungen des nächsten Prozesschritts automatisch eingeleitet. Manuelle Produktionsabläufe können aufgezeichnet werden. Die Aufzeichnung wird in ein Schrittprogramm umgewandelt. Automatisierte Produktionsabläufe lassen sich so auf einfachste Art erstellen. Wartungsanzeige und Störungsdiagnose sind selbstverständlich integriert. Optional ist eine externe Aufzeichnung der Produktionsdaten möglich.

Vakuum & Begasung

Die leistungsfähige Vakuumpumpe und der optimale Vakuumraum garantieren schnellen Luftentzug aus dem Schneid- oder Mischgut und somit hohlraumfreie Konsistenz. Zur Geschmacksverbesserung oder Farboptimierung kann die Masse nach dem Vakuumeinsatz rückbegast werden. Kuttern unter Vakuum verhindert Sauerstoffoxydation trotz Nitritreduktion und gewährleistet porenfreie Produkte und festere Konsistenz. Vakuumverpackte Wurstscheiben sind durch diesen Prozess länger haltbar.

Schnelle Stickstoff-Kühlung

Traditionell erfolgt Vorkühlung oder Vorfrostung in der Brühwursther-stellung durch die Zugabe von Scherbeneis. Eine andere Technologie bietet die direkte Kühlung mit Flüssiggas. Der TTChop ist bereits für diese Kühlung vorbereitet. Das Flüssiggas wird durch den Lagerarm eingebracht und über ein fest eingebautes Rohrsystem mit Absperrklappe wieder entsorgt.

TTChop Übersicht

Modell	Schüssel-größe (Liter)	Leistung	Schallpegel*	Abbildung
TTChop20	200	Messerwelle (kW): 95 Schüssel (kW): 1,5 Hydraulik (kW): 3,0 400 V, 3 Phasen Sicherungsleistung: 400 V; 50/60 Hz; 300 A; träge Fremdlüfter (kW): 1,1	79 dBA	
TTChop20V (Vakuum)	200	Messerwelle (kW): 95 Schüssel (kW): 1,5 Hydraulik (kW): 3,0 400 V, 3 Phasen Sicherungsleistung: 400 V; 50/60 Hz; 300 A; träge Fremdlüfter (kW): 1,1 Vakuum (kW): 2,4	80 dBA	
TTChop33	330	Messerwelle (kW): 126 Schüssel (kW): 1,5 Hydraulik (kW): 3,0 400 V, 3 Phasen Sicherungsleistung: 400 V; 50/60 Hz; 400 A; träge Fremdlüfter (kW): 1,1	85 dBA	
TTChop33V (Vakuum)	330	Messerwelle (kW): 126 Schüssel (kW): 1,5 Hydraulik (kW): 3,0 400 V, 3 Phasen Sicherungsleistung: 400 V; 50/60 Hz; 400 A; träge Fremdlüfter (kW): 1,1 Vakuum (kW): 4,0	85 dBA	
TTChop55	550	Messerwelle (kW): 200 Schüssel (kW): 1,5 Hydraulik (kW): 3,0 400 V, 3 Phasen Sicherungsleistung: 400 V; 50/60 Hz; 500 A; träge Fremdlüfter (kW): 1,8	86 dBA	
TTChop55V (Vakuum)	550	Messerwelle (kW): 200 Schüssel (kW): 1,5 Hydraulik (kW): 3,0 400 V, 3 Phasen Sicherungsleistung: 400 V; 50/60 Hz; 500 A; träge Fremdlüfter (kW): 1,8 Vakuum (kW): 5,5	89 dBA	

* Höchster Schalldruckpegel, gemessen im Abstand von einem Meter zur Maschine und zum Boden, mit geöffnetem Lärmdeckel, maximaler Tourenzahl, sechs Messern, ohne Material.

TIPPER TIE Inc.
2000 Lufkin Road
Apex, NC 27539 USA
Tel. +1 919 362 8811
Fax +1 919 362 4839
infoUS@tippertie.com

TIPPER TIE TECHNOPACK GmbH
Wilhelm-Bergner-Str. 9a
21509 Glinde/Deutschland
Tel. +49 40 72 77 04 0
Fax +49 40 72 77 04 100
infoDE@tippertie.com

TIPPER TIE™
a DOVER company

Technische Änderungen vorbehalten 04.2016