



TTChop8

TTChop8 – Messerscharfe Kutterertechnik

Universalmaschine

Der TTChop8 kombiniert Funktionalität mit modernster Technik. Er ist universell einsetzbar, aber trotzdem für jeden Anwendungsfall eine Spezialmaschine. Die Herstellung von grober oder feinsten Brühwurst, Rohwurst und Emulsionen ergeben ebenso hervorragende Ergebnisse wie das schonende Vermengen und Kneten verschiedenster Produkte.

Konsequente Formgebung

Der Konstruktions-Schwerpunkt ist die konsequente Formgebung für die hygienische Reinigung. Die selbsttragende Ständerkonstruktion ist aus rostfreiem Stahl gefertigt und komplett geschlossen. Die innere Rippenkonstruktion als Verbundsystem zwischen Messer- und Schlüsselwelle verleihen dem TTChop8 eine hohe Steifigkeit – ein wesentlicher Vorteil für einen vibrationsfreien Lauf. Die Maschine steht auf höhenverstellbaren, schwingungsdämpfenden Füßen.

Modernes Antriebssystem

Der Gewerbekutter TTChop8 wird durch einen Drehstrommotor mit Frequenz-Umrichter angetrieben. Die SPS-Steuerung sorgt für ein optimales Motormanagement. Sechs Drehzahlen können individuell nach Kundenwunsch eingestellt werden. Zwei Misch- und Knetgänge können wahlweise vorwärts- oder rückwärtslaufend programmiert werden. Sämtliche elektrischen Komponenten sind in übersichtlicher, gut zugänglicher Weise fertig verdrahtet und komplett wasserdicht in der Maschine platziert. Zusätzliche Installationskosten entfallen.



Touchscreen-Bedienung

Die Bedienung des TTChop8 (Typ S) und dessen SPS-Steuerung erfolgt via Touchscreen. Dieses moderne Bedienungssystem mit der grafischen Visualisierung lässt in Bezug auf Komfort, Effizienz und Hygiene keine Wünsche offen. Die Programm-Steuerung kontrolliert die Produktion über die gewünschte Endtemperatur, die Anzahl der Schlüsselumdrehungen oder die vorgewählte Kutterzeit und entlastet so das Bedienungspersonal von Überwachungsfunktionen. Das Arbeitsprogramm kann jederzeit unterbrochen und wieder gestartet werden. Die Brättemperatur wird mittels eingebauter Sonde in der Spritzklappe auf 0.1° C genau gemessen. 100 Rezepte können gespeichert und wieder abgerufen werden.



Seine Stärken – Ihr Mehrwert



Flexibles M55 Schneidsystem

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 eindeutig positioniert sind. Der TTChop8 arbeitet mit zwei, vier oder sechs Messern auf drei Ebenen. Die Kuttermesser „M55“ mit Patentmesserkopf, eine genau darauf abgestimmte Schüssel- und Messerraum-Geometrie und das Zusammenwirken verschiedener Messerwellen-Drehzahlen mit zwei davon unabhängigen Schüssel-Drehzahlen geben dem TTChop8 höchste Qualitätssicherheit für alle Produkte.

Sicherheit steht im Fokus

Der Messerkopf ist für den Messerwechsel frei zugänglich. Durch eine Not/Stopptaste wird die Mes-

serwelle in weniger als drei Sekunden gestoppt. Verschiedene Verriegelungen sorgen dafür, dass die Maschine nur im sicheren Zustand startet. Der TTChop8 verfügt über ein Überwachungssystem, das auf unkorrekte Maschinenzustände hinweist. Alphanumerische Anzeigen weisen die Bedienungsperson auf mögliche Fehlfunktionen und deren Behebung hin.

Reinigung & Wartung

Alle Außenflächen sind aus rostfreiem Edelstahl gefertigt. Der Maschinenständer ist unten geschlossen. Glatte Oberflächen ohne „Schmutzecken“, horizontale Flächen, die mindestens 3° geneigt sind und der freie Durchgang unter der Schüssel sind Konstruktionselemente, die eine schnelle und hygienische Reinigung erlauben. Der TTChop8 bietet ein Höchstmaß an Wartungs- und Servicefreundlichkeit.



Arbeiten ohne Wolf & Emulgiermaschine

Die ausgeprägte Spiralwirkung im Messerraum bewirkt eine sofortige, gleichmäßige Zerkleinerung und schonende Durchmischung, wodurch die wichtigste Voraussetzung für eine einwandfreie Emulsion geschaffen wird. Das Optimum löslicher Fleischeiweiße wird in der hohen Messerdrehzahl freigelegt und garantiert eine einwandfreie Brätbindung. Der TTChop8 verarbeitet rohe Schwartenteile und Sehnen wie gewachsen, ohne den Einsatz einer zusätzlichen Schwartenmühle in einem Arbeitsgang zu einer bindigen, strukturlosen Masse.

Misch- & Mengmaschine

Jedes praxisübliche Vermengen oder Kneten kann in kurzer Zeit schonend vorgenommen werden. Das Kneten grober Fleischteile zur bindigen Masse (wie Sandwichschinken, Bierschinken) funktioniert analog, wie das schonende Mischen von Rohwurst ohne den geringsten Schmiereffekt und ohne weitere Zerkleinerung.

Der Schlüssel zum Erfolg



TTChop8 Vorteile

- Brätherstellung wird einfacher und sicherer durch das hoch entwickelte M55-Schneid- und Mischsystem
- Einfache Kuttertechnologie, die guten Überwachungs- und Automatisierungsmöglichkeiten minimieren den Personalaufwand
- Universelle Verwendbarkeit für alle Zerkleinerungs-, Misch- und Brätarten senken die Investitionskosten durch den Verzicht auf zusätzliche Hilfsmaschinen, wie Wolf, Kolloidmühle etc.
- Konsequente Formgebung für die hygienische Reinigung. Glatte rostfreie Oberflächen und freier Durchgang unter der Schüssel sind Konstruktionselemente, die eine schnelle und hygienische Reinigung erlauben
- Rostfreie Konstruktion garantiert hohe Stabilität, ruhigen Lauf, lange Lebensdauer und hohe Wertbeständigkeit



Endprodukte, die überzeugen

- Feinheitsgrad, Glanz und Farbe bei Brüh-, Leberwurst und Pâté
- Gleichmäßige Körnung bei Salami
- Geringer Gelee- und Fettabsatz bei Dosenprodukten
- Feinstes Schnittbild bei Streichleberwurst und Pâté



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

TIPPER TIE TECHNOPACK GmbH
Otto-Hahn-Strasse 5
21509 Glinde/Germany
Tel. +49 40 72 77 04 0
Fax +49 40 72 77 04 100
infoDE@tippertie.com

TIPPER TIE ALPINA GmbH
Waldau 1
9230 Flawil/Switzerland
Tel. +41 71 388 63 63
Fax +41 71 388 63 00
infoCH@tippertie.com

TIPPER TIE™
SOLUTIONS THAT WORK. A DOVER COMPANY