

«Como granja biológica con venta propia, lo damos todo para lograr un disfrute puro con nuestros productos, por eso apostamos por la valiosa tecnología de K+G Wetter.»

Florian Holzmayr, gerente de la carnicería Packlhof



## EL CORTE PERFECTO

Cortadora y cortadora de vacío  
de K+G Wetter

El buen gusto no admite concesiones, sobre todo en el procesamiento de alimentos. Por eso, hemos puesto toda nuestra experiencia desde el principio en nuestras cortadoras y cortadoras de vacío, lo que le garantiza una calidad e higiene máximas.

### INGENIERÍA PARA UNA PRODUCCIÓN ARTESANA PERFECTA

Como marca de máquinas procesadoras de carne de gran calidad y conocida a nivel mundial, sabemos qué es lo importante para su industria porque en ella están nuestras raíces. Descubra la diferencia y todos los pequeños detalles con los que le facilitamos el trabajo. Garantizamos una mayor fiabilidad y seguridad en los procesos, que darán frutos inmediatamente para usted y sus clientes.

### Las patas regulables

permiten que la máquina funcione de forma silenciosa y con bajas vibraciones, y sirven para el ajuste óptimo de la altura y la inclinación de las máquinas

### Superficies inclinadas de acero inoxidable

para expulsar con seguridad el agua de limpieza

## 5 RAZONES CLARAS PARA SU ÉXITO

Qué ofrecen – y qué le aportan nuestras soluciones.

### 1 CONSTRUCCIÓN INTELIGENTE, SÓLIDA Y ROBUSTA

#### CHASIS DE HIERRO FUNDIDO:

absorbe las vibraciones, aporta estabilidad, un funcionamiento silencioso y una larga vida útil para su máquina

#### PATAS REGULABLES:

permiten la óptima estabilización de la cortadora además de reducir claramente las vibraciones

#### ARMARIO DE DISTRIBUCIÓN EN LA MÁQUINA:

ahorra espacio y está listo para conectar, no necesita cableado ni montaje

### 2 MÁXIMA HIGIENE

#### SUPERFICIES INCLINADAS DE ACERO INOXIDABLE:

permiten eliminar de forma fiable el agua de lavado en la limpieza

#### SUPERFICIES PULIDAS A MANO:

limpieza fácil y profunda, dificulta las adherencias gracias a sus superficies pulidas con máximo brillo

#### BORDE DEL CUENCO ELEVADO:

evita que rebose la masa, mantiene la máquina y el entorno limpios, garantiza un alto nivel de llenado y una mayor eficiencia

#### TORNILLO DE DESAGÜE EXTRAÍBLE

#### SIN HERRAMIENTAS:

para limpiar el cuenco de forma rápida, higiénica y sencilla

### El robusto chasis de hierro colado de la máquina

absorbe las vibraciones permitiendo un funcionamiento silencioso y con bajas vibraciones. El eje de las cuchillas está montado firmemente en un sólido brazo del eje, que a su vez está fundido en una pieza con el chasis de la máquina. De este modo, se garantiza que las cuchillas se muevan con la mínima distancia posible respecto al cuenco y la tapa, minimizando así la duración del proceso.

### 3 MANEJO SENCILLO

#### PANEL TÁCTIL:

manejo intuitivo y de fácil limpieza

#### PARED EXTRAÍBLE:

permite obtener rápidamente un espacio de corte variable para conseguir fácilmente distintas texturas. El tamaño del espacio de corte se adapta al producto.

#### REGISTRO INMEDIATO DE LA TEMPERATURA

#### EN EL ESPACIO DE CORTE:

resultados de medición exactos incluso con cantidades de llenado mínimas

#### EXTRACTOR MANUAL:

vacía el cuenco rápidamente sin dejar restos

#### EXTRACTOR HIDRÁULICO:

logra la máxima ergonomía facilitando un proceso de trabajo aún más sencillo (disponible opcionalmente para CM 120 + VCM 120, solo en combinación con carga hidráulica)

#### ANILLO SEPARADO E INTERCAMBIABLE

#### EN EL DISCO EXTRACTOR:

en caso de desgaste se puede cambiar rápidamente y no es necesario cambiar todo el disco extractor

#### CARGA HIDRÁULICA COMPACTA:

Movimiento regular y suave del carro de masa mediante dos cilindros hidráulicos, evita la pérdida de material y garantiza una limpieza sencilla e higiénica (disponible opcionalmente para CM 120 + VCM 120)

## 4 PROCESOS EFICIENTES Y MÁXIMA FLEXIBILIDAD

### SOFTWARE CUTCONTROL:

mediante la administración automática de las recetas se asegura una calidad constante con total facilidad. Las recetas se pueden almacenar y visualizar en la máquina mediante la pantalla táctil. El programa le guía paso a paso por todo el proceso.

### SOFTWARE CUTVISION:

documenta de forma fiable todos los datos relevantes para la producción y la calidad, y facilita su gestión

### 3 TIPOS DE CUCHILLAS DISTINTOS:

Cuchillas universales para embutido crudo y masas finas, como sistemas de corte perfectamente ajustados para los distintos tipos de masa y productos

### VELOCIDADES VARIABLES PARA EL CUENCO Y LAS CUCHILLAS:

óptima adaptación al producto de la velocidad correspondiente del cuenco y de las cuchillas

### POSIBLES ACCIONAMIENTOS T2M-R O STL:

fácil manejo mediante el panel táctil intuitivo, los indicadores digitales informan sobre la temperatura del producto, las revoluciones de las cuchillas, las vueltas del cuenco y el tiempo de funcionamiento

T2M-R 2 velocidades, retroceso como ajuste de mezcla	STL accionamiento gradual, velocidades variables
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Tecnología sencilla y resistente</li> <li>– 2 velocidades cada uno: para cortar y mezclar (avance y retroceso)</li> <li>– Accionamiento del cuenco de 2 velocidades</li> <li>– Desconexión para la temperatura de serie</li> <li>– Opcionalmente: desconexión final para el giro del cuenco y tiempo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Eje de las cuchillas regulable gradualmente: 40–5000 r.p.m.</li> <li>– Velocidad de mezcla regulable gradualmente: 40–500 rpm</li> <li>– Posibilidad de guardar hasta 6 velocidades de avance y 2 de retroceso</li> <li>– Libre selección como alternativa al número de ciclos de avance y retroceso</li> <li>– Desconexión final de serie para la temperatura, el giro del cuenco y el tiempo</li> </ul>



### CutControl

para conseguir procesos eficientes y resultados reproducibles

## 5 SEGURIDAD

### SELLO LABERÍNTICO EN EL EJE DE LAS CUCHILLAS:

protección fiable de los rodamientos del eje de las cuchillas, que evita que penetre material – para un funcionamiento sin anomalías incluso a la máxima velocidad

### JUNTAS ONDULADAS EN LAS PUERTAS DE LA MÁQUINA:

el agua de limpieza no puede penetrar en la máquina. El perfil ondulado de las juntas interrumpe el chorro de agua, impidiendo de forma fiable que penetre en la máquina.

### INTERRUPTOR DE PARADA DE EMERGENCIA:

detiene las cuchillas y el cuenco en un tiempo mínimo

### CALIDAD MADE IN GERMANY:

la inversión merece la pena por su larga vida útil, gracias a su fiabilidad contra averías y su sólida tecnología



### Interruptor de parada de emergencia

para parar rápidamente y lograr la máxima seguridad



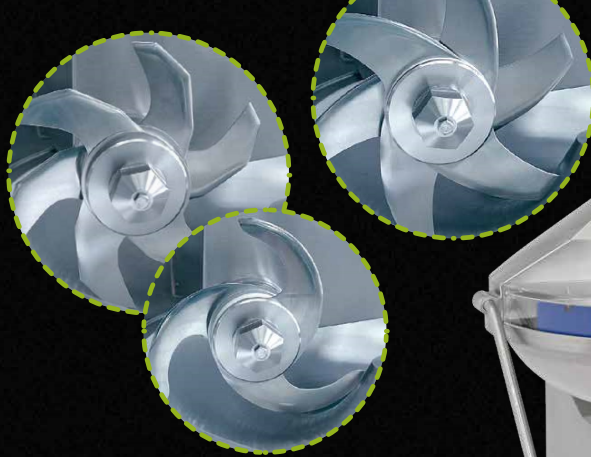
### Sello laberíntico

para la máxima protección de los rodamientos del eje de las cuchillas

### 3 TIPOS DE CUCHILLAS DISTINTOS

para el corte perfecto ante los más diversos requisitos

Cabezal de cuchillas estándar de uso universal con seis cuchillas picadoras



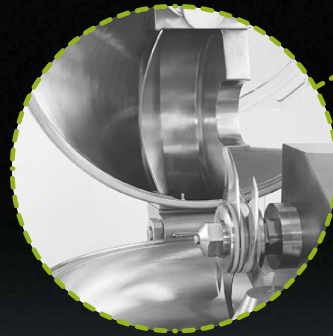
## CUTMIX 50, 70 Y 90 L

Una herramienta robusta con un chasis sólido y estable

Una Cutmix no se altera fácilmente: todas las cortadoras de esta serie disponen de un robusto y sólido chasis de hierro colado, que reduce el ruido y las vibraciones, además de prolongar la vida útil de su cortadora.

### CORTE FINO

Otra ventaja: el espacio de corte de nuestros modelos Cutmix es variable. Su pared extraíble permite ampliarlo o reducirlo sin esfuerzo. Esto le permite adaptar la textura de su producto de manera flexible, de grueso a fino, dependiendo de cada necesidad.

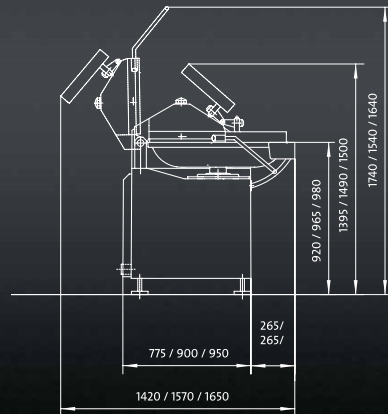
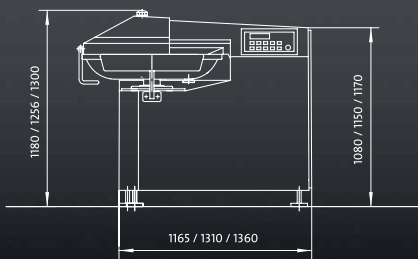


### PARED EXTRAÍBLE

adapta su cortadora instantáneamente a distintas necesidades

### DIMENSIONES

Cutmix 50 L / 70 L / 90 L



Todas las dimensiones se indican en mm

Cabezal con seis cuchillas para masa fina, para obtener un elaborado extremadamente fino para producto cocido y para mezclar y cortar a gran velocidad



Encontrará todas las opciones de equipamiento de la Cutmix 50-90 litros en las páginas 18 y 19 de este folleto.



### PANEL TÁCTIL

garantiza un manejo intuitivo y un fácil control

### BORDE DEL CUENCO ELEVADO

permite trabajar con limpieza, mejora la higiene y evita las pérdidas de producto

### DATOS TÉCNICOS

	CM 50 STL	CM 50 T2M-R	CM 70 STL	CM 70 T2M-R		CM 90 STL	CM 90 T2M-R
Tipo	450	450	470	470		490	490
Versión	-	-	-	Estándar	Accionamiento reforzado	-	-
Datos eléctricos	Tensión de funcionamiento (estándar)	400 V / 50 Hz	400 V / 50 Hz	400 V / 50 Hz		400 V / 50 Hz	400 V / 50 Hz
	Potencia de conexión nominal	16 kW	11,9 kW	24,8 kW	18,5 kW	22,3 kW	34,5 kW
	Fusible previo del cliente	35 A gL/gG	35 A gL/gG	50 A gL/gG	50 A gL/gG	50 A gL/gG	80 A gL/gG
	Corriente de fuga 400 V / 50 Hz típica / máxima al encender	34/192 mA	-	34/192 mA	-		34/192 mA
Revoluciones	Eje de cuchillas	40-5000 r.p.m.	1500/3000 r.p.m. 1800/3600 r.p.m. (opcional)	40-5000 r.p.m.	1500/3000 r.p.m. 1800/3600 r.p.m. (opcional)	40-5000 r.p.m.	1500/3000 r.p.m. 1800/3600 r.p.m. (opcional)
	Velocidad de mezcla (avance y retroceso)	40-500 r.p.m.	75/150 r.p.m.	40-500 r.p.m.	75/150 r.p.m.		40-500 r.p.m.
	Accionamiento del cuenco de dos velocidades	9/18 r.p.m.	9/18 r.p.m.	9/18 r.p.m.	9/18 r.p.m.		-
	Accionamiento gradual del cuenco (opcional)	5-18 r.p.m.	-	5-18 r.p.m.	-		5-18 r.p.m.
Tamaños óptimos de las cargas embutidos crudos/cocidos/precocinados	40/35/23 kg	40/35/23 kg	56/49/32 kg	56/49/32 kg		72/63/41 kg	72/63/41 kg
Peso	sin extractor	950 kg	950 kg	1150 kg	1140 kg	1160 kg	1220 kg
	incl. extractor	-	-	1250 kg	1240 kg	1260 kg	1320 kg