

Hochleistungskutter für die Industrie



Cutmix 200, 360, 550 L • Vakuum-Cutmix 200, 360, 550 L



Cutmix CM 200 L, 360 L und 550 L

Vakuüm-Cutmix VCM 200 L und 360 L

Seite **Inhalt**

- | | |
|----|--|
| 3 | K+G WETTER Cutmix und Vakuüm-Cutmix 200, 360 und 550 Liter |
| 4 | Die durch und durch stabile Basis: massiv und unverwüstlich! |
| 5 | Motoren, Messer, Drehzahlen |
| 6 | Qualität steht immer an erster Stelle |
| 7 | Der entscheidende Schritt vorwärts:
Vakuümtechnik!! |
| 8 | Einfache Bedienung über Touchscreen |
| 8 | Perfektion auf Knopfdruck mit CutControl
Aufzeichnung mit CutVision |
| 9 | IT-Standard WS-FOOD
Service, wie er sein soll!
Prüfbescheinigungen & Testate |
| 10 | Vorteile der Cutmix-Reihe |
| 11 | Extras der Extraklasse |



Vakuüm-Cutmix VCM 550 L

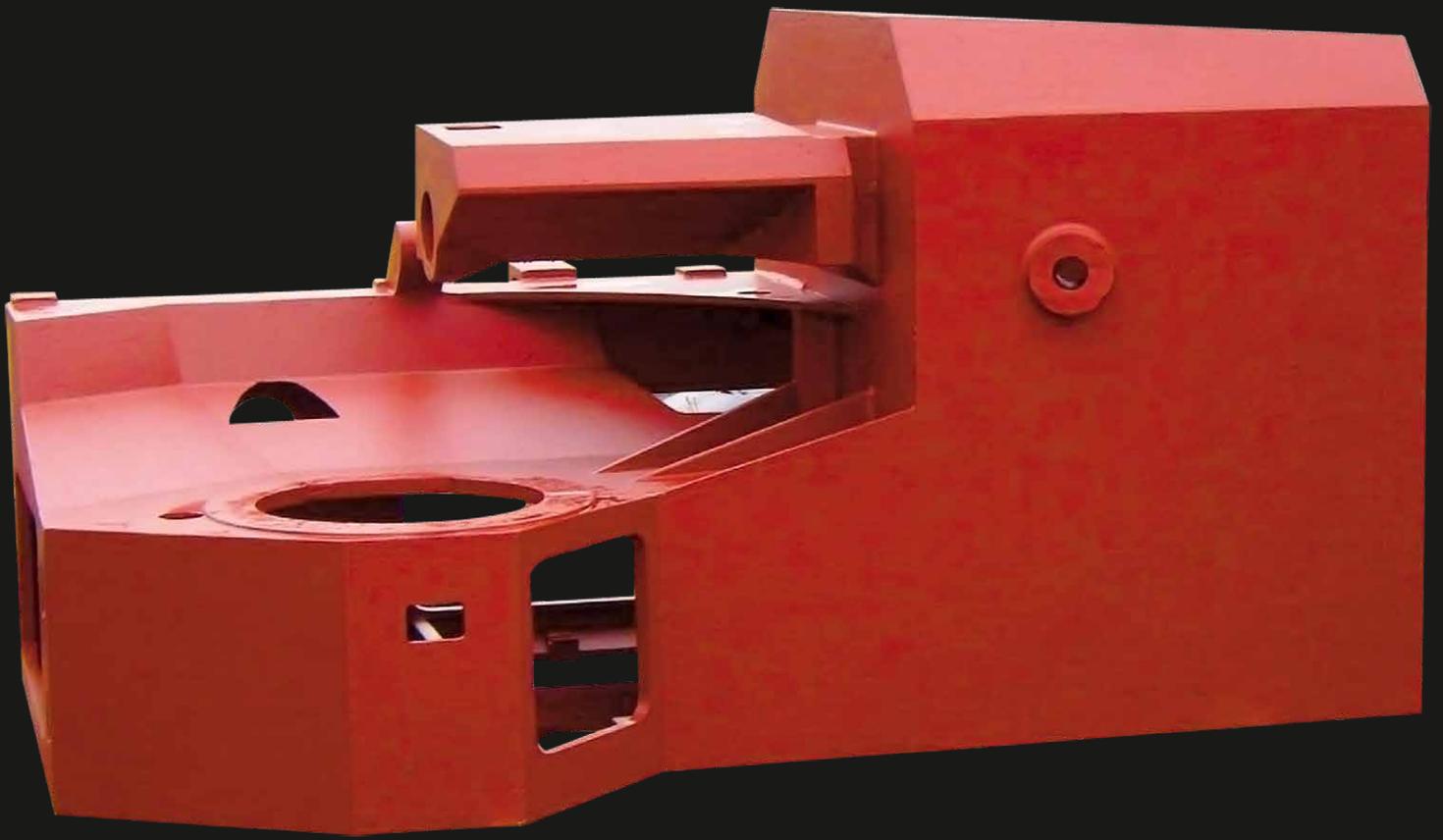
Die größten und besten Kutter, die wir je gebaut haben:

K+G WETTER Cutmix und Vakuüm-Cutmix 200, 360 und 550 Liter

Die überragenden technischen Eigenschaften der Kutter aus der Cutmix-Baureihe in der bekannten K+G WETTER-Qualität haben sich auch in der Fleischwarenindustrie bewährt.

Das größte Modell ist der Vakuüm-Cutmix 550 L – auch als Cutmix 550 L ohne Vakuumtechnologie erhältlich. Für den mittleren Größenbereich wurde die Baureihe durch den Cutmix 200 und 360 L und den Vakuüm-Cutmix 200 und 360 L komplettiert.

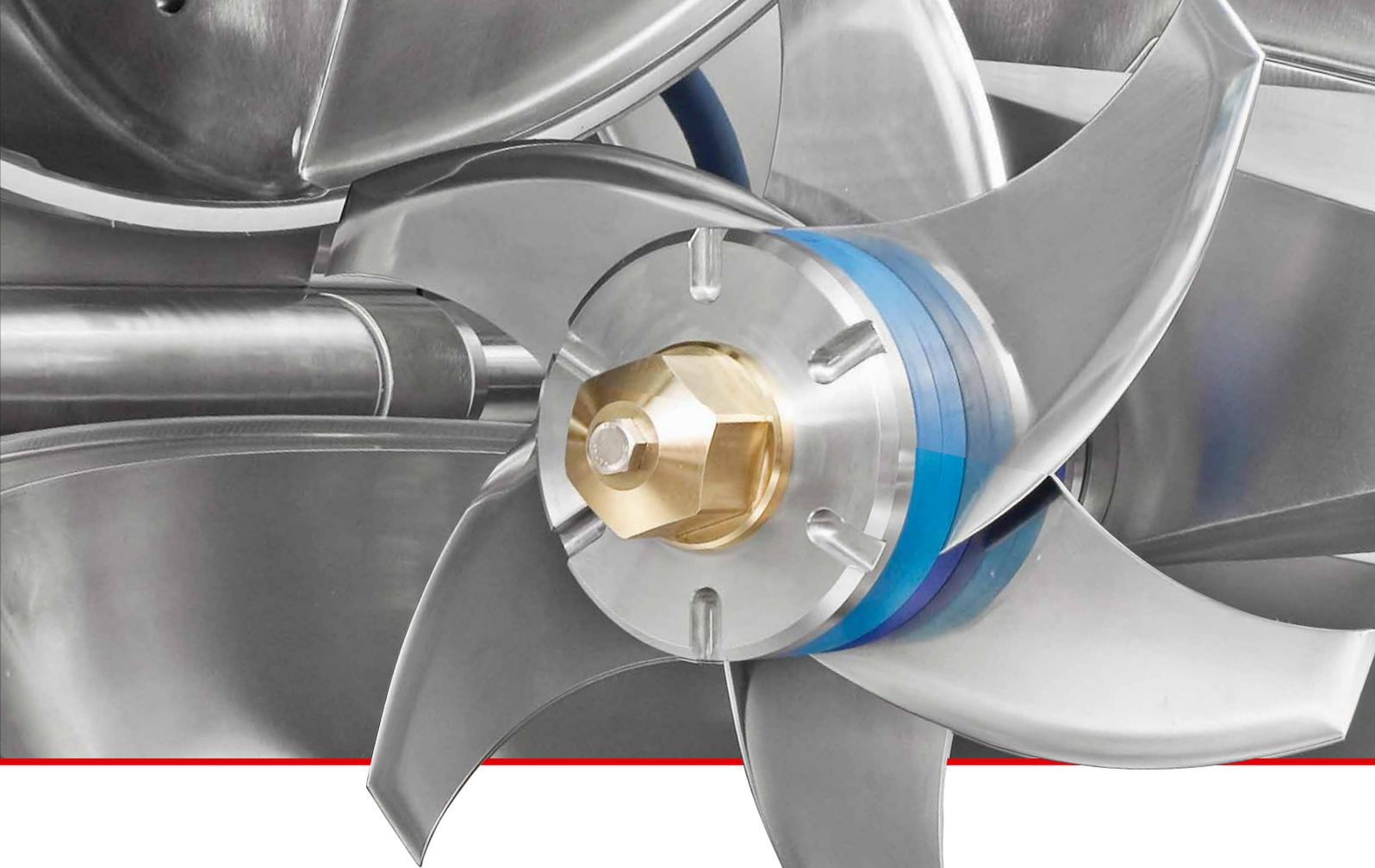
Die große Resonanz aus Industrie und Handwerk zeigt uns, dass wir hier auf dem richtigen Weg und für die Zukunft gut aufgestellt sind.



Die durch und durch stabile Basis: massiv und unverwüstlich!

Bei der Herstellung unserer Maschinen überzeugen wir seit Jahren durch ein ebenso einfaches wie unschlagbares Konzept: massive, auf viele Produktionsjahre ausgelegte Qualität. Das fängt schon bei der Basis an. Denn die Maschinenständer bestehen aus stabilen, einteiligen Gussgehäusen, die von allen Seiten – auch von der Unterseite! – mit Edelstahl verkleidet sind.

Die massiven Gussständer bewirken durch ihre Bauart eine unübertroffene Stabilität und Laufruhe. Alle Aggregate sind in die Maschinen integriert. Die Maschinen sind ohne Baumaßnahmen sofort betriebsbereit, lediglich die Medienanschlüsse müssen verbunden werden.



Motoren, Messer, Drehzahlen

Motoren mit hohem Wirkungsgrad sind das Herz der Maschinen. Moderne Antriebsregler steuern Messer und Schüssel mit variabel einstellenden Drehzahlen. Das Besondere: Der Schüsseldrehzahlbereich wurde gegenüber herkömmlichen Küttern nahezu verdoppelt! Auf diese Weise ist eine bisher nicht gekannte Flexibilität bei der Produktherstellung möglich.

Verschiedene, speziell entwickelte Messerformen bewirken eine optimale Herstellung nach individuellen Rezepturen. Dabei wird zum schnellen und sicheren Messerwechsel ein kraftsparendes Drehmomentwerkzeug eingesetzt.

Durch die hohe, erschütterungsfreie Stabilität der Maschinenständer wird ein weiterer Vorteil deutlich: Die einfach und ganz exakt zu justierenden Messer benötigen nur einen minimalen Abstand zur Schüssel. Das wiederum hat eine unübertroffene, gleichmäßige Feinheit der Wurstbräte zur Folge. Speziell bei der Herstellung von dünnflüssigen Bräten sorgt der erhöhte Schüsselrand für stets saubere Maschinen.

Die Schüssel hat eine groß dimensionierte Öffnung zum schnellen Entleeren, die automatisch in die Reinigungsposition fährt.

Auf diese Weise läuft die Schüssel nach dem Reinigen automatisch leer. An den Maschinen sind fast alle Flächen geneigt, um den schnellen Wasserabfluss nach der Reinigung zu gewährleisten.



Powertool



Hydraulische Mutter (4-fach schneller)





Qualität steht immer an erster Stelle

Schon die Cutmix-Serie ohne Vakuumtechnik bietet bei der Herstellung von Wurstbrät ein ideales Kosten-Leistungsverhältnis. Bei speziellen Produkten kommt man an der Vakuumtechnik jedoch nicht vorbei. Denn durch den entzogenen Sauerstoff werden Oxidationsprozesse während des Kutters weitestgehend vermieden. Unter Vakuum vergrößert sich das Volumen der Fleischzellen, wodurch eine schnelle und effektive Feinzerkleinerung gefördert wird.

Lufteinschlüsse im Brät und damit verbundene Verfärbungen in der Fertigware gehören der Vergangenheit an. Gelee-Bildung wird minimiert. Die fertige Ware ist angenehm fest im Biss, sieht appetitlich aus und ist wesentlich länger haltbar. Gerade bei Brüh- und Kochwurst wirken die Herstellungsvorteile mit Vakuumtechnik bis in den Verkauf hinein.





VCM 200 L , 360 L, 550 L

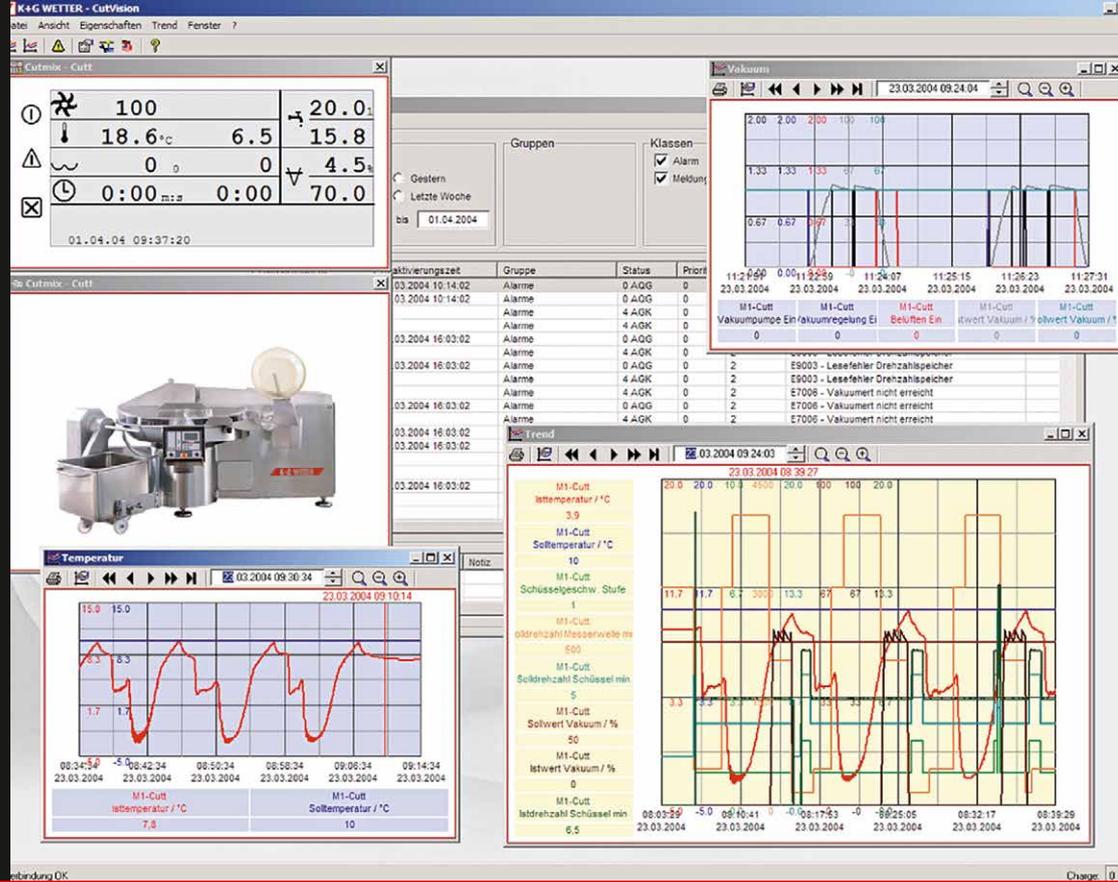
Der entscheidende Schritt vorwärts: Vakuumtechnik!

Zunächst einmal stellt die Vakuumtechnik hohe Anforderungen an die Konstruktion der Maschinen. Allein auf den Vakuumdeckel wirkt ein Druck von über 30 Tonnen! Wir entwickelten deshalb eine spezielle Form des Deckels, sodass im Zusammenspiel mit der stabilen Konstruktion der Maschinen ein optimales Vakuum dauerhaft gefahren werden kann. Dabei wird nur eine Deckeldichtung benötigt! Mit dieser Entwicklung demonstrieren wir einmal mehr, dass Konstruktions-

technik und intelligentes Design hervorragend kombiniert werden können. Die Höhe des Vakuums wird am Bedienpult vorgewählt. Ein serienmäßiger, automatischer Regler sorgt dafür, dass der eingestellte Wert konstant bleibt. Genau das ist eine unverzichtbare Voraussetzung dafür, dass die Produktqualität bei gleicher Einstellung auch immer gleich ausfällt!



Cut Vision Control Management



Netzwerktauglicher IT-Schnittstellenstandard „WS-FOOD“

Optional liefert K+G Wetter seine Maschinen auch mit dem IT-Schnittstellenstandard „WS FOOD“ aus. Damit lässt sich jeder PC per Ethernet-Schnittstelle sowohl mit den Maschinen von K+G Wetter als auch gleichzeitig mit Maschinen anderer Hersteller, die WS-FOOD nutzen, vernetzen (Plug and Play). Ohne weitere Installationen, ideal um z. B. Kutter, Wölfe und Füllmaschinen zu großen Produktionsnetzwerken zusammenzuschließen.

Service, wie er sein soll!

Wir sorgen durch unsere erfahrenen Anwendungstechniker für eine detaillierte Maschineneinweisung und stehen auch sonst jederzeit mit Rat und Tat zur Verfügung.

Der Wartungsbedarf ist sehr gering und belastet die Betriebskosten nur minimal. Vorbeugende Wartung erhält den Wert der Maschine und gewährleistet dauerhaft eine hohe Betriebssicherheit.

Prüfbescheinigungen & Testate

Zur Sicherheit unserer Kunden sind die Maschinen durch die Fachleute der Fleischerei-Berufsgenossenschaft auf Sicherheit und Hygiene geprüft. Die erfolgreiche Baumusterprüfung dokumentiert die hohe Qualität der K+G Wetter-Maschinen.

Das gesamte Unternehmen K+G Wetter arbeitet nach der Qualitätsnorm DIN ISO 9001. Die Einhaltung des hohen Qualitätsstandards wird regelmäßig durch interne Kontrollen und durch unabhängige externe Institute überprüft.





Vorteile der Cutmix-Reihe

Der Mengenvorteil

Die Schüssel kann bis zu einem außergewöhnlich hohen Grad befüllt werden und bietet damit maximale Auslastung. Es wird eine höhere Tonnage pro Stunde erreicht.

Die Anpassungsfähigkeit

Durch den variablen Schneidraum (die Stauwand kann herausgenommen werden) können alle produktspezifischen Variationen gekuttert werden.

Die hohe Schnittgeschwindigkeit

Die variabel einstellbare erhöhte Schnittgeschwindigkeit der Kutmesser macht höchste Feinheitsgrade in kürzester Zeit möglich.

Entleeren ohne zu entmischen

Der speziell entwickelte Auswerferschirm entleert jegliche Brätarten schnell, sauber und sicher. Nichts setzt sich mehr ab!

Der Bedienvorteil

Das ergonomisch gestylte und einstellbare Bedientableau ist mittig vor der Maschine platziert und so bequem zu erreichen. Präzises Arbeiten wird einfacher und damit sicherer!

Weltweiter Service

Durch eigene Service-Spezialisten und den weltweiten Vertriebsverbund sind wir überall sofort vor Ort.

Die Automatische Qualitätssicherung

Serienmäßige Abschaltüberwachung, wenn Zeit-, Temperatur- und/oder Schüsselumdrehungs-Vorgaben erreicht sind.

Erweiterbare Qualitätssicherung

Optional können alle Cutmix-Maschinen mit CutVision, dem Erfassungssystem für Prozessdaten ausgerüstet werden, das alle Daten jederzeit wieder abrufbar auf einem beliebigen PC aufzeichnet.

Reproduzierbare Qualität

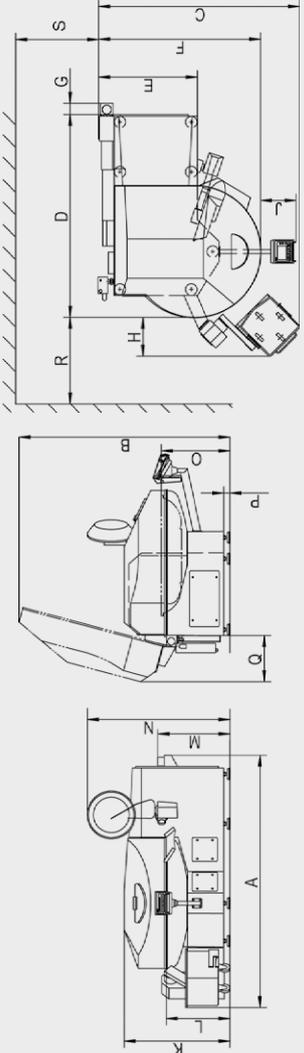
Zusätzlich kann auch das Programmsteuerungssystem CutControl installiert werden. Damit werden 100%ig einheitliche Chargen und somit eine Qualitätssicherung nach ISO-Vorgaben zum Kinderspiel.

Minimaler Energieverbrauch

Der stufenlos einstellbare Messerwellenantrieb verbraucht nur so viel Energie wie tatsächlich benötigt wird. Das ist kostenreduzierend wie auch die Energie-Rückspeisung durch die wartungsfreie elektrische Messerwellenbremsung (4Q-Regelung).

Genormte Sicherheit

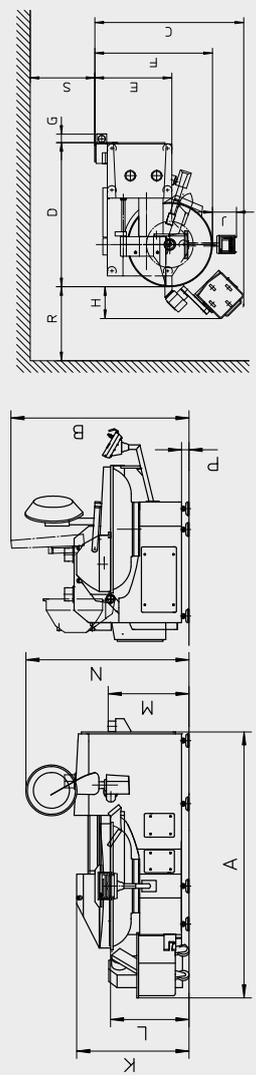
Alle Maschinen werden nach neuesten Normen gefertigt und durch die Berufsgenossenschaft auf Einhaltung der Sicherheits- und Hygienenormen geprüft.



	Absicherung	A	B	C	D	E	F	G	H	J
VCM 200 l	200A	3125	2820	2630	2495	1280	2020	-	630	260
VCM 360 l	400A	3690	3180	2950	2980	1550	2440	90	610	510
VCM 550 l	500A	3990	3310	3150	3200	1550	2540	175	615	555
	Schalldruck*	K	L	M	N	O	P	Q	R	S
VCM 200 l	82	1350	925	-	1820	1025	60	650	1350	1000
VCM 360 l	86	1595	970	1130	2170	1045	100	700	1500	1300
VCM 550 l	80	1660	1000	1130	2240	1075	100	730	1500	1300

Alle Maßangaben in mm

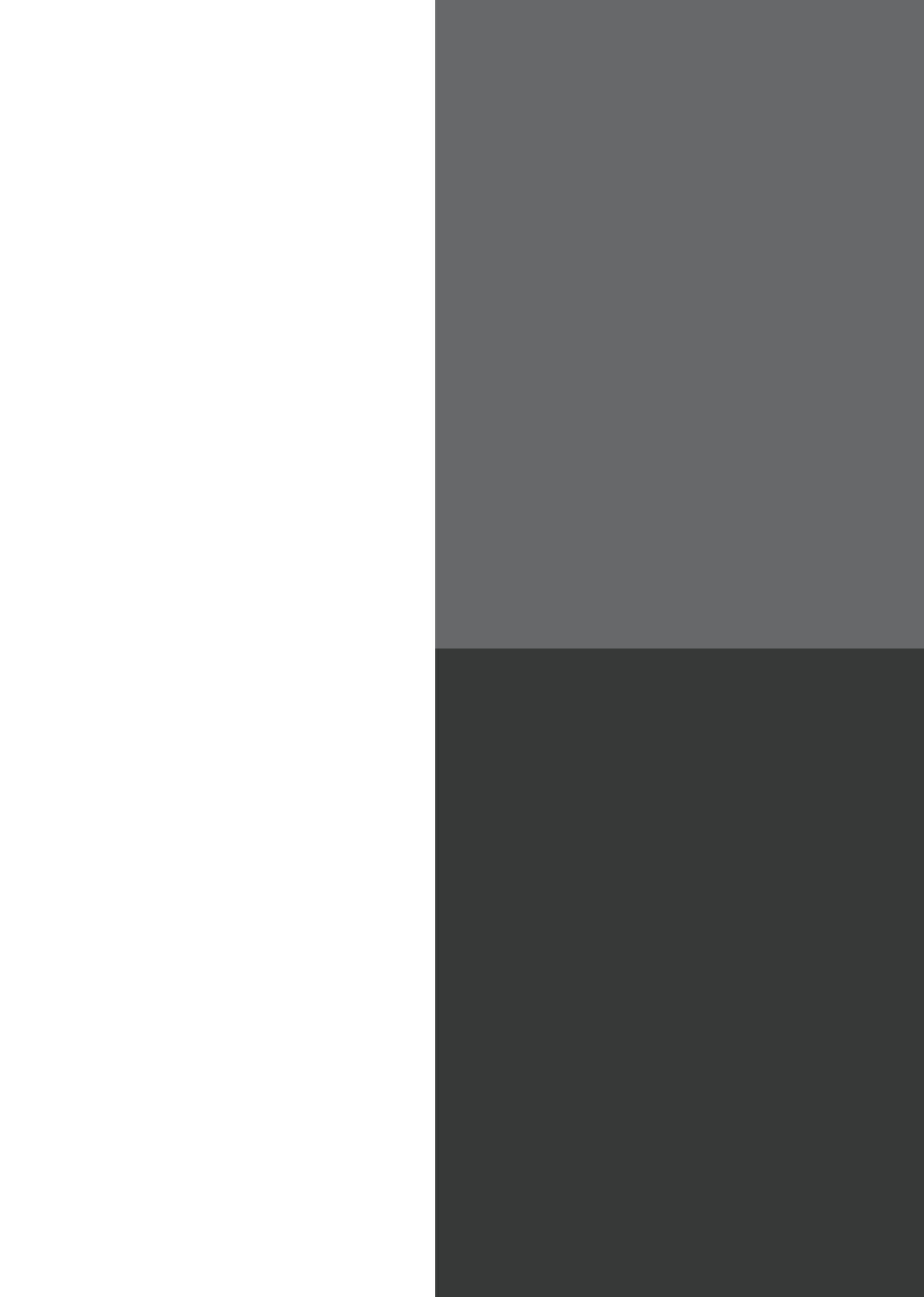
*Leerlauf



	Absicherung	A	B	C	D	E	F	G	H
CM 200 l	200A	2890	2100	2440	2340	1100	1970	-	550
CM 360 l	400A	3565	2370	3000	2920	1550	2360	170	645
CM 550 l	500A	3940	2480	3100	3120	1550	2500	175	645
	Schalldruck*	J	K	L	M	N	P	R	S
CM 200 l	85	180	1400	1010	-	1810	60	1350	1000
CM 360 l	95	490	1495	1045	1130	2170	100	1500	800
CM 550 l	90	530	1560	1075	1130	2240	100	1500	800

Alle Maßangaben in mm

*Leerlauf



KGW 12/2016



K+G WETTER GmbH • Goldbergstraße 21 • 35216 Biedenkopf
www.kgwetter.de • info@kgwetter.de
Tel. 0049 (0)64 61 9 84 00 • Fax 0049 (0) 64 61 98 40 25