

K+G WETTER GmbH
Goldbergstrasse 21 • D 35216 Biedenkopf – Breidenstein
Tel. 0 64 61 / 98 40-0 • Fax 0 64 61 / 98 40-25
E-Mail: info@kgwetter.de • Internet: www.kgwetter.de

K+G WETTER: Kuttertechnik für Handwerksbetriebe

Neben den Schneidmischer 33 und 45 L sowie dem Kombigerät aus Kutter und Wolf, dem Zwilling, sind die Schneidmischer der Baureihe CUTMIX von K+G WETTER ideal zur Herstellung von Wurstbräten aller Art geeignet. Die unterschiedlichen Maschinentypen mit oder ohne Vakuum-Technik decken die Anforderungen eines Handwerksbetriebs mit einem Ladengeschäft genauso wie die größerer Betriebe mit einem Filialnetz ab. Selbstverständlich ist in jedem Schritt der Entwicklung der CUTMIX-Baureihe maximales Gewicht auf höchste Zuverlässigkeit gelegt worden. Ebenso wurde eine große Flexibilität hinsichtlich unterschiedlicher Chargengrößen und der Herstellung unterschiedlicher Produkte berücksichtigt.

Die ausgefeilte Konstruktion des Schneidraums, der Messer- und Schüsselform gewährleisten gleichbleibende Produktqualität bei voller Beladung genauso wie bei kleinen Chargen. Die herausnehmbare Stauwand im Schneidraum des Messerdeckels ermöglicht variable Schneidraumgrößen und damit optimale Bedingungen für die Herstellung von Brühwurst- Kochwurst- und Rohwurstbrät auf einer Maschine

Die Bedienung erfolgt über eine übersichtliche Folientastatur bzw. ein Touchscreen-Display. Jeder Funktion ist eine Taste zugeordnet. Doppelbelegungen gibt es nicht und Fehlbedienungen sind praktisch ausgeschlossen. Die hygienisch glatte Folientastatur ist genauso wie der Touchscreen problemlos zu reinigen. Integriert ist ein gut ablesbares Display, welches die aktuellen Werte von Messerdrehzahl, Brät-Temperatur, Schüsselrunden und Chargenzeit anzeigt. Außerdem werden Betriebsmeldungen im Klartext angezeigt, z.B. wenn der Not-Aus-Taster betätigt ist.

Die Steuerung bietet verschiedene Abschaltfunktionen zur Automatisierung des Kutterprozess. Bei der Produktion von Feinbräten wird in der Regel die Temperatur als Kriterium zum Beenden einer Charge dienen. Die entsprechende Grenztemperatur wird über die numerische Tastatur rasch eingegeben und zusätzlich zu der aktuellen Temperatur auf dem Display angezeigt. Gleiches gilt für die Schüsselrunden- und die Zeit-Abschaltung. Bei der Herstellung von Rohwurst wird häufiger die Anzahl der Schüsselrunden oder die Kutterzeit als Endkriterium verwendet. Durch Einsatz der automatischen Endabschaltung „Zeit“ oder „Schüsselrunden“ kann eine reproduzierbar gleichmäßige Körnung über beliebig viele Chargen problemlos eingehalten werden. Die Abschaltbedingungen lassen sich je nach Bedarf miteinander kombinieren.

Alle Komponenten der Steuerung werden durch ein Selbstdiagnose-Programm fortlaufend überwacht. Die elektrischen Komponenten sind bei CUTMIX-Maschinen genauso wie bei allen anderen Maschinen aus dem Haus K+G WETTER vollständig in die Maschine integriert. Damit wird den ständig steigenden Hygieneanforderungen Rechnung getragen. Schwer zu reinigende Schaltschränke an der Wand sowie Kabelbündel zu der Maschine entfallen. Ein glattes Kabel genügt, um die Maschine anzuschließen und in Betrieb zu nehmen.

CutControl und CutVision – Software für den PC zur Steuerung und Aufzeichnung von Kutterprozessen

Die Software CutControl ist eine ideale Ergänzung für die Kutterbaureihe von Cutmix 45 bis 550 L. Es handelt sich dabei um eine leicht zu bedienende Programmsteuerung, die es ermöglicht, eine individuelle Wurstherstellung beliebig oft zu wiederholen. Rezeptur und Herstellungstechnik werden perfekt eingehalten. Das spart viel Zeit und damit Kosten und garantiert gleichzeitig den gewünschten Qualitätsstandard.

Einmal über ein gewöhnliches Netzkabel mit dem Büro-PC verbunden werden für jede Rezeptur in einem Programmfenster die einzelnen Herstellungsschritte eingetragen: Messerdrehzahl, Schüsselgeschwindigkeit, Temperatur, Rundenzahlen und Kutterzeiten. Ergänzend kommen die entsprechenden Textinformationen wie z.B. Beschickung des Kutters, Eiszugabe, Gewürzzugabe etc. CutControl steuert dann auf Knopfdruck den Kutter. Während des Programmablaufs erscheinen die Informationen über die einzelnen Schritte gut lesbar auf einem Display als Hinweis für weitere Maßnahmen.

K+G WETTER GmbH
Goldbergstrasse 21 • D 35216 Biedenkopf – Breidenstein
Tel. 0 64 61 / 98 40-0 • Fax 0 64 61 / 98 40-25
E-Mail: info@kgwetter.de • Internet: www.kgwetter.de

Speziell auf die Eingabedaten Temperatur, Rundenzahlen und Kutterzeiten kann während des Produktionsvorgangs durch Weiterschalten oder Abschalten eingegriffen werden. Die Abschaltfunktion kann aber auch automatisch den Kutter vor jeder Zugabe stoppen und ihn erst danach wieder aktivieren. Das hat den Vorteil, dass niemand permanent am Kutter stehen muss und dennoch nichts vergessen wird. Denn auf dem Display steht genau, was als Nächstes zu tun ist.

Auch kann jeder eingegebene Programmschritt leicht wieder verändert werden, beispielsweise um eine neue Rezepturtechnik auszuprobieren.

Durch die Standardisierung der Herstellung wird die Qualität erhöht und Produktionsfehlschläge werden vermieden. Es ist dadurch möglich, genaue Kalkulationen zu erstellen. Um den immer anspruchsvolleren Anforderungen des Marktes jedoch auch in Zukunft gerecht zu werden, hat K+G Wetter CutControl um eine digitale Rezepturverwaltung mit Mengenumrechnung erweitert. Dieses Rezepturmanagement optimiert die Programmsteuerung und führt zu noch mehr Arbeitserleichterungen. Denn – und das ist das große Plus – dank des digitalen Rezepturmanagements müssen komplizierte und zeitaufwändige Mengenumrechnungen nicht mehr selbst vorgenommen werden. Fehlchargen werden vermieden.

Im Zuge der sich weiter verschärfender Gesetze und der hohen Qualitätsansprüche gegenüber der fleischverarbeitenden Branche, wird eine Rückverfolgbarkeit aller Produktionsprozesse immer wichtiger. Hier kommt das Aufzeichnungsprogramm CutVision zum Einsatz. Sämtliche Produktionsprozesse und Eckwerte werden aufgezeichnet und können später als Wertetabelle oder in Form von Diagrammen betrachtet, ausgewertet und ausgedruckt werden. Somit kann der gesamte Produktionsprozess dokumentiert werden.

IT-Schnittstellenstandard „WS-FOOD“

Optional liefert K+G Wetter seine Maschinen auch mit dem neuen, herstellerübergreifenden IT-Schnittstellenstandard „WS FOOD“ aus. Damit lässt sich jeder PC mit Ethernet-Schnittstelle per Plug and Play mit der Maschine verbinden. Es ist keine zusätzliche Installation erforderlich. Darüber hinaus erlaubt dieser Standard eine Vernetzung sämtlicher Maschinen unterschiedlicher Hersteller und deren Einbindung in vorhandene Prozessleit- und ERP-Systeme. Programme für unterschiedlichste Maschinen müssen nicht mehr umständlich an jedem einzelnen Display eingegeben werden, sondern können zentral vom PC aus erfasst, aufgerufen und gestartet werden.

IFFA 2013, Halle 8, Stand B68

Fotos:
Cutmix 120 L
Touchscreen Cutmix