

KUTTERN WAR NOCH NIE SO EINFACH



Rezepte verwalten und Produktionsdaten aufzeichnen
mit CutControl und CutVision



K+G WETTER 5 Beispiel 17.10.2017 14:02:30

-3.9	0.0	0	0	0
0	0.0	0:30	0:30	0.50
100 1/min	5.0 1/min			
Maschine starten				0/5
60.0 kg				weiter >
18.5 kg Magerfleisch				
11.7 kg Fett				
11.9 kg Eik				
1200 g Salz				
900 g Mischung 2				

**MIT VOLLER
KONTROLLE
ZUM PERFEKTEN
PRODUKT.**



**REZEPTURVERWALTUNG
MIT CutControl**

Seite 4

**CutControl UND CutVision
EINFACH ERKLÄRT**

Seite 6

**AUFZEICHNUNGEN
MIT CutVision**

Seite 8

**FÜR JEDE ANWENDUNG
DIE RICHTIGE GRÖSSE**

Seite 11



CutControl –
Schritt für Schritt zum
perfekten Produkt.
Mit Sicherheit!

REZEPTURVERWALTUNG MIT CutControl

Damit immer alles gelingt

Machen Sie Ihren K+G-Wetter-Kutter noch besser: Mit CutControl

- speichern und verwalten Sie Ihre Rezepturen
- rechnen Sie Mengen automatisch um
- übertragen Sie die Informationen per LAN an Ihren Kutter
- führen Sie Ihre Mitarbeiter mit den Anweisungen auf dem Touchscreen einfach und sicher durch alle Produktionsschritte
- sichern Sie die Daten außerhalb der Maschine auf Ihrem PC oder Server

Mit CutControl wird professionelles Küttern auch ohne Vorwissen möglich.

Die Software verwaltet Rezepte und führt Mitarbeiter mühelos Schritt für Schritt auch durch komplexe Produktionsprozesse.

Die Produktionsschritte der Rezeptur werden vorab definiert und in der Software abgespeichert, sodass der gesamte Betrieb vom gespeicherten Fachwissen profitiert.

Bestehende Rezepturen können auf dem PC einfach dupliziert und für weitere Produkte angepasst werden.

DARUM CutControl

- Rezepturen für Ihre traditionellen und neuen Spezialitäten jederzeit sicher speichern und nach Wunsch anpassen
- Schritt für Schritt eingeben oder ändern – bequem am PC
- für jeden Arbeitsschritt der Rezepte werden Mengen und Zugaben festgelegt und an den Kutter übertragen
- Dokumentation des Know-hows

- Parameter der Arbeitsschritte definieren: z.B. Schüssel-drehzahl, Umdrehungen der Messerwelle / Messer-geschwindigkeit, Zeit je Arbeitsschritt, Vakuumlevel, Medienzugabe (z.B. Wasser), Temperatur, Dauer
- Abschalt- bzw. Weichschaltparameter wie Brättemperatur, Kutterzeit oder Anzahl der Schüssel-umdrehungen festlegen
- Rezept zum Kutter übertragen und direkt und komfortabel am Touchpanel abrufen
- Gefahr von Fehlchargen minimieren
- Produktqualität sichern, Zeit sparen und Ertrag steigern
- Know-how bleibt in der Firma
- Reproduzierbarkeit der Produkte ist gewährleistet
- ermöglicht flexiblen Personaleinsatz

BARCODESCANNER – MIT SICHERHEIT IMMER DIE RICHTIGE ZUTAT

Mit dem optionalen Barcode-Scanner haben Sie die Gewissheit, immer die richtige Zutat zu verwenden.

Jede Zutat wird bei der Arbeitsvorbereitung mit einem Barcode versehen. Vor der Verarbeitung wird der zugehörige Barcode gescannt. Nur wenn die richtige Zutat gescannt wird, kann es mit dem nächsten Arbeitsschritt weitergehen. Wird eine falsche Zutat gescannt, wird vor dem Fehler gewarnt und der Verarbeitungsprozess gestoppt.

IHRE VORTEILE

- der Barcode-Scanner ist eine zusätzliche Sicherheitsstufe in Ihrer Produktion
- nur bei korrektem Code kann Ihr Mitarbeiter die Zutat zugeben und weiterverarbeiten
- Fehlchargen durch falsche Zutaten oder Mengen sind damit so gut wie ausgeschlossen



KUTTERN LEICHT GEMACHT

Mit CutControl Rezepturen verwalten und Produktionsabläufe steuern

STEP 1



- Rezept komfortabel am PC eingeben
- per LAN an den Kutter übertragen

STEP 2



- gewünschtes Rezept am Touchpanel des Kutters aufrufen
- Mengenangaben können bei Bedarf (z.B. Änderung der Chargengröße) automatisch berechnet werden

STEP 3



- einfach den Arbeitsanweisungen auf dem Touchpanel folgen – CutControl nennt Schritt für Schritt die genauen Zutaten, Mengen und Verarbeitungsparameter und steuert den Kutter automatisch



Temperatur



Dauer



Messergeschwindigkeit



Schüsselumdrehungen

- Brät in gleichbleibender Rezeptur und Qualität produzieren – unabhängig von der Chargengröße

STEP 4



- Produkte mit gleichbleibender Qualität herstellen

PRODUKTIONSPARAMETER AUTOMATISCH AUFZEICHNEN –

Qualitätssicherung mit CutVision

- Daten grafisch aufbereiten
- Produktionschargen sicher dokumentieren und optimieren



DOKUMENTATION MIT CutVision:

- Messer- und Schüsselgeschwindigkeiten
- Temperaturen
- Dauer der Produktionsschritte
- Verbräuche bei Medienzugabe
- Vakuumlevel
- optional: Energieverbrauch überwachen

Alle Details zu CutVision auf den folgenden Seiten »

„Ich habe erst gedacht, eine Programmsteuerung brauche ich nicht. Aber das muss man mal erlebt haben! Mit CutControl habe ich alle Rezepte direkt in der Wurstküche und durch die Automatik kann ich zwischendurch andere Aufgaben erledigen. Das spart mir jeden Tag mindestens eine Stunde Zeit.“

Metzger-Weltmeister
Matthias Endraß, Sieger mit dem
Butcher Wolfpack bei der World Butchers'
Challenge 2022 in Sacramento (USA)



**Cut
Vision**

AUFZEICHNEN MIT CutVision

Qualität und Lebensmittelsicherheit immer im Blick

Mit CutVision haben Sie Lebensmittelsicherheit und Qualität Ihrer Kutterprozesse jederzeit im Blick und sicher nachweisbar. Die Qualitätsmanagement-Software von K+G Wetter zeichnet alle relevanten Parameter automatisch und rund um die Uhr auf.

Das Software-Team von K+G Wetter verbindet CutVision mit Ihren gewohnten und bewährten Programmen – so können Sie Ihre Daten ganz einfach so darstellen, wie Sie es brauchen. Für mehr Sicherheit und Kontrolle über Ihre Produktionsprozesse.

**HACCP
SUPPORT**

DARUM CutVision

- alle Produktionsdaten werden chargengenau automatisch erfasst und zentral gespeichert
- Sie können alle für die Herstellung wichtigen Qualitätsparameter jederzeit überprüfen und deren Einhaltung nachweisen; ein wichtiger Baustein für die Lebensmittelsicherheit, auch im Rahmen Ihres HACCP-Konzepts
- CutVision unterstützt Sie bei der Rezeptentwicklung und bei der Auswertung von Versuchsreihen
- mit CutVision ermitteln Sie Einsparpotenziale und optimieren Ihre Produktionsabläufe





„Mit CutControl und CutVision von K+G Wetter sparen wir Zeit und sichern Qualität. Die Software deckt genau unsere Anforderungen ab und optimiert unsere Lebensmittelproduktion.“

FÜR JEDE ANWENDUNG DIE RICHTIGE GRÖSSE

Ob Handwerksmetzger oder Industriebetrieb, Verarbeiter veganer oder vegetarischer Proteine, sonstiger Lebensmittel oder Pet-Food – CutControl und CutVision von K+G Wetter sorgen beim Kuttersn für Qualität und Sicherheit und erleichtern Ihre tägliche Arbeit.

Die Rezepturverwaltung mit CutControl und die Qualitätssicherung mit CutVision gibt es optional für alle Kuttergrößen.





SERVICE, WIE ER SEIN SOLLTE

.....

UNTERSTÜTZUNG AUS DER FERNE

Nicht immer muss gleich ein Servicetechniker zu Ihnen kommen, wenn's klemmt. Mit der optionalen Ferndiagnose-Einheit können die Fachleute von K+G Wetter auf Wunsch Ihren Kutter digital unter die Lupe nehmen und Störungen auf den Grund gehen. Das ermöglicht schnelle Lösungen und kann in manchen Fällen den Techniker vor Ort ersetzen.

ERFAHRENE SERVICETECHNIKER VOR ORT

Unsere Service-Fachleute begleiten Sie über die gesamte Lebensdauer Ihrer Maschine. Wir stehen Ihnen mit Rat und Tat zur Seite, angefangen von der detaillierten Einweisung und Schulung sowie bei Fragen, Wartungen und Störungen. Durch eigene Service-Spezialisten und den weltweiten Vertriebsverbund sind wir überall schnell vor Ort.

WARTUNG SCHÜTZT WERTE

Die unerreicht robuste Bauweise der K+G Wetter-Kutter mit dem Maschinenständer aus Gusseisen sorgt für einen ausgesprochen geringen Wartungsbedarf. Lassen Sie unsere Fachleute trotzdem regelmäßig nach Ihrer Maschine sehen – das erhält den Wert und gewährleistet dauerhaft eine hohe Betriebssicherheit.

K+G WETTER

K+G WETTER GmbH
Goldbergstraße 21
35216 Biedenkopf-Breidenstein

Tel. +49 (0) 64 61 / 98 40 - 0
Fax +49 (0) 64 61 / 98 40 - 25

info@kgwetter.de
www.kgwetter.de