

HOCHLEISTUNGSKUTTER FÜR DIE INDUSTRIE



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

CLASSIC LINE



**HYGIENIC SECURE
VCM 360 UND 550L**

finden Sie im separaten Prospekt

K+G WETTER

K+G WETTER

MIT LEICHTIGKEIT ZUM
PERFEKTEN SCHNITT

Seite 5

KLARE ARGUMENTE
FÜR IHREN ERFOLG

Seite 6

ALLE VORTEILE
AUF EINEN BLICK

Seite 12

EXTRAS FÜR
IHREN MEHRWERT

Seite 14



MIT LEICHTIGKEIT ZUM PERFEKTEN SCHNITT

.....
Kutter und Vakuum-Kutter
von K+G Wetter

Guter Geschmack kennt keine Kompromisse – gerade in der Lebensmittelverarbeitung. Deshalb steckt in unseren Kuttern und Vakuum-Kuttern unsere geballte Erfahrung, die Ihnen eines garantiert: ein Höchstmaß an Qualität und Hygiene. Von Anfang an.

INGENIEURSKUNST FÜR DAS PERFEKTE ENDPRODUKT

Als weltbekannte Marke für hochwertige Fleischverarbeitungsmaschinen wissen wir, worauf es ankommt. Im Handwerk liegen unsere Wurzeln, in der Industrie sind wir ein etablierter Partner. Entdecken Sie den Unterschied. Und all die kleinen Details, mit denen wir Ihnen die Arbeit einfacher machen. Für Ihr Mehr an Sicherheit und reibungslose Prozesse, die sich unmittelbar auszahlen. Für Sie. Und Ihre Kunden.

Robuster Maschinenständer aus Grauguss

absorbiert Schwingungen und sorgt somit für einen vibrationsarmen und ruhigen Lauf. Die Messerwelle ist im robusten Messerwellenarm, der in einem Stück mit dem Ständer gegossen ist, stabil gelagert. So ist gewährleistet, dass die Messer mit geringstmöglichem Abstand zur Kutterschüssel und zum Messerdeckel laufen – für kürzeste Prozesszeiten.

Hochwertige Edelstahl-Maschinenfüße

sorgen für ruhigen und vibrationsarmen Maschinenlauf, dienen zur optimalen Höhen- und Neigungsausrichtung der Maschinen

Schräge Flächen aus rostfreiem Edelstahl

damit Reinigungswasser zuverlässig abläuft

KLARE ARGUMENTE FÜR IHREN ERFOLG

Was unsere Lösungen bieten – und Ihnen bringen.

DIE DURCH UND DURCH STABILE BASIS

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. Komponenten wie Vakuumpumpe oder Schaltschrank sind in der Maschine verbaut. So wird zusätzlich ein Mehr an Hygienesicherheit erreicht, da verschmutzungsanfällige und schwer zu reinigende Verbindungen erst gar nicht installiert werden müssen. Zudem entfallen aufwendige Installationsarbeiten beim Aufstellen der Maschinen. Lediglich die Medienanschlüsse müssen verbunden werden und schon sind die Maschinen betriebsbereit. Das spart Zeit und Kosten werden reduziert. Zudem wird die tägliche Reinigung deutlich einfacher und sicherer, mögliche Schmutzecken entstehen erst gar nicht.

QUALITÄT STEHT IMMER AN ERSTER STELLE

Maschinenbau erfordert Erfahrung und Knowhow über die Prozesse in der Fleischverarbeitung. K+G Wetter weiß, worauf es ankommt. Hochwertige Endprodukte in reproduzierbarer Qualität zu liefern, das ist der Anspruch unserer Kunden. Dies stellen wir mit unseren erfahrenen Mitarbeitern sowohl in der Technik, als auch im Service sicher. Aber auch die enge Zusammenarbeit mit Endkunden und die Umsetzung ihrer Vorschläge bringt uns Schritt für Schritt voran.

Zudem ist es für ein Unternehmen, das MADE IN GERMANY auf seine Fahnen schreibt, selbstverständlich, dass nur hochwertigste Komponenten und Materialien verbaut werden. Nur so konnten wir erreichen, dass uns der Ruf „K+G Qualität“ vorausseilt.

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 Kuttern 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. Alternativ kann eine hydraulische Spannmutter verwendet werden, womit sich Zeiten nochmals reduzieren lassen.

Durch die hohe 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.

Für den Reinigungsprozess dreht sich die Schüssel automatisch in eine vordefinierte Position. Die großzügig dimensionierte Wasserablassschraube sorgt für entsprechend schnelles Entleeren des Reinigungswassers. Außerdem sorgt die Neigung fast aller Flächen an der Maschine für einen rückstandsfreien Wasserablauf.

Herausnehmbare Stauwand

ermöglicht die Anpassung des Schneidraums an das zu fertigende Produkt

Hydraulische Spannmutter

schnell, hygienisch, zuverlässig

DER ENTSCHEIDENDE SCHRITT VORWÄRTS: VAKUUMTECHNIK!

Bei speziellen Produkten kommt man an der Vakuumtechnik nicht vorbei. Gerade bei Brüh- und Kochwurst wirken sich die Herstellungsvorteile mit Vakuumtechnik besonders aus. 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. Luftteinschlüsse 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.

Die Höhe des Vakuums wird am Bedienpult vorgewählt. Eine serienmäßig eingebaute Niveauregulierung 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 und so reproduzierbare Ergebnisse sichergestellt werden können.

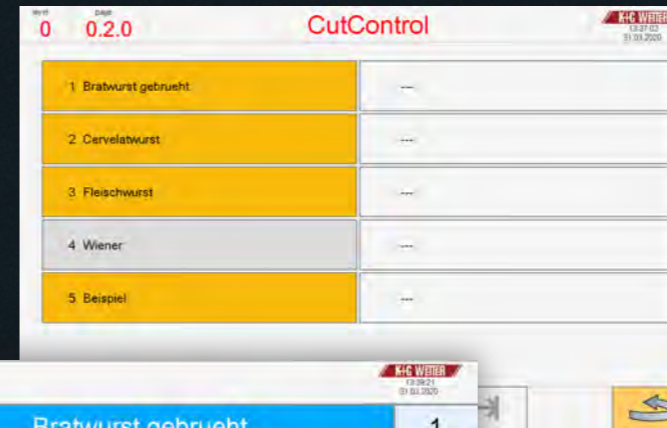
EINFACHE BEDIENUNG ÜBER TOUCHPANEL

Alle Maschinen der Cutmix-Baureihe werden über ein leicht zu reinigendes Touchpanel bedient. Das große, übersichtliche Display zeigt die aktuellen Betriebszustände und erlaubt eine intuitive Bedienung. Um Fehlproduktionen zu vermeiden, sind automatische Abschaltfunktionen für die Brättemperatur, die Anzahl der Schüssellrunden und die Kutterzeit vorhanden. Eigendiagnose-Systeme überwachen kontinuierlich diverse Maschinenfunktionen.

PERFEKTION AUF KNOPFDRUCK MIT CUTCONTROL

Eine wesentliche Erleichterung für das Bedienpersonal ist die automatische Programmsteuerung CutControl. An der Maschine erfasste oder komfortabel auf dem PC erstellte Kutter-Programme automatisieren den Kutterprozess. Einfache Bedienung steht im Vordergrund. CutControl sichert somit eine gleichbleibende und reproduzierbare Qualität der Endprodukte. Darüber hinaus können die Kutter-Programme auch dokumentiert und archiviert werden.

Die klar gegliederte Eingabemaske der von K+G Wetter weiterentwickelten Software ermöglicht die einfache Erfassung aller für die jeweilige Charge erforderlichen Rezeptdaten wie auch der notwendigen Zusatzstoffe. Eine automatische Mengenumrechnungsfunktion der Zutaten auf jede gewünschte Chargengröße schließt Fehlberechnungen aus. Messerwellen- und Schüsseldrehzahlen sowie Temperaturgrenzen etc. werden optimal auf das Produkt abgestimmt. Alle Vorgänge werden während der Produktion an der Maschine auf Knopfdruck gestartet bzw. bestätigt, sodass Bedienungsfehler ausgeschlossen sind.



CutControl

für effiziente Abläufe und
reproduzierbare Ergebnisse

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.

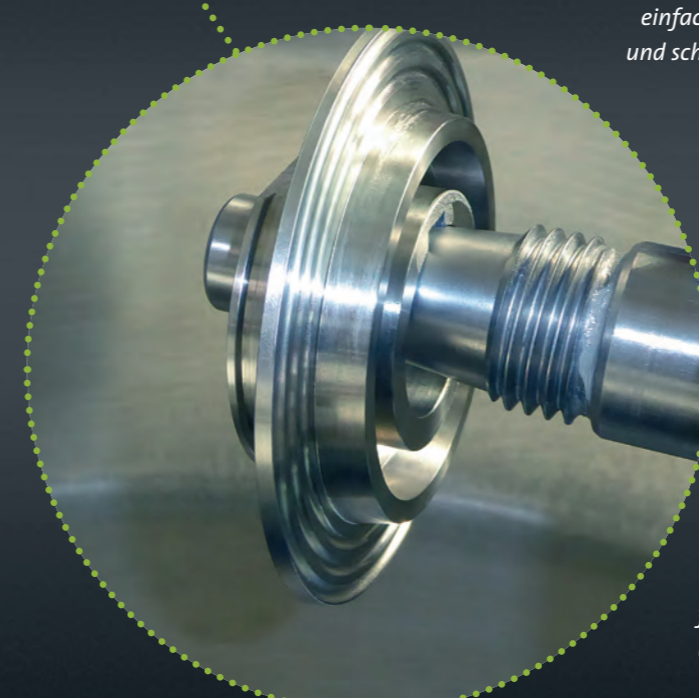
Hydraulische Beschickung

Durch ihre hohe Robustheit funktioniert die hydraulische Beschickung nahezu wartungsfrei. Sie ermöglicht eine ruckel-freie Beladung, ist hygienisch sicher und einfach zu reinigen. Die vollständige und schnelle Entleerung erfolgt durch den optimierten Kippwinkel.



Labyrinthdichtscheibe

für maximalen Schutz
der Messerwellenlager



AUFZEICHNUNG MIT CUTVISION

Mit der von uns entwickelten Software CutVision können alle Maschinen der Cutmix-Baureihe in übliche PC-Netzwerke integriert werden. Das Programm läuft auf jedem PC und zeichnet alle relevanten Produktionsdaten und Statusmeldungen auf. Dazu sind keinerlei Benutzereingaben erforderlich. Die automatisch aufgezeichneten Daten können jederzeit wieder aufgerufen, angesehen oder ausgedruckt werden. Damit ist die Rückverfolgbarkeit und die Realisierung von HACCP-Systemen gewährleistet!

SERVICE, WIE ER SEIN SOLL!

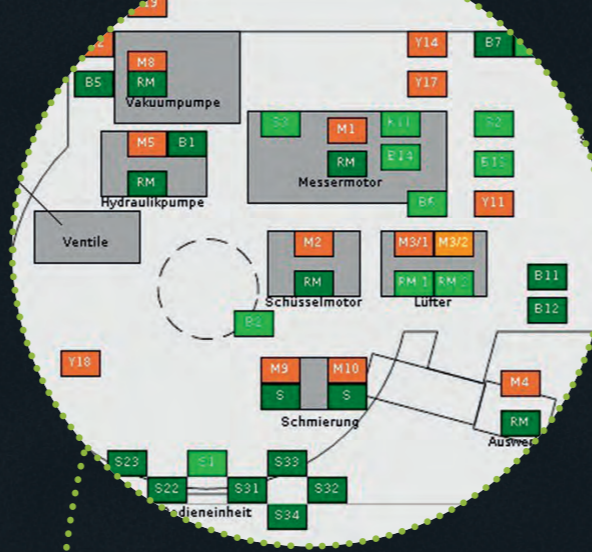
Wir sorgen durch unsere erfahrenen Anwendungstechniker für eine detaillierte Maschineneinweisung und stehen auch sonst jederzeit mit Rat und Tat zur Verfügung.

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 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.



Vollständige Überwachung

aller wichtigen Maschinenfunktionen – einsehbar über das Touchpanel

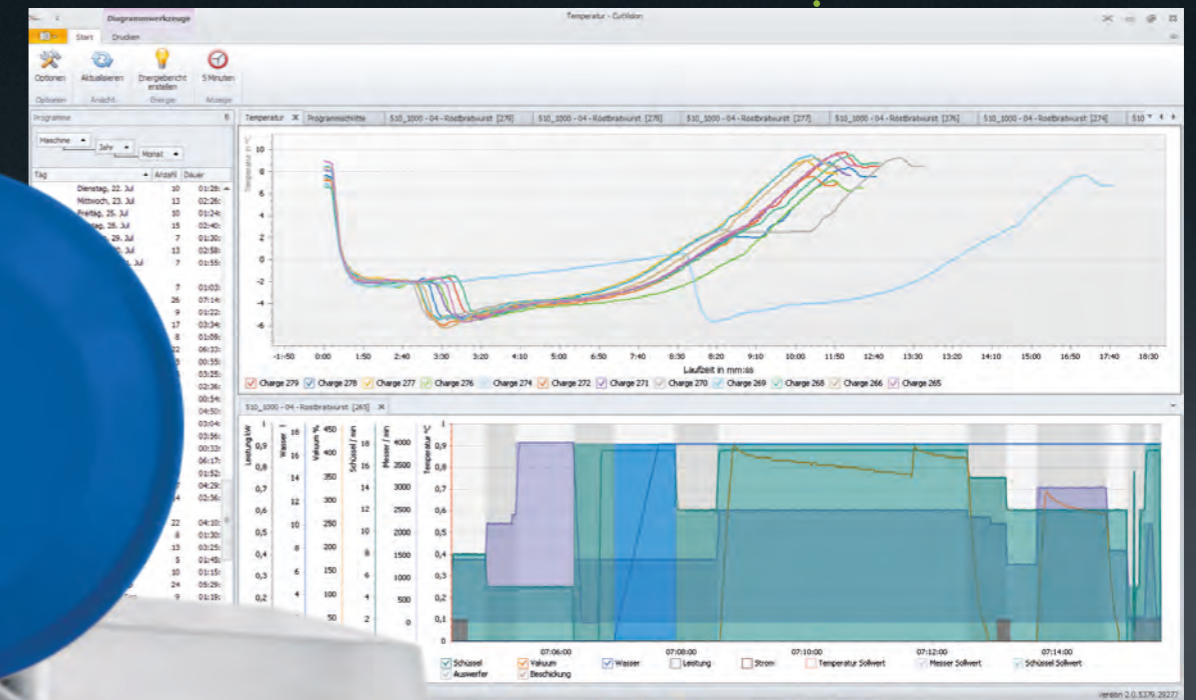
Leichte Bedienbarkeit

mit dem intuitiven Touchpanel



CutVision

zeichnet zuverlässig alle relevanten Produktionsdaten für das Qualitätsmanagement auf



ALLE VORTEILE AUF EINEN BLICK

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

Der Schneidraum im Messerdeckel kann durch eine herausnehmbare Stauwand in seiner Größe dem Endprodukt angepasst werden. Je nach Brät wird so das optimale Ergebnis erzielt.

DIE SCHNITTGESCHWINDIGKEIT

Durch die variabel einstellbare Geschwindigkeit der Messerwelle erfolgt eine optimale Anpassung der Kuttermessergeschwindigkeit an das Brät und macht auch höchste Feinheitsgrade in kürzester Zeit möglich.

ENTLEEREN OHNE ZU ENTMISCHEN

Der speziell entwickelte Auswerferschirm entleert jegliche Brätarten schnell, sauber und rückstandsfrei.

DER BEDIENERVORTEIL

Das ergonomisch gestaltete und drehbare Touchpanel ist mittig vor der Maschine platziert und kann bequem in Richtung der Arbeitsposition gedreht werden. Der Mitarbeiter wird entlastet und die Arbeit geht „einfach von der Hand“.

WELTWEITER SERVICE

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

DIE AUTOMATISCHE QUALITÄTSSICHERUNG

Serienmäßige Abschaltfunktionen, 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

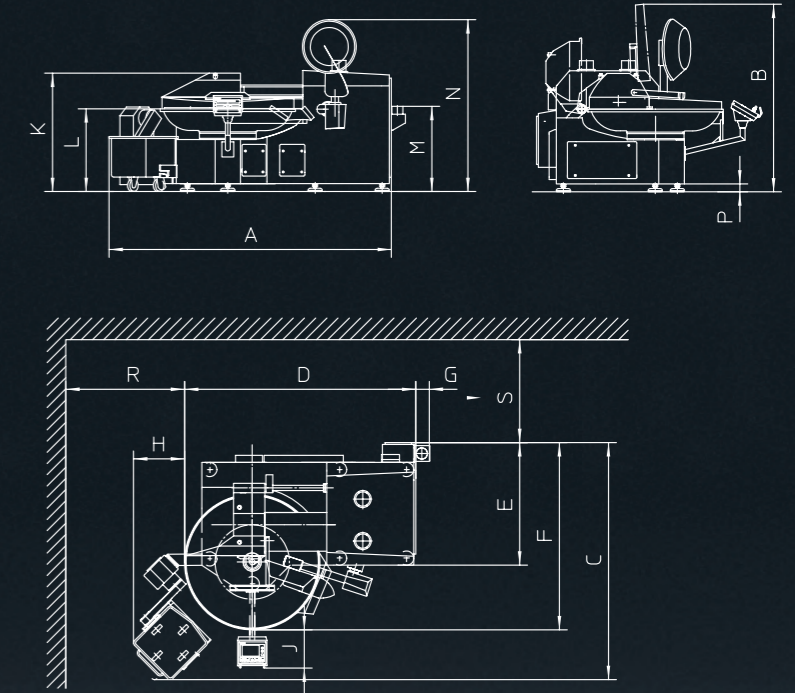
Der stufenlos einstellbare Messerwellenantrieb verbraucht nur so viel Energie wie tatsächlich benötigt wird. Das ist kostenreduzierend wie auch die Energie-Rückspeisung durch die wartungsfreie elektrische Messerwellenbremsung (4Q-Regelung).

GENORMTE SICHERHEIT

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

TECHNISCHE DATEN

CUTMIX



	Absicherung	A	B	C	D	E	F	G	H
CM 200 l	200 A	2890	2100	2440	2340	1100	1970	-	550
CM 360 l	400 A	3565	2370	3000	2920	1550	2360	170	645
CM 550 l	500 A	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

EXTRAS FÜR IHREN MEHRWERT

PATENTIERTES SCHNEIDSYSTEM

Für die perfekte Zerkleinerung aller Brätsorten sorgt das patentierte K+G Wetter Messerkopf-Schneidsystem: auch bei höchsten Drehzahlen außergewöhnlich lauffähig.

HYGIENE AUF HÖCHSTEM NIVEAU

Alle Flächen sind schräg angeordnet. Reinigungsmedien laufen auf den handpolierten Flächen hygienisch sicher ab. Selbstverständlich sind die Maschinen komplett, auch unterseitig, mit Edelstahl verkleidet.

SICHERES HANDLING DURCH SPEZIELLES KRAFTWERKZEUG

Mit dem einfach einzusetzenden K+G Wetter-Kraftwerkzeug wird die Hutmutter des Messerkopfes immer mit dem richtigen Drehmoment angezogen. Dadurch werden Messerwelle und Lager geschont! Das umständliche Hantieren mit Hammer und unhandlichen Schraubenschlüsseln entfällt.

MEHR SICHERHEIT

Die Steuerung der Cutmix-Maschinen ist serienmäßig mit Eigen-diagnose-Systemen ausgerüstet, die regelmäßig die Maschinenfunktionen testen. Eine automatische Zentralschmierung sorgt für das Abschmieren der relevanten Schmierstellen.

VORTEILHAFTE KOCHRICHTUNG

Das Wurstbrät kann schon während des Zerkleinerns schonend garen. Dazu wird die Schüssel von außen unter Dampf gesetzt und auf gleichem Wege mit kaltem Wasser wieder abgekühlt. Dadurch entfällt das Vorkochen und Brühverluste werden vermieden. Eiweiß, Mineral- und alle wertvollen Inhaltsstoffe bleiben voll erhalten. Fett- und eiweißhaltiges Abwasser fallen nicht an. Das Eindringen von Dampf in den Produktbereich wird durch eine Spezialabdichtung verhindert.

AUTOMATISCHE WASSERDOSIERUNG

Bei der optional verfügbaren Wasserdosierung wird über eine Düse auf Knopfdruck eine definierte Wassermenge zugeführt. Bei Verwendung der Rezepturverwaltung CutControl sogar vollautomatisiert.

KÜHLMEDIEN

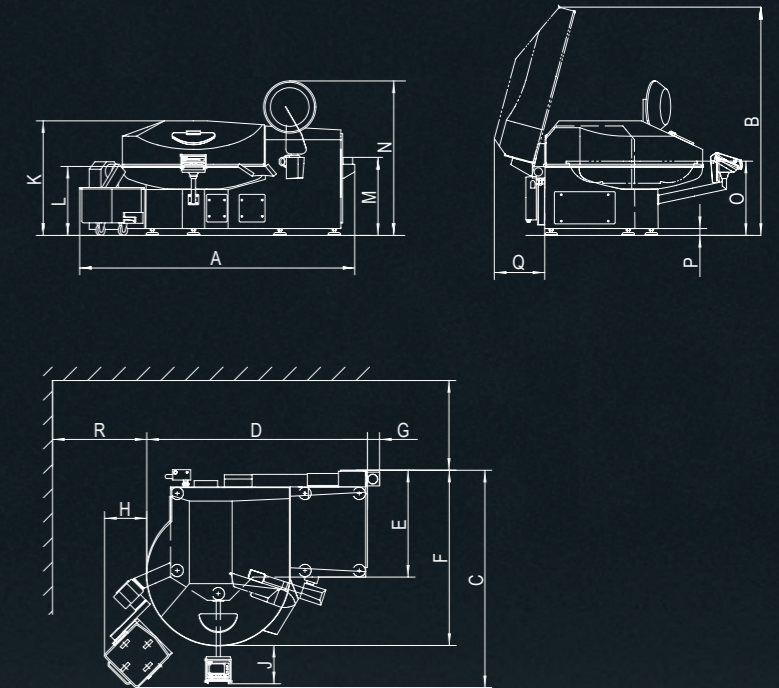
Die K+G Kutter können optional für die CO₂- oder LN₂-Kühlung ausgestattet werden. Auch hier wiederum kann die Kühlung vollautomatisiert über CutControl gesteuert erfolgen.

SPEZIELLE LÜFTUNGSSYSTEME

In klimatisierten Produktionsräumen empfiehlt es sich, die Maschine mit der optionalen Fremdbelüftung auszurüsten. Die Energieersparnis amortisiert schnell den geringen Mehraufwand. Diese geschlossene Luftführung ist auch sinnvoll bei ungünstigen Umgebungsbedingungen wie staubiger Luft, extremer Luftfeuchtigkeit etc.

TECHNISCHE DATEN

VAKUUM-CUTMIX



	Absicherung	A	B	C	D	E	F	G	H	J
VCM 200 L	200 A	3125	2820	2630	2495	1280	2020	-	630	260

	Schalldruck*	K	L	M	N	O	P	Q	R	S
VCM 200 L	82	1350	925	-	1820	1025	60	650	1350	1000

Alle Maßangaben in mm

* Leerlauf





**MADE IN
GERMANY**

EINE GUTE ENTSCHEIDUNG

Qualität zahlt sich aus

RUNDUM- SCHLEIFSERVICE

Direkt vom Profi

Lässt nach intensivem Gebrauch die Leistung
Ihres Schneidwerkzeugs nach, sorgen wir inner-
halb kürzester Zeit wieder für den richtigen Schliff
– sicherer Transport inklusive. Mehr Infos unter:
kgwetter.de/schleifservice

Mit unseren Maschinen verdienen Sie Ihr Geld. Dieser Verantwortung sind wir uns bewusst – und das merkt man unseren hochwertigen Lösungen an. Durchdacht bis ins letzte Detail, sorgen sie in Ihrem Betrieb über Jahrzehnte hinweg für effiziente Prozesse, ein hohes Maß an Sicherheit und Ihre Gewissheit, die richtige Wahl getroffen zu haben.

KOMMEN SIE VORBEI

Gerne zeigen wir Ihnen, wo und wie unsere Kutter, Wölfe und Mischer für Handwerk und Industrie entstehen. Beim Rundgang durch unsere Produktion im schönen Hessen werden Sie spüren, was uns bei K+G Wetter seit jeher antreibt: die Leidenschaft, mit unseren Ideen immer wieder Maßstäbe zu setzen. Für den puren Genuss – und Ihren Erfolg. Weltweit.

Überzeugen Sie sich selbst. Wir freuen uns auf Sie!

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