

K+G WEITER



CUTMIX 50, 70, 90 et 120 I

**Malaxeurs-découpeurs pour
la fabrication de pâtes
de charcuteries de
tous types**



CUTMIX – Malaxeur-découpeur 50, 70, 9



Structure et design

La base des CUTMIX est leur bâti massif en fonte grise, et leur bras d'appui de l'arbre de découpe, soudé par coulée. Un bâti propre a été conçu pour chaque taille de malaxeur-découpeur. Allié à la surface extérieure inox massive, ce bâti en fonte constitue la base idéale pour une machine capable de répondre à des sollicitations au plus haut niveau. Les vibrations mécaniques sont amorties, et – en relation avec le capot insonorisé à paroi double de l'enceinte de découpe et le capot insonorisant nouvellement conçu – le niveau sonore est réduit à un minimum.

Le fond des CUTMIX est fermé par une plaque inox, soudée au bâti sans soudure apparente. La saleté et les projections d'eau ne peuvent pénétrer à l'intérieur de l'ensemble. Un système de ventilation intégré apporte une quantité d'air de refroidissement suffisante dans la cavité intérieure et au moteur de l'arbre de découpe.

Les surfaces extérieures en acier inox, lisses, permettent un nettoyage facile et rapide. La machine ne présente pas de surfaces horizontales sur lesquelles l'eau et la saleté pourraient s'accumuler. Toutes les parties et pièces en contact avec les aliments sont en matériaux inox. Les exigences d'hygiène et de sécurité de la Directive CE Machines sont remplies. Tous les CUTMIX portent le symbole CE. L'ensemble de la série dispose d'un certificat de contrôle établi par l'Association professionnelle allemande des Bouchers.

L'assise stable de l'arbre de découpe et son étanchéification assurent un fonctionnement sans problème, même à des vitesses de rotation maximales.

L'entraînement de la cuve est placé dans une unité de palier inox stable. La cuve est entraînée par un engrenage conique.



CUTMIX 50 litres



CUTMIX 70 litres
Ejecteur sur demande

0 et 120 l

La zone de nettoyage sous la cuve inox massive a été systématiquement dégagée.



Le bord extérieur de la cuve est surélevé. Ainsi, les produits même liquides ne peuvent déborder.

La vis de vidange de l'eau, dont la taille est volontairement importante, peut être retirée d'un seul geste.



L'écart important entre la tête de découpe et le bras d'appui de l'arbre de découpe facilite sensiblement le nettoyage de ce domaine.



CUTMIX 90 litres
Ejecteur sur demande

CUTMIX 120 litres
Ejecteur et dispositif de chargement sur demande

Systemes de découpe



Tête de découpe standard

Les six lames à dentures de la tête de découpe standard sont des lames universelles efficaces, permettant d'obtenir une découpe extrêmement fine et une excellente émulsification des pâtes de charcuteries échaudées et cuites.



Tête de découpe pour charcuteries crues

Pour la fabrication de charcuteries crues, la tête de découpe est équipée de trois lames falciformes. Leur coupe « étirante » en font les lames idéales pour les pâtes de charcuteries crues de tous types.



Tête de découpe pour pâtes fines

Les six lames de la tête de découpe pour pâtes fines découpent et malaxent une pâte pour charcuteries échaudées extrêmement fine. Le nombre et l'agencement des lames peut varier selon l'application.

Cette tête de découpe est principalement utilisée sur des malaxeurs-découpeurs à rotation rapide à entraînement en continu et système de découpe pouvant être équilibré.

Toutes ces têtes de découpe peuvent être retirées complètes en bloc, il est également possible de retirer les lames séparément – un point non négligeable pour le nettoyage.



Enceinte de découpe variable



Pour la préparation des charcuteries échaudées et cuites, une paroi de retenue est mise en place dans le capot. Il en résulte une enceinte de découpe relativement petite, dans laquelle les lames découpent, mélangent et malaxent en peu de temps une pâte homogène.

Un entraînement électrique du couvercle est prévu en option sur le CUTMIX 70 l, de manière standard sur le 90 et 120 l.

Une pâte homogène et cohésive, un résultat convaincant.



Pour la fabrication de charcuteries crues, quelques gestes suffisent pour retirer la paroi de retenue. Dans la grande enceinte de découpe, les produits de base sont découpés le plus délicatement possible, les particules de viande et de graisse sont réparties et mélangées uniformément. Le produit fini a un aspect clair, granuleux, et contrasté à la coupe.



La température de la pâte est saisie par une sonde placée dans l'enceinte de découpe. Cette sonde fournit, même pour les quantités les plus petites, des valeurs précises, mises à disposition sur l'affichage numérique.

Entraînement et commande



Clavier à membrane modèle T2M-R

T2M-R

Entraînement de l'arbre de découpe à deux régimes de vitesse de découpe.

Malaxage à deux régimes de vitesse dans les deux sens.

Entraînement de la cuve à deux régimes de vitesse.

Clavier à membrane

La commande des CUTMIX a lieu par l'intermédiaire d'un clavier à membrane clair, robuste et facile à nettoyer. Au niveau de la variante STL, l'opérateur peut sauvegarder huit vitesses de rotation des lames, pouvant être appelées ou modifiées à tout moment par simple pression d'une touche.

L'affichage numérique renseigne sur la vitesse de rotation des lames, la température du produit, le nombre de tours de la cuve et la durée de travail.

Un dispositif de coupure finale sur seuil de température, nombre de tours cuve et comptage de temps est donné en série sur les CUTMIX à entraînement STL, en option pour la série T2M-R.

Une commande par programme et un logiciel interface sont disponibles sur demande.

Commande

Sur les CUTMIX, la commande est intégrée dans le bâti. Des armoires de commande séparées sont superflues. La machine est livrée prête à raccorder et, munie d'un câble de raccordement, est opérationnelle immédiatement.



Clavier à membrane modèle STL

STL

- Faible consommation d'énergie
- Pas de pics de courant au démarrage

Entraînement de l'arbre de découpe variable en continu de 40 à 5000 tr./mn.

Malaxage dans les deux sens réglable en continu, de 40 à 500 tr./mn.

Entraînement de la cuve à deux régimes de vitesse, extensible à cinq régimes de vitesse ; réglage en continu.



Chargement et vidage

Ejecteur

L'éjecteur évacue dans des chariots à viande le produit fini, rapidement et sans résidus. La forme particulière de l'écran rotatif et de la tôle de guidage de la pâte permettent un vidage optimal, même dans le cas de produits très liquides.

Dispositif de chargement

Les CUTMIX 120 I peuvent être équipés d'un dispositif de chargement pour chariots à viande d'une contenance de 120 ou 200 litres. Ce dispositif de chargement, breveté, est compact et nécessite peu de place. Sa particularité réside dans le guidage exact du chariot à viande pendant l'ensemble du processus de levage.



Sécurité du travail

Le fonctionnement silencieux et pratiquement sans vibrations des CUTMIX, le haut niveau de remplissage des cuves, alliés au bâti en fonte résistant au gauchissement, au capot à isolation acoustique de l'enceinte de découpe, aux piétements anti-vibrations et au capot de protection anti-bruit, permettent une réduction importante du niveau sonore. Lorsque le capot de protection anti-bruit est soulevé, la vitesse de rotation des lames diminue automatiquement. Une pression sur la touche d'ARRET D'URGENCE déclenche un freinage rapide. Zone d'entrée et de sortie conf. à la norme EN 12855.



Service K+G WETTER

K+G WETTER est une entreprise opérant au plan mondial, proposant des concepts machines bien pensés, et qui attache une importance toute particulière à un usinage soigné, basé sur des matériaux de qualité.

Chez K+G WETTER, un conseil détaillé et une grande proximité client sont au premier plan.

Un personnel S.A.V. qualifié garantit une réalisation compétente et rapide des travaux de S.A.V. et de maintenance.

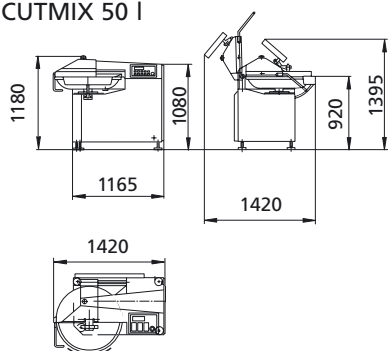
Caractéristiques

	Puissance Moteur principal kW	Vitesse de rotation de l'arbre de découpe tr./mn.	Vitesse de rotation de malaxage tr./mn.	Sécurité coupecircuit A
CUTMIX 50 T2M-R	9/11 9/11	1500/3000 1800/3600 option	75/150 75/150	35 35
CUTMIX 50 STL	15	40 – 5000	40 – 500	35
CUTMIX 70 T2M-R	13/16 15/20	1500/3000 1500/3000 option 1800/3600 option	75/150 75/150	50 50
CUTMIX 70 STL	23	40 – 5000	40 – 500	50
CUTMIX 90 T2M-R	25/32 25/32	1500/3000 1800/3600 option	75/150 75/150	80 80
CUTMIX 90 STL	32	40 – 5000	40 – 500	80
CUTMIX 120 T2M-R	31/40 31/40	1500/3000 1800/3600 option	75/150 75/150	100 100
CUTMIX 120 STL	40	40 – 5000	40 – 500	100

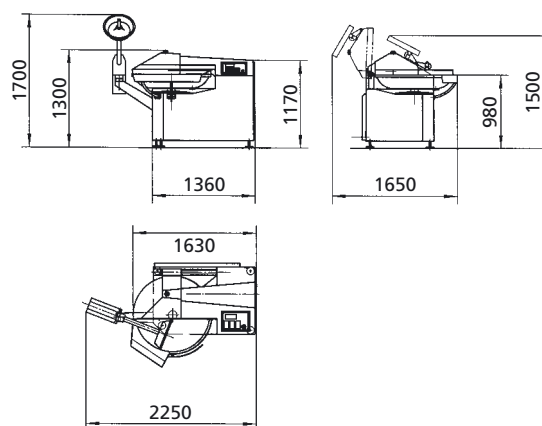
Valeur de raccordement électrique sur tous les modèles 400 volt, 50 Hz, 3 phases + PE, tensions divergentes possibles.

Schémas cotés

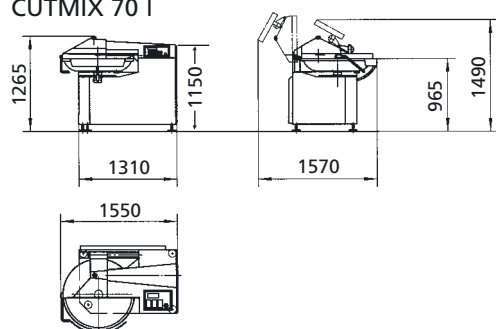
CUTMIX 50 I



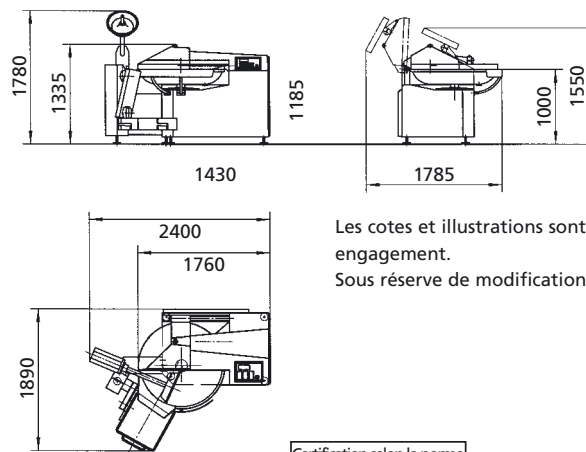
CUTMIX 90 I



CUTMIX 70 I



CUTMIX 120 I



Les cotes et illustrations sont sans engagement.
Sous réserve de modifications.

Pour tous détails, merci de prendre contact avec nous ou l'un de nos partenaires commerciaux.

Kutter- und Gerätebau Wetter GmbH
Goldbergstraße 21
D-35216 Biedenkopf-Breidenstein
Tél. 00.49.64 61.9 84 00
Télec. 00.49.64 61.98 40 25
Internet : www.kgwetter.de
Mél. : info@kgwetter.de

K+G WETTER

