

# CUTTER À PERFORMANCE ÉLEVÉE POUR L'ARTISANAT



Cutter CM 50, 70, 90, 120 L

Cutter sous-vide VCM 65, 120 L

Software



**K+G WETTER**



### Pieds anti-vibrations

*Assurent un fonctionnement tranquille avec très peu de vibrations. Ils permettent aussi de rattraper les pentes à forte inclinaison.*

## 5 ARGUMENTS POUR VOTRE SUCCES



Ce que nos solutions vous  
offrent et vous apportent

### 1 CONSTRUCTION INTELLIGENTE ET ROBUSTE

#### **CHASSIS ROBUSTE EN FONTE GRISE:**

absorbe les vibrations et assure un fonctionnement stable, calme et silencieux, pour une longue durée de vie.

#### **PIEDS ANTI-VIBRATIONS:**

permettent une mise à niveau parfaite de la machine et réduisent considérablement les vibrations.

#### **COFFRET ELECTRIQUE DE LA MACHINE:**

économie de place, prêt à brancher, pas de câblage ni de montage supplémentaire.

### 2 HYGIENE MAXIMALE

#### **SURFACES INCLINEES EN ACIER INOXYDABLE:**

permettant l'écoulement de l'eau de nettoyage.

#### **HABILLAGE INOX POLIE A LA MAIN:**

simple et efficace à nettoyer, pas d'adhérence possible grâce aux surfaces polies.

#### **BORD DE CUVE SURELEVE:**

évite le débordement de la pâte, maintient la machine et l'environnement propre, permet un remplissage de cuve plus importante.

#### **BOUCHON DE CUVE DEMONTABLE SANS OUTILLAGE:**

pour un nettoyage rapide, hygiénique et simple de la cuve du cutter.

Surfaces inclinées  
en acier inoxydable

*pour l'évacuation des  
eaux de lavage*



#### Chassis robuste en fonte

*absorbe les vibrations et permet un fonctionnement tranquille quasiment sans vibrations. L'axe porte couteau sur roulement est dans le bras robuste en fonte, moulé d'une pièce avec le châssis. De ce fait nous garantissons que les couteaux sont au plus près de la cuve et du couvercle, permettant un temps de process plus court.*

## 3 TRAVAILLER SIMPLEMENT

#### ECRAN TACTILE:

utilisation intuitive et facile à nettoyer.

#### TOLE DE SEPARATION DEMONTABLE:

permet d'obtenir une chambre de coupe variable pour générer différentes textures.

#### PRISE DE TEMPERATURE DIRECTE DANS LA CHAMBRE DE COUPE:

prise de mesure précise même pour les petites quantités.

#### VIDE CUVE MANUEL:

vide la cuve du cutter rapidement et sans restes.

#### VIDE CUVE HYDRAULIQUE:

pour une ergonomie maximum et une facilité de travail *(en option pour CM120 + VCM120, uniquement en combinaison avec chargeur hydraulique)*

#### JOINT SEPARÉ REMPLACABLE SUR LE DISQUE DU VIDE CUVE:

après usure, se remplace facilement, pas de remplacement complet du disque du vide cuve.

#### CHARGEUR HYDRAULIQUE COMPACT:

montée régulière et sans à coups du bac à l'aide de deux vérins hydrauliques, évite la perte de matière, simple et hygiénique. **Nettoyage** *(option pour CM 120 + V M 120)*

# 4 PROCESS EFFICACE AVEC UN MAXIMUM DE FLEXIBILITE

## SOFTWARE CUTCONTROL:

assure une qualité constante grâce à la gestion automatique des recettes. Les recettes peuvent être enregistrées et consultées via l'écran tactile sur la machine. Le logiciel vous guide pas à pas tout au long du processus.

## SOFTWARE CUTVISION

documente de manière fiable toutes les données relatives à la production et à la gestion de la qualité.

## 3 MODELES DE COUTEAUX:

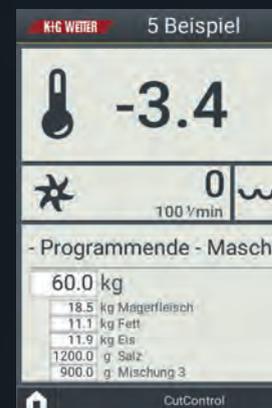
universel, saucisson sec et émulsion fine, pour des produits différents, couteaux et chambre de coupe adaptée.

## VITESSE DE COUTEAUX ET DE CUVE VARIABLE :

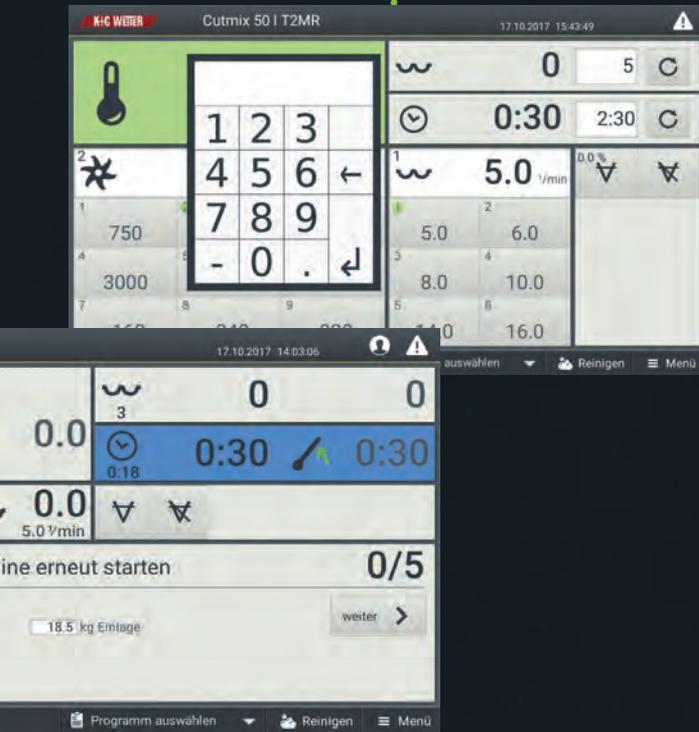
optimisation de la vitesse des couteaux et de la cuve en fonction du produit.

## AU CHOIX : VERSION T2M-R OU STL:

facile à utiliser via un écran tactile intuitif, un affichage digital nous informe sur la température du produit, la vitesse des couteaux, le nombre de tours de cuve et le temps de fonctionnement.



T2M-R	STL
2 Vitesses	Entraînement en continu
Marche arrière en mélange	Vitesse variable
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Technique simple et robuste</li> <li>- 2 vitesses pour couper et mélanger (avant et arrière)</li> <li>- Vitesse de cuve 2 vitesses</li> <li>- Arrêt sur température de série</li> <li>- En option : Arrêt sur temps ou sur nombre de tours de cuve.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vitesse couteaux réglable en continu de 40 à 5000 trs/min</li> <li>- Vitesse de mélange réglable en continu de 40 à 500 trs/min</li> <li>- 6 vitesses avant et 2 arrières mémorisables</li> <li>- Choix des vitesses avant et arrière personnalisable.</li> <li>- Arrêt sur température, nombre de tours de cuve et temps : de série</li> </ul>



### CutControl

*pour des process efficaces et des résultats reproductibles*

## 5 SECURITE

### LABYRINTHE D'ETANCHEITE SUR L'ARBRE PORTE COUTEAUX:

protège d'une manière fiable les roulements de l'arbre porte couteaux, car il empêche la pénétration de matière, pour un fonctionnement sans problème même à haute vitesse.

### JOINTS D'ETANCHEITE SUR LES PANNEAUX:

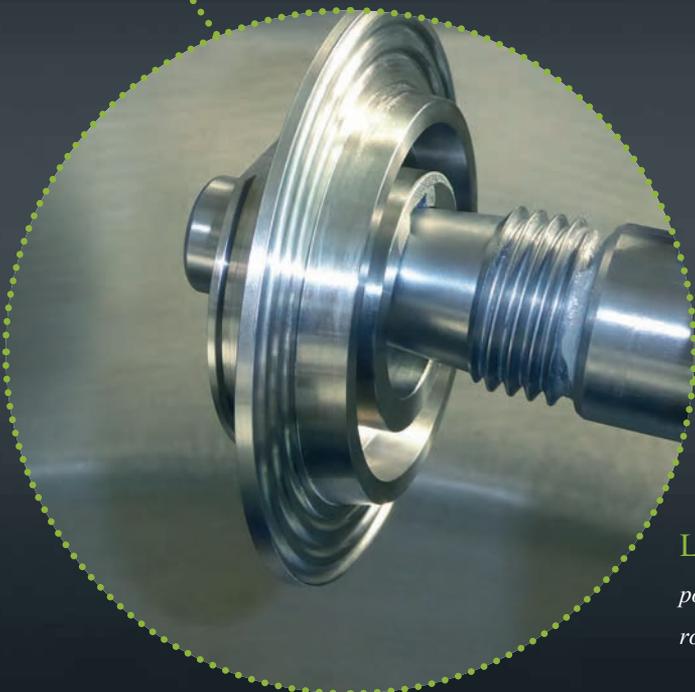
l'eau de nettoyage ne peut entrer dans la machine. Le jet d'eau est stoppé par le joint de panneau.

### ARRÊT D'URGENCE:

Mise à l'arrêt des couteaux et de la cuve en temps réduit.

### QUALITE MADE IN GERMANY:

investissement rentable grâce à une longue durée de vie. Technologie éprouvée avec une fiabilité élevée.



### Labyrinthe d'étanchéité

*pour une protection maximum des roulements de l'arbre couteaux*

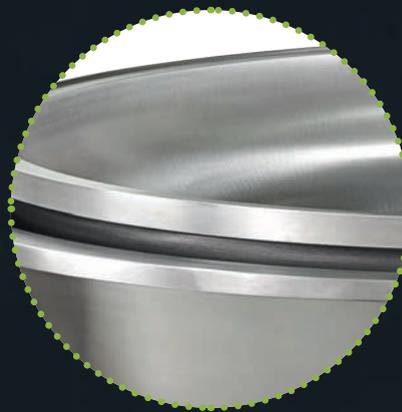


### Arrêt d'urgence

*pour un freinage rapide et un maximum de sécurité*

## BORD DE CUVE A REBORD

*permet un travail propre, améliore l'hygiène et réduit la perte de matière.*



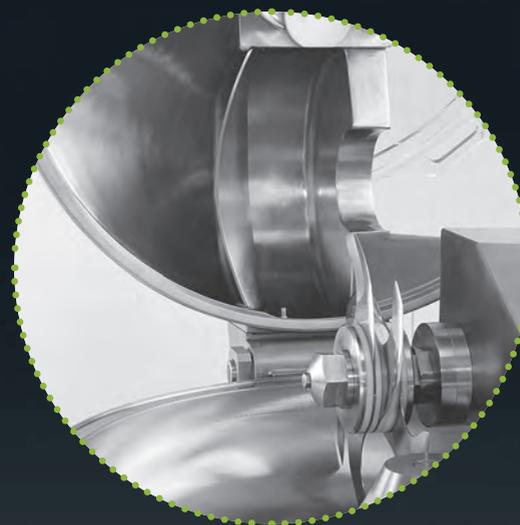
# CUTMIX 50, 70 ET 90 L

Robuste avec un support stable

Tous les modèles de cutters disposent d'un bâti en fonte grise stable, avec un fonctionnement silencieux et sans vibrations pour une durée de vie très longue.

## COUPE FINE

D'autres avantages: la chambre de coupe de nos Cutmix est variable. Une paroi facilement démontable, augmente ou réduit la zone de coupe. cela vous permet d'adapter la texture de votre pâte en fonction de votre besoin.

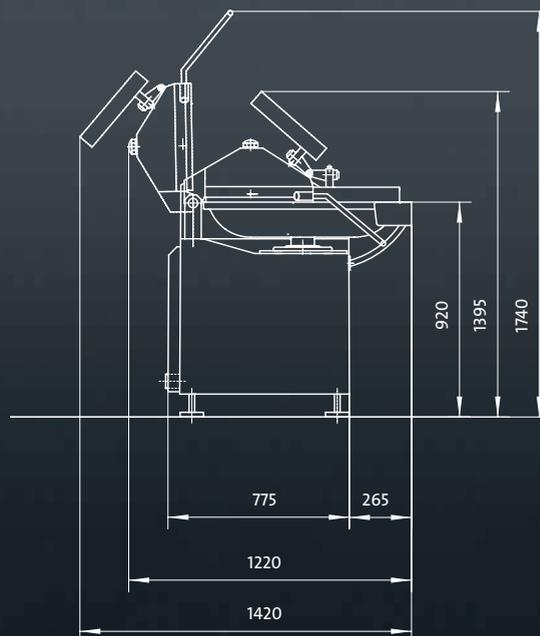
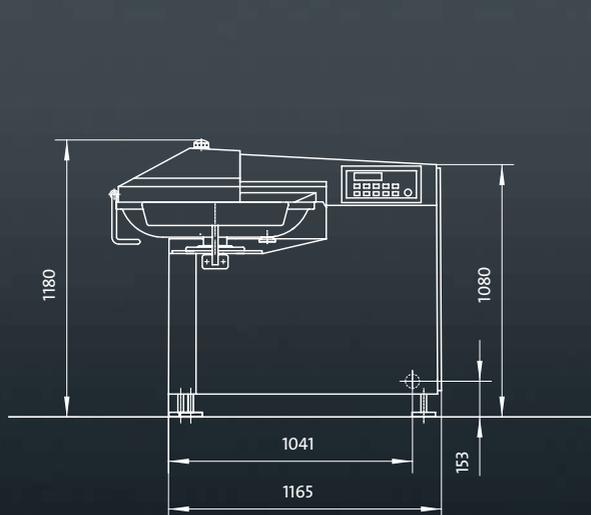


## PAROI DEMONTABLE

*adapte votre cutter à vos différents besoins*

## DIMENSIONS

*Cutmix 50 L*



*Toutes les dimensions en mm*

Vous trouverez toutes les options et équipements des cutters 50-90 litres aux pages 18 et 19 de cette brochure



## ECRAN TACTILE

une commande simple avec un fonctionnement intuitif

## DONNEES TECHNIQUES

	CM 50 STL	CM 50 T2M-R	CM 70 STL	CM 70 T2M-R		CM 90 STL	CM 90 T2M-R	
Type	450	450	470	470		490	490	
Version	-	-	-	Standard	entraînement renforcé	-	-	
Données électriques	Tension d'alimentation (Standard)	400 V / 50 Hz	400 V / 50 Hz	400 V / 50 Hz	400 V / 50 Hz		400 V / 50 Hz	400 V / 50 Hz
	Puissance de raccordement	16 kW	11,9 kW	24,8 kW	18,5 kW	22,3 kW	34,5 kW	35 kW
	Protection nominale	35 A gL/gG	35 A gL/gG	50 A gL/gG	50 A gL/gG	50 A gL/gG	80 A gL/gG	80 A gL/gG
	Courant de fuite 400 V / 50 Hz typique / maximum à la mise en route	34/192 mA	-	34/192 mA	-		34/192 mA	-
Vitesses	Arbre couteaux	40-5000 min <sup>-1</sup>	1500/3000 min <sup>-1</sup> 1800/3600 min <sup>-1</sup> (optionel)	40-5000 min <sup>-1</sup>	1500/3000 min <sup>-1</sup> 1800/3600 min <sup>-1</sup> (optionel)	40-5000 min <sup>-1</sup>	1500/3000 min <sup>-1</sup> 1800/3600 min <sup>-1</sup> (optionel)	
	Vitesse de mélange (avant et arrière)	40-500 min <sup>-1</sup>	75/150 min <sup>-1</sup>	40-500 min <sup>-1</sup>	75/150 min <sup>-1</sup>		40-500 min <sup>-1</sup>	75/150 min <sup>-1</sup>
	Vitesse de cuve 2 vitesses	9/18 min <sup>-1</sup>	9/18 min <sup>-1</sup>	9/18 min <sup>-1</sup>	9/18 min <sup>-1</sup>		-	9/18 min <sup>-1</sup>
	Vitesse de cuve variable (en option)	5-18 min <sup>-1</sup>	-	5-18 min <sup>-1</sup>	-		5-18 min <sup>-1</sup>	-
Quantité optimale pour sauc. échaudée, cuite ou sèche	40/35/23 kg	40/35/23 kg	56/49/32 kg	56/49/32 kg		72/63/41 kg	72/63/41 kg	
Poids	sans éjecteur	950 kg	950 kg	1150 kg	1140 kg	1160 kg	1260 kg	1220 kg
	avec éjecteur	-	-	1250 kg	1240 kg	1260 kg	1360 kg	1320 kg

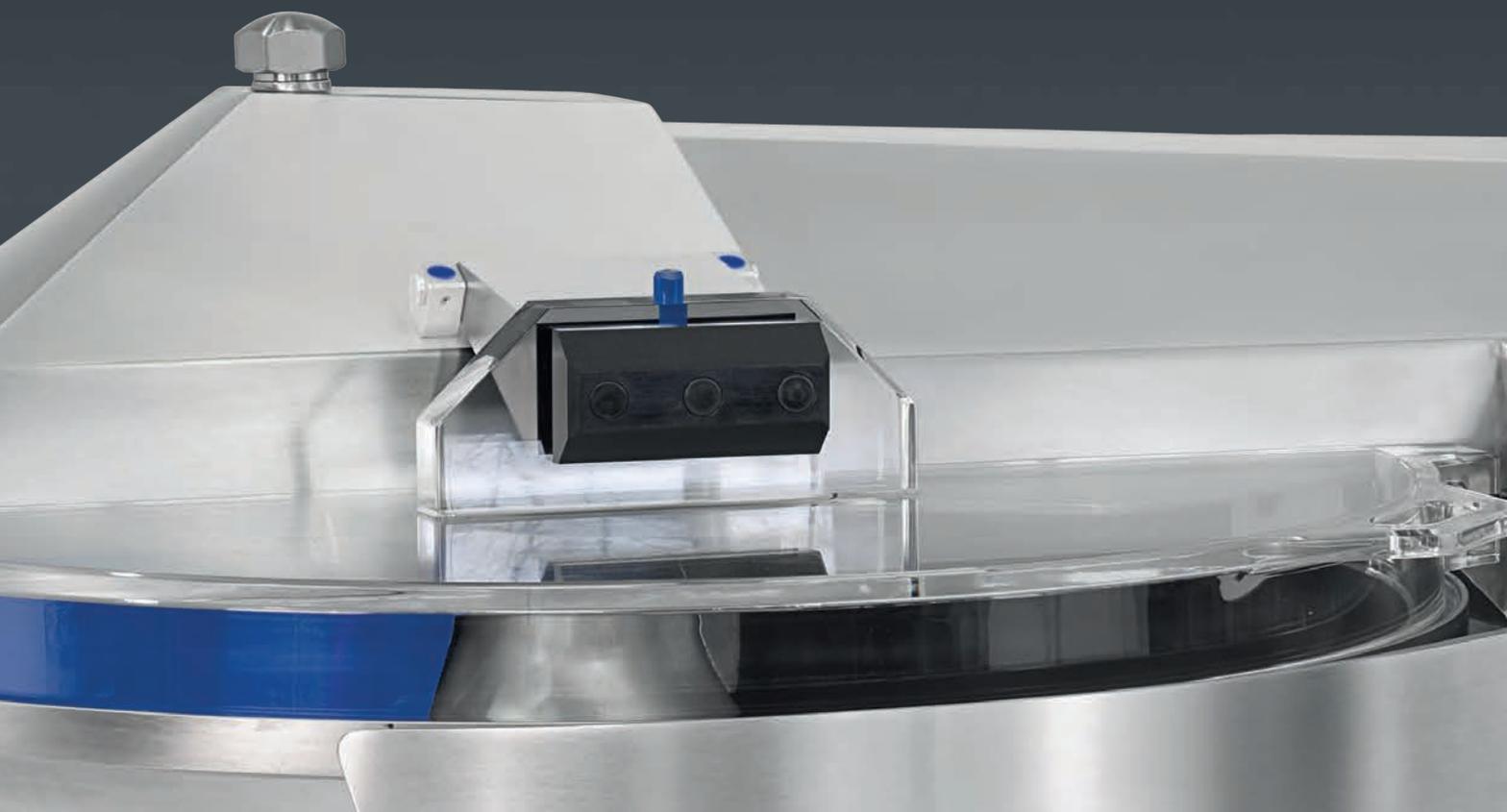
# CUTCONTROL ET CUTVISION

Logiciel intelligent  
pour des processus fluides

Processus efficaces, qualité reproductible avec une documentation fiable de toutes les étapes de production. Tout cela ce sont des avantages que les artisans d'aujourd'hui ne peuvent et ne veulent plus se passer. Pour vous, en option, nous équipons nos cutters atmosphériques et sous vide d'un logiciel intelligent qui combine une utilisation simple avec de performantes fonctionnalités.

## EN DUO ENCORE PLUS FORT

Tandis que Cutcontrol sert de commande automatique d'un programme étape après étape en gestion numérique des recettes, Cutvision enregistre toutes les données lors du déroulement de la recette.



## FACILE A UTILISER

grâce à notre logiciel via notre écran tactile intuitif



## CUTVISION

sauvegarde de toutes les données pour une production optimale



# VOS OPTIONS.

Des standards de qualité sont déjà de série dans toutes les machines. Pour une flexibilité encore plus accrue, vous pouvez équiper chaque machine d'options innovantes. Nous sommes à votre disposition pour configurer votre machine selon vos besoins.



	CM 50 T2M-R	CM 50 STL	CM 70 T2M-R	CM 70 STL	CM 90 T2M-R	
Entrainement électrique du couvercle couteau	option	option	option	option	—	
Vide cuve manuel	—	—	option	option	option	
Vide cuve hydraulique	—	—	—	—	—	
Chargement	—	—	—	—	—	
Système de cuisson	—	—	—	—	—	
CutControl	—	option	—	option	—	
CutVision	—	option	—	option	—	
Entrainement couteaux 2 vitesses	✓	✓	✓	—	✓	
Entrainement couteaux variable	—	✓	—	✓	—	
Coupure par température	✓	✓	✓	✓	✓	
Coupure par temps / nbrs tours de cuve	option	✓	option	✓	option	
Entrainement cuve variable	—	option	—	option	—	



Cutmix 90 L

Cutmix 120 L



Cutmix sous-vide 65 L /

Cutmix sous-vide 120 L

	CM 90 STL	CM 120 T2M-R	CM 120 STL	VCM 65 T2M-R	VCM 65 STL	VCM 120 T2M-R	VCM 120 STL
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	option	option	option	option	option	option	option
	—	option (avec chargeur hydraulique)	option (avec chargeur hydraulique)	—	—	option (avec chargeur hydraulique)	option (avec chargeur hydraulique)
	—	option	option	—	—	option	option
	—	—	—	option	option	option	option
	option	—	option	—	option	—	option
	option	—	option	—	option	—	option
	—	✓	—	✓	—	—	—
	✓	—	✓	—	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	✓	option	✓	option	✓	option	✓
	✓	—	✓	—	✓	—	✓



**MADE IN  
GERMANY**

## UNE BONNE DECISION

La qualité est payante

Vous gagnez de l'argent avec nos machines. Nous sommes conscient de cette responsabilité et vous pouvez le constater avec nos solutions proposées de haute qualité. Pensé dans les moindres détails, ils garantissent des processus efficaces, un haut niveau de sécurité, ce qui vous apporte la certitude d'avoir fait le bon choix.

### VENEZ NOUS VOIR

Nous serons ravis de vous montrer ou et comment nos cutter, hachoirs et mélangeurs, pour l'artisanat et l'industrie sont fabriqués. Lors d'une visite de notre production dans la belle région de la Hesse, vous ressentirez ce qui nous à toujours motivés chez K+G Wetter: la passion de toujours bien faire. Pour le pur plaisir, votre succès à l'échelle mondiale.

Venez vous convaincre, nous nous réjouissons de votre visite.



FESIA  
1 rue du Brischbach  
P.A.E.I du Giessen  
67750 SCHERWILLER

Tél.: +33 (0) 3 88 92 35 40  
Fax : +33 (0) 3 88 92 95 81

info@fesia.eu  
www.fesia.eu



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