

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:

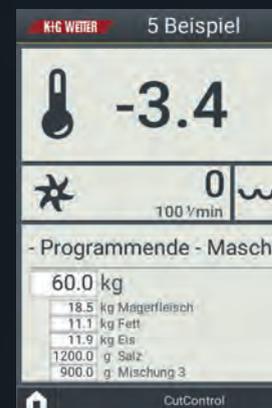
universel, saucisson sec et émulsion fine, pour des produits différents, couteaux et chambre de coupe adaptée.

VITESSE DE COUTEAUX ET DE CUVE VARIABLE :

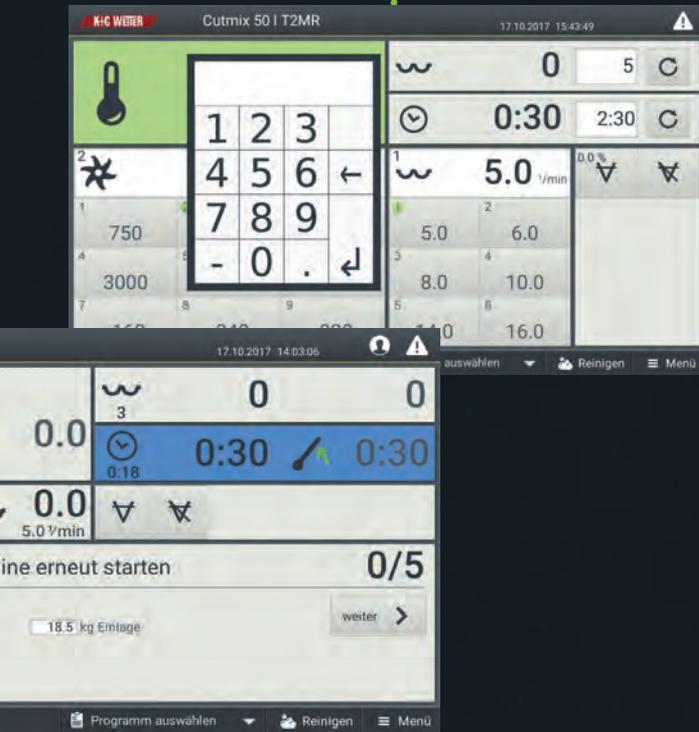
optimisation de la vitesse des couteaux et de la cuve en fonction du produit.

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



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:

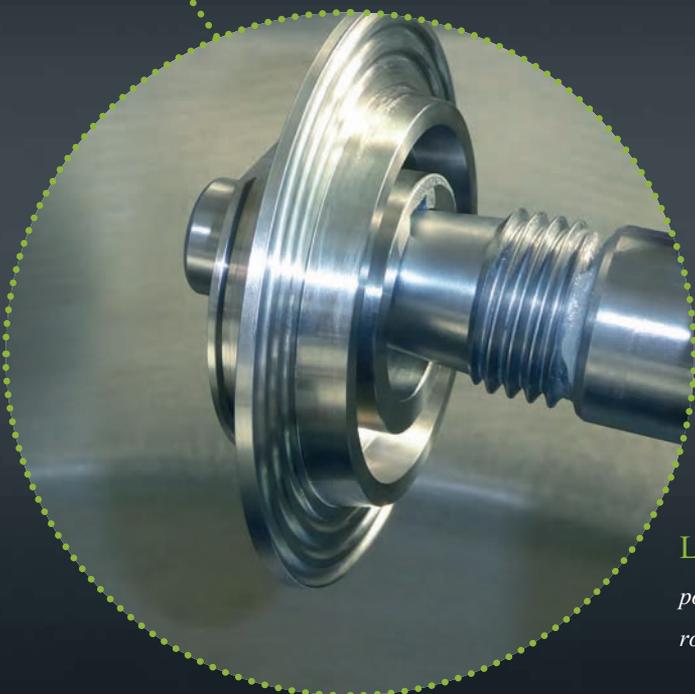
l'eau de nettoyage ne peut entrer dans la machine. Le jet d'eau est stoppé par le joint de panneau.

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

MODE CUISSON (OPTION)

*permet une production rapide de
produits à cuire sans pré-cuisson*

CUTMIX SOUS VIDE 65 et 120 L

.....

Amplificateur raffiné de goût

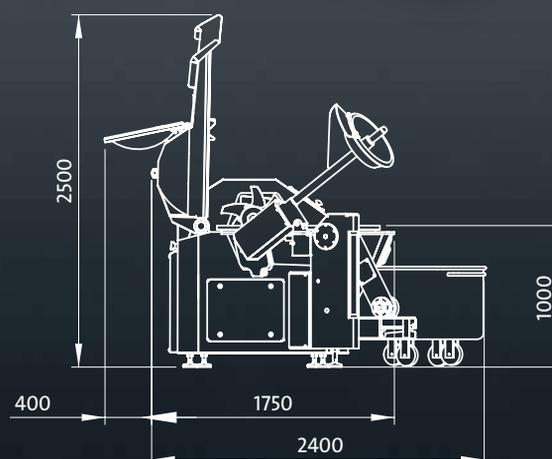
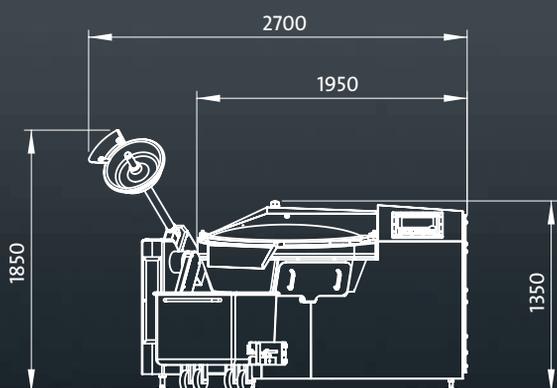
La coupe, le mélange et l'émulsion en sous-vide élève la qualité de votre production à un niveau supérieur. Bien entendu, vous retrouverez dans nos cutters sous-vides, tous les avantages de nos cutters atmosphériques. Une construction robuste, des détails intelligents pour un travail efficace avec une hygiène absolue.

GARANTIE DE GOUT

L'intensité du sous-vide est réglable sur l'écran tactile. Une régulation de suivi du taux de vide, permet d'être constant pendant toute la durée du process de cutterage. De ce fait, les avantages de la production en sous-vide sont validés et vous pouvez compter à tout moment sur un résultat de qualité régulier et reproductible.

DIMENSIONS

Cutmix sous-vide 120 L



Toutes les dimensions en mm



COUVERCLE ANTI-BRUIT SEPARÉ

pour un gain de temps et un travail ergonomique



Vous trouverez toutes les options et équipements des Cutmix 65- 120 litres aux pages 18 et 19 de cette brochure

SURFACES INCLINÉES

permet l'écoulement totale de l'eau de lavage, pas de flaques d'eau



GRANDE TRAPPE DE NETTOYAGE

facilite l'accès pour un nettoyage et une hygiène parfaite



DONNÉES TECHNIQUES

	VCM 120 STL	VCM 120 T2M-R	
Type	506	506	
Données électriques	Tension d'alimentation standard)	400 V / 50 Hz	400 V / 50 Hz
	Puissance de raccordement (pompe sous-vide inclus)	47 kW	47 kW
	Courant nominal (pompe sous-vide inclus)	95 A	95 A
	Protection nominale	100 A gL/gG	100 A gL/gG
	Courant de fuite 400 V / 50 Hz typique max. à la mise en route	34/192 mA	-
Vitesses	Arbre couteaux	40-5000 min ⁻¹	1500/3000 min ⁻¹ 1800/3600 min ⁻¹ (option)
	Vitesse de mélange (avant et arrière)	40-500 min ⁻¹	75/150 min ⁻¹
	Vitesse de cuve 2 vitesses	-	9/18 min ⁻¹
	Vitesse de cuve variable	5-18 min ⁻¹	-
Pompe sous-vide, intégrée	Type de pompe	sous-vide à membrane à eau	sous-vide à membrane à eau
	Volume d'aspiration	120 m ³ /h	120 m ³ /h
	Besoins en eau (uniquement pendant l'évacuation)	ca. 5,5 l/min	ca. 5,5 l/min
	Pression	5 bar	max. 5 bar
Cuisson / Refroidissement	Volume d'eau en mode refroidissement	ca. 50 l/min	ca. 50 l/min
	Pression	2-3 bar	2-3 bar
	Volume de vapeur en mode cuisson	typ. 15 kg/Charge	typ. 15 kg/Charge
	Pression vapeur / température	1-2 bar / 120-133°C	1-2 bar / 120-133°C
	Quantité optimale pour sauc. échaudée, cuite ou sèche	96/84/54 kg	96/84/54 kg
Poids	sans vide cuve	2070 kg	1970 kg
	avec vide cuve	2180 kg	2080 kg
	Élévateur	350 kg	350 kg

AVANTAGE DE NOTRE SYSTEME SOUS-VIDE

- Pâte plus compacte et plus ferme.
- Pas de bulles d'air dans la pâte, DLC rallongée.
- Pas de décoloration du produit.
- Goût plus intensif et croquant du produit.

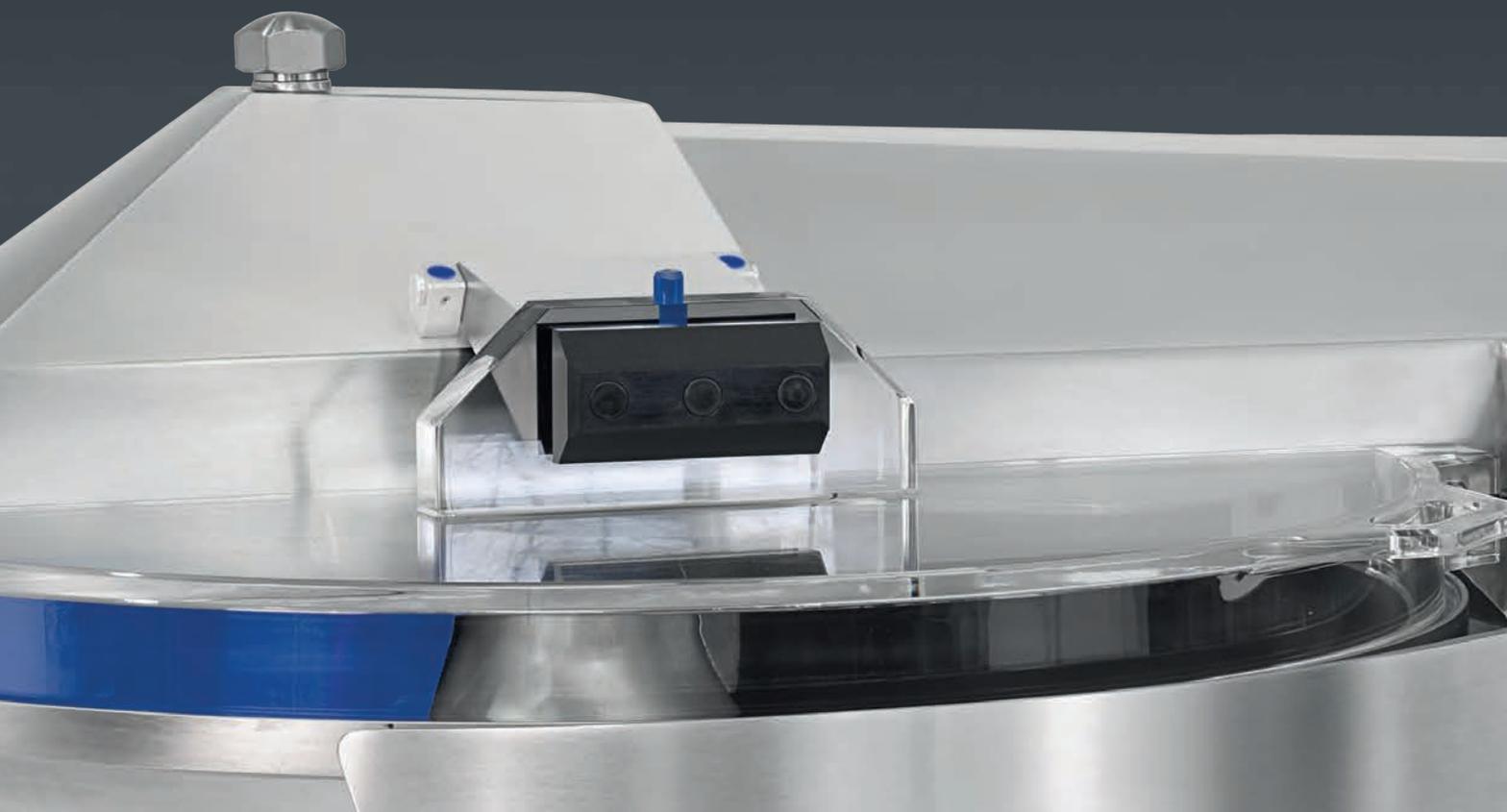
CUTCONTROL ET CUTVISION.

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.



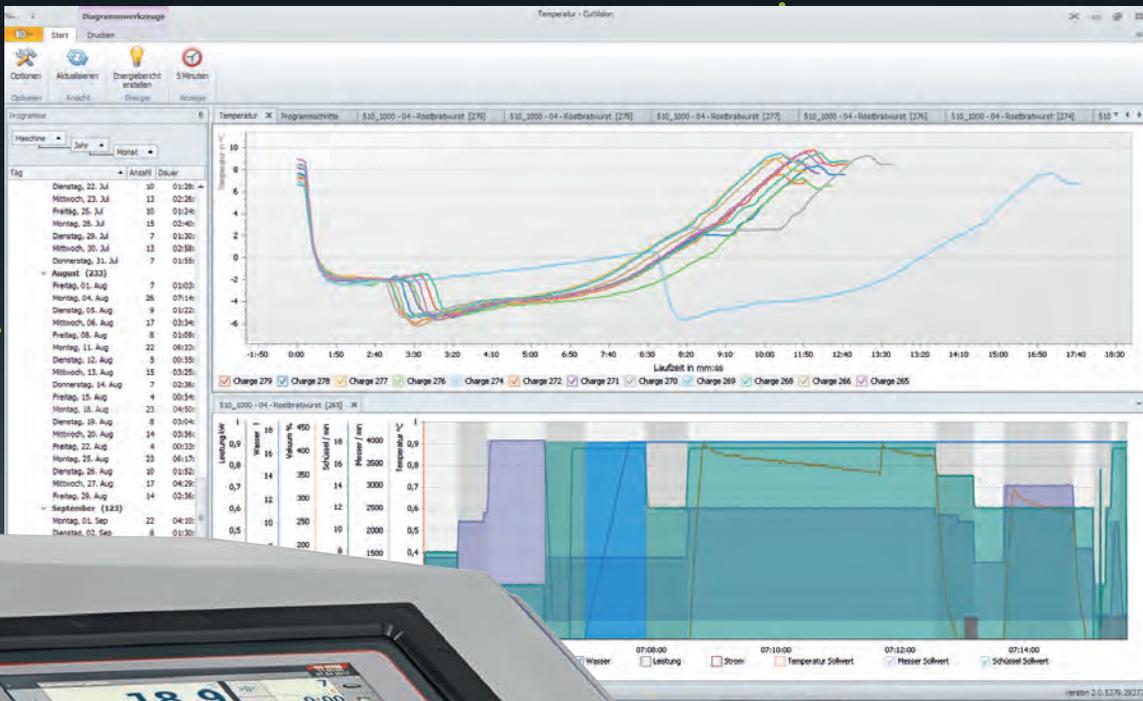
FACILE A UTILISER

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	—	✓	—	✓	—	
Coupage par température	✓	✓	✓	✓	✓	
Coupage par temps / nbrs tours de cuve	option	✓	option	✓	option	
Entrainement cuve variable	—	option	—	option	—	



Cutmix 90 L

Cutmix 120 L



Cutmix sous-vide 65L /

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