

**NEU!**

## HYGIENIC SECURE: UNSERE VAKUUM-INDUSTRIEKUTTER IN NEUER BESTFORM

Vakuum-Cutmix VCM 360 L, VCM 550 L



## HYGIENIC SECURE

Für hygienische Höchstleistung  
in der Industrie

Wie können wir die Fleischverarbeitung einfacher und besser machen? Das ist die Frage, die uns bei K+G Wetter seit jeher antreibt. Mit „Hygienic Secure“, der neuen Generation von Vakuum-Kuttern für die Industrie, setzen wir neue Maßstäbe in Sachen Hygiene.

## SICHER UND STARK IM EINSATZ

Schnellere Prozesse, eine hohe Energieeffizienz sowie überlegene Stärken im Bereich der Hygiene: All das und mehr macht „Hygienic Secure“ zum neuen Maßstab in der industriellen Fleischverarbeitung. Schließlich sind wir als Marke weltweit bekannt dafür, mit cleveren Details für den großen Unterschied zu sorgen. Lassen auch Sie sich überzeugen – und setzen Sie mit uns auf Sicherheit und Wirtschaftlichkeit für Ihre Produktion.

## HYGIENIC SECURE

Neue Stärke mit Sinn fürs Bewährte

Durch sein zweigeteiltes Deckelkonzept vereint „Hygienic Secure“ auf intelligente Weise Effizienz mit Hygiene. Besonderes Highlight: Der Deckelstreifen am Messerdeckel ist selbstjustierend und zum Reinigen werkzeuglos herausnehmbar. Damit lassen sich auch Deckelstreifen und die werkzeuglos herausnehmbare Pilzauflage leicht und gründlich sauber halten – für ein Höchstmaß an Hygiene und Produktsicherheit.

### CLEVERE KONSTRUKTION

Dafür sorgt zusätzlich eine weitere Stärke von „Hygienic Secure“: Zwischen Kutterschüssel und Vakuumkessel ist keine Dichtung mehr notwendig. So bleibt der sensible Bereich hygienisch sauber, denn die Reinigung erfolgt ausgesprochen einfach, schnell und gründlich. Zudem lässt sich der Reinigungserfolg auch optisch zuverlässig kontrollieren. Gleiches gilt für das Säubern des Kesselraums: Unter der Kutterschüssel stehen zwei großzügige Öffnungen bereit. Darüber können Sie den gesamten Bereich mühelos erreichen und das Ergebnis des Reinigungsprozesses bis in die letzte Ecke hinein überprüfen.

Darüber hinaus verfügen unsere neuen Vakuum-Industrie-kutter natürlich über all die bewährten produktionstechnischen Vorteile, die Sie von K+G Wetter gewohnt sind – von der robusten Konstruktion bis hin zu den vielen Details, die Ihnen ein Mehr an Sicherheit, Hygiene und Effizienz bieten. Und die Fleischverarbeitung einfach einfacher machen.

### LABYRINTH-DICHTSCHEIBE

für maximalen Schutz der Messerwellenlager



### ZWEIFEILTER DECKEL AUS 100% EDELSTAHL

für schnellere Beladung und damit kürzere Prozesszeiten

### SCHALTSCHRANK INTERN / OPTIONAL EXTERN

für ein Höchstmaß an Flexibilität

ausgestattet mit energieeffizienter AC-Technik

hygienisch sicher

### DICHTUNGSFREI

bleibt der Bereich zwischen Kutterschüssel und Vakuumkessel hygienisch sauber

### ERHÖHTER SCHÜSSELRAND

ermöglicht sauberes Arbeiten, verbessert die Hygiene und verhindert Produktionsverluste

### TOUCHPANEL

zum intuitiven Bedienen und Steuern – optional mit Anbindung an Software CutControl (Rezepturverwaltung) und CutVision (Qualitätsmanagement)



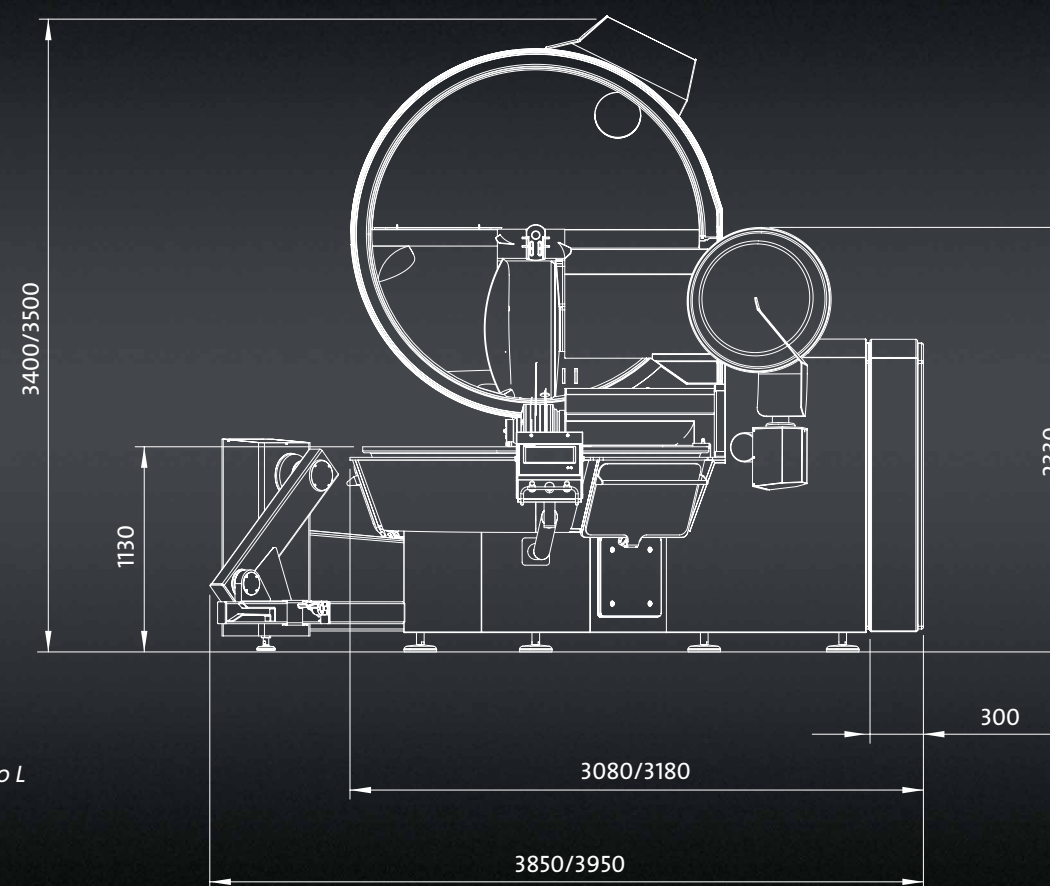
### SEPARAT VERBAUTE JOYSTICKS

für eine zusätzlich erhöhte Ausfallsicherheit

### ABMESSUNGEN

Vakuum-Cutmix VCM 360 L / 550 L

Alle Maßangaben in mm



### ROBUSTER GUSSSTÄNDER

für einen vibrationsarmen, ruhigen Lauf und eine hohe Langlebigkeit der Maschine

### SCHRÄGE, HANDPOLIERTE FLÄCHEN AUS ROSTFREIEM EDELSTAHL

lassen Reinigungswasser zuverlässig ablaufen

### 2 GROSSZÜGIGE REINIGUNGSKLAPPEN

ermöglichen unter der Kutterschüssel das bequeme und gründliche Reinigen.

### VORTEILE UNSERER VAKUUMTECHNIK

- festere und kompaktere Bräte
- keine Luft einschließen im Brät, dadurch deutlich längere Lebensdauer des Endproduktes
- keine Verfärbung des Endproduktes
- knackiger Biss und intensiver Geschmack der fertigen Wurstwaren

### TECHNISCHE DATEN

	VCM 360 L	VCM 550 L	
Elektrische Daten	Typ	531	551
	Betriebsspannung (Standard)	400 V / 50 Hz	400 V / 50 Hz
	Nenn-Anschlussleistung	170 kW	220 kW
	Nennstrom	370 A	470 A
Drehzahlen	Vorsicherung kundenseitig	400 A gL/gG	500 A gL/gG
	Messerwelle	40–4000 min <sup>-1</sup>	40–3600 min <sup>-1</sup>
	Mischgang (vor- und rückwärts)	40–500 min <sup>-1</sup>	40–500 min <sup>-1</sup>
Motor-Nennleistungen	stufenloser Schüsselantrieb	4,5–16 min <sup>-1</sup>	4,5–16 min <sup>-1</sup>
	Messerwellen-Antrieb	155 kW	200 kW
	stufenloser Schüsselantrieb	5,2 kW	5,2 kW
	Auswerferantrieb	1,1 kW	1,1 kW
	Hydraulikaggregat	3,6 kW	3,6 kW
Vakuumpumpe, integriert	Vakuumpumpe	5,5 kW	7,0 kW
	Pumpentyp	Wasserring	Wasserring
	Wasserbedarf (nur während Evakuierung)	ca. 5,5 l/min	ca. 5,5 l/min
Optimale Chargengrößen Brüh-/Koch-/Rohwurst	290 / 280 / 160 kg	440 / 420 / 250 kg	

## HIGHLIGHTS AUF EINEN BLICK

### 1 MAXIMALE BETRIEBS- SICHERHEIT DURCH BISLANG UNERREICHT HOHEN HYGIENE- STANDARD

- zweigeteilter Deckel aus 100 % Edelstahl
- Vakuum-/Lärmschutzdeckel schnell hydraulisch zu öffnen und zu schließen für kürzere Beladezeiten
- keine Dichtung zwischen Kutterschüssel und Vakuumkessel, damit einfach zu reinigen
- dadurch: 100%iger Ausschluss von Verunreinigungen und reduzierter Wartungsaufwand
- alle Bereiche des Kutters schnell und gründlich zu reinigen – auch unter der Kutterschüssel
- perfektes, leicht kontrollierbares Reinigungsergebnis
- Messerdeckel mit selbstjustierendem Deckelstreifen (werkzeuglos herausnehmbar)
- dadurch: hygienisch sauberer Produktbereich

### 2 DOPPELWANDIGE KOCH-/KÜHLEINRICHTUNG\*

- vollständig geschlossenes System
- Produkt kommt nicht mit Dampf / Wasser in Berührung.
- maximale Qualität und Hygiene

### 3 SCHALTSCHRANK INTERN ODER OPTIONAL EXTERN

- für Ihr Mehr an Flexibilität
- standardmäßig: Schaltschrank im Maschinenkorpus integriert
- keine außenliegende Verkabelung erforderlich
- schnelle und platzsparende Installation
- maximale Hygiene

### 4 EXTERNE BELÜFTUNG\*

- Kutter standardmäßig mit 2 Anschlüssen für die Verrohrung vorbereitet
- verhindert durch entstehenden Überdruck in der Maschine das Eindringen von Stäuben
- reduzierter Verschleiß
- führt Warmluft zu 100 % ab
- geringere Kosten für die konstante Klimatisierung des Arbeitsraums

\*optional



MADE IN  
GERMANY

## RUNDUM- SCHLEIFSERVICE

Direkt vom Profi

Lässt nach intensivem Gebrauch die Leistung Ihres Schneidwerkzeugs nach, sorgen wir innerhalb kürzester Zeit wieder für den richtigen Schliff – sicherer Transport inklusive. Mehr Infos unter: [kgwetter.de/schleifservice](http://kgwetter.de/schleifservice)

## EINE GUTE ENTSCHEIDUNG

Qualität zahlt sich aus

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!

**JK JOSEF KOCH**  
Technik, die Genuss schafft.

**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

