

K + G WETTER: Gama completă pentru prelucrarea cărnii

◆ K+G Wetter oferă o gamă variată de mașini cu numeroase caracteristici atât pentru meșteșugari cât și pentru industria de prelucrare a cărnii.

Cutere de înaltă performanță

Prin intermediul cuterelor din seria Cutmix, K+G WETTER oferă clienților săi tehnologie de top asigurând în felul acesta rezultate perfecte oricare ar fi scopul utilizării. Baza o reprezintă construcția solidă cu standul complet din fontă încastrat în oțel inoxidabil.

Touch Screen

Touch screen-ul modern este disponibil ca opțiune pe toate mașinile din seria Cutmix de la 200 litri în sus sau este deja o parte integrată în caracteristicile standard.

Programul complet pentru meșteșugari și pentru industria de prelucrare a cărnii cuprinde:

Cuter 33/45/ 50/70/90/120/200/360 l, Cutter sub vacuum 65/120/200/360 and 550 l, precum și Mașina combinată formată din mașina de tocat și cutter.

Operare prin CutControl, monitorizare și documentare prin CutVision pentru toate mașinile din seria Cutmix

CutControl este un sistem de control programat, proiectat pentru automatizarea procesului de tăiere. Rețetele și comenzile de con-

trol sunt introduse în mașina sau în PC. CutVision funcționează pe orice PC din rețea și înregistrează automat toate datele de producție relevante și toate rapoartele privind starea.

Noua interfață IT standard „WS-FOOD”

Ca o opțiune, K+G Wetter poate furniza mașinile sale cu interfața IT standard „WS-FOOD”. Acest lucru face posibilă conectarea oricărui PC cu internet la mașină prin Plug and Play. Adicional, acest standard permite punerea în rețea a tuturor mașinilor de la diferiți producători și încorporarea lor în procesul de control existent și în sistemele ERP.

Managementul digital al rețetei

Software-ul dezvoltat de K+G Wetter oferă o mască de intrare clar structurată cu toate datele rețetei pentru loturile ce urmează a fi pregătite. Ulterior, toate informațiile sunt trimise la mașina de tăiat și pot fi afișate și accesate din panoul de control. Aditivii necesari sunt afișați pe display. Conversiunea automată a cantității calculează toate ingredientele necesare pentru mărimea dorită a lotului. Pașii necesari ai programului trebuie doar confirmați de operator prin apăsarea unui buton.



Cea mai înaltă calitate chiar și în ceea ce privește mașinile de tocat

Mașinile de tocat K+G Wetter conving prin structura lor robustă și motoarele eficiente. Mașinile impresionează prin funcționarea lor silențioasă, durata lungă de viață precum și prin întreținerea și service-ul prietenoase.

În plus față de designul modern, toate mașinile de tocat K+G WETTER garantează standarde maxime de igienă și longevitate.

Gama de produse pentru meșteșugari și industrie conține mașini de tocat electrice, mașini de tocat automate, mixere automate, mașini de tocat cu șneurile în unghi de 90 de grade.

SUMMARY

K + G WETTER: full range for meat processing

◆ K+G Wetter offers a wide range of machines with numerous new features for both craftsmen as well as for industrial meat processing.

High-performance cutters

With the proven cutters from the Cutmix series, K+G WETTER offers its customers top technology that ensures perfect results whatever the use. The basis is the solid construction with the fully closed cast-iron stand encased in stainless steel.

Touch Screen

The modern touch screen is available as an option on all machines in the Cutmix series upwards of 200 litres or is already an integral part of the standard features.

The complete programme for craftsmen and industry comprises: Bowl cutter 33/45/ 50/70/90/120/200/360 l, vacuum bowl cutter 65/120/200/360 and 550 l, as well as the Twin bowl cutter combining grinder and cutter.

Operation via CutControl, monitoring and documentation via CutVision for all machines of the Cutmix series

CutControl is a programmed control system designed to automate the cutter process. The recipes and control commands are entered on the machine or on the PC.

CutVision can run on any PC in the network and automatically records all relevant production data and status reports. The data can be viewed or printed out at any time.

New IT interface standard “WS-FOOD”

As an option, K+G Wetter can also supply its machines with the manufacturer-spanning IT interface standard “WS-FOOD”. This makes it possible to connect any PC with Ethernet interface to the machine via Plug and Play. Additionally, this standard permits networking of all machines from differing manu-

facturers and their incorporation into existing process control and ERP systems.

New digital recipe management

The PC software developed by K+G Wetter offers a clearly structured entry mask with all recipe data for the batches to be prepared.

Subsequently, all information is sent to the cutter and can be displayed and called up on the operating panel. The necessary additives are shown on the display.

The automatic quantity conversion calculates all necessary ingredients for the desired batch size. *Necessary program steps just need to be confirmed by the operator by pressing a single button.*

Highest quality even with meat grinders

K+G Wetter grinders convince through their robust structure and their efficient drives. The machines impress with their quiet running, long useful life as well as their maintenance and service-friendly construction.

In addition to modern design, all K+G WETTER grinders guarantee maximum hygiene standards and longevity.

The product range for craftsmen and industry includes electrical grinders, automatic grinders, mixer automatic grinders, angle grinders and mixer angle grinders.





LPG 209 – Mașina de porționat pe lungime cu magazie de membrane

◆ **Flexibilă și rapidă, inovativă și productivă – acesta este cel mai bun mod de a descrie noua mașină de porționat pe lungime cu magazie de membrane.**

Timpul util productivității care înainte era folosit pentru aplicarea de membrane este acum salvat prin magazia automată de membrane care face toată treaba oferind toate avantajele deja cunoscute celui LPG 208.

Mai multă flexibilitate de atât nu este posibilă într-o singură mașină.

Cerințe complexe pot fi controlate doar de o singură mașină:

- Legarea și transferul la zona de agățare și separare;
- Membrane naturale, din colagen, poliamidă sau celuloză;
- Cârnați fierți, cruzi sau proaspeți.

Oferă soluție aproape pentru toate cerințele producției de cârnați.

LPG 209 – Mașina de porționat pe lungime cu magazie de membrane

Mașina leagă cârnații cu cea mai mare acuratețe atât în ceea ce privește lungimea cât și în ceea ce privește greutatea. Procesoază

cârnații fierți sau cruzi în membrane naturale, de colagen sau celuloză cu calibrul cuprins între 13 și 40+ mm. Membranele de colagen și celuloză sunt încărcate automat. Inovativa LPG 209 oferă: o magazie automată de membrane care reduce timpul de schimbare al membranei și crește capacitatea de producție. LPG 209 oferă încărcare complet automată pentru membranele sintetice și de colagen și aplicare semi-automată pentru membranele naturale.

Membranele sunt pur și simplu plasate în magazie iar mașina face restul. Încarcă, mută în poziția necesară și produce – mai rapid decât s-a putut încărcă vreodată manual: durata de schimbare a membranei este mai mică de 2.5 secunde. Membrana este mutată în poziția ideală la încărcare, făcând astfel imposibilă răsucirea.

Acest lucru este de asemenea evident în gradul înalt de fiabilitate operațională al LPG 209 – nu poate fi vorba de răsucirea membranelor. LPG 209 este, de asemenea, excepțional de rapidă. Cu o rată de porționare de 1.300 cârnați în membrană naturală și până la 2.200 de porții în membrane sintetice sau de colagen, **LPG 209 – Mașina de porționat pe lungime cu magazie de membrane** este în centrul producției. Cârnații de cea mai înaltă calitate sunt produși cu viteză foarte mare. Durează doar câteva minute să schimbi **LPG 209 – Mașina de porționat pe lungime cu magazie de membrane**, de la membrane sintetice și de colagen la membrane naturale și să reiei producția. Operatorul va învăța foarte repede pașii simpli necesari, asigurând flexibilitate maximă în producția de cârnați.

Senzorii mașinii monitorizează procesul de dozare. Inteligența integrată a LPG 209 recunoaște independent terminația membranei naturale (opțional). Mașina oferă curățenie, operare de mare viteză – exact așa cum trebuie. Inovativa **LPG 209 – Mașina de porționat pe lungime cu magazie de membrane** elimină de asemenea riscul rușerii membranelor când sunt utilizate membrane sintetice sau de colagen.

Nu există altă mașină mai gentilă: Odată dozate membranele, dozatorul cu vacuum operează ca o pompă în cadrul producției continue. Separatoarele speciale din cureaua de separare prind ușor membrana și separă fiecare cârnaț în parte. Dozarea com-

pletă și procesul de legare se desfășoară excepțional de silențios și uniform. Până și cea mai fragilă membrană poate fi legată fără probleme.

Curelele de separare sunt disponibile pentru diferite lungimi de cârnați și pot fi înlocuite prin eliberare rapidă (durata de

schimbare < 1 minut). Sunt caracterizate de timpii lungi și igienă perfectă.

LPG 209 – Mașina de porționat pe lungime cu magazie de membrane poate fi curățată folosind un echipament cu presiune scăzută.

SUMMARY

LPG 209 – Length portioning machine with casing magazine

◆ **Flexible and quick, innovative and productive - this is the best way to describe the new LPG 209 length portioning machine with casing magazine.**

Where useful productivity time was once used for applying casings, today an automatic casing magazine does the work with all advantages of the proven LPG 208. More flexibility in just one machine is not possible. Complex requirements can be controlled by just one machine.

- Linking and transfer to hanging or separating
- Natural, collagen, polyamide- or cellulose casing
- Cooked, raw or fresh sausages

An all-round solution for (almost) all sausage production requirements.

The LPG 209 length portioning machine links sausages with the utmost accuracy in length and weight. It processes cooked and raw sausages in natural, collagen and cellulose casings within the calibre range of 13 to 40+ mm. Collagen and cellulose casings are automatically loaded.

The innovative LPG209 offers: an automatic casing magazine which reduces casing change times and increases production capacity. It offers fully automatic loading for synthetic and collagen casings and semi-automatic application for natural casings.



SC DARIMEX TECHNO SRL

Str. Ion I.C. Brătianu nr.17,

Otopeni – România

Tel.: 021-352 07 54

021-352 07 55

021-352 07 56

Fax: 021-352 07 59

E-mail: info@darimex.ro; office@darimex.ro

Website: www.darimex.ro

The casings are simply placed in the magazine – the machine does the rest. Load, move into position and produce – quicker than loading by hand ever could be: the casing change time is less than 2.5 seconds. The casing is moved to the ideal position on loading, making kinking impossible. This is also evident in the high degree of operational reliability of the LPG 209 – there is no kinking of casings. The LPG 209 is also exceptionally quick. With a portioning rate of 1300 sausages in a natural casing and even up to 2200 portions in synthetic and collagen casings, the length portioning machine is at the centre of the production. High-quality sausages produced at top speed.

It only takes a few minutes to switch the length portioning machine from synthetic and collagen casings to natural casings and resume production. The operator will quickly learn the simple steps involved - ensuring maximum flexibility in sausage production.

The machine's sensors monitor the filling process. The integrated intelligence of the LPG 209 independently recognizes the end of the natural casing (optional), so is delayed shutdown with a final portion a thing of the past. The machine delivers clean, high-speed operation - just as it should be. The innovative length portioning machine also eliminates the risk of split casings when using synthetic or collagen casings.

There's none gentler: As the casings are filled, the vacuum filler operates as a pump within the continuous production output. Special dividers in the dividing belts gently grip the casing and divide each individual sausage. The complete filling and linking process proceeds exceptionally quietly and evenly with no load placed on the casing. Even the most fragile casings can be linked without a hitch.

Dividing belts are available for different sausage lengths and can be replaced using quick-release catches (changeover time < 1 min). They are characterised by long downtimes and perfect hygiene characteristics. The length portioning machine can be cleaned using low-pressure equipment.

