

**K+G WETTER**  
Built-in success



CUTMIX 120 litri

## K + G WETTER: Seria de cutere CUTMIX

Cuterele din seria CUTMIX de la K + G WETTER sunt ideale pentru producerea pastei pentru salamuri de orice fel.

◆ **Varietate tipuri de mașini Cutmix de la 33 la 550 litri, ideale pentru pasta de salamuri crude și VakuuCutmix 65, 120, 200, 360 și 550 litri indicate pentru producerea de emulsii și salamuri fierte, îndeplinesc cerințele industriei de procesare a cărnii, corespunzând pretențiilor clienților de la mici magazine până la marile rețele de magazine de tip supermarket. În proiectarea seriei CUTMIX s-a ținut cont de următoarele criterii: fiabilitate, ușurința în exploatare, igienizare rapidă și flexibilitate.**

De asemenea, împărțirea cuvelor după capacitatea lor, practic de la 33 la 550 litri corespunde cu mărimea șarjelor pentru fiecare tip de producător. O calitate corespunzătoare a produselor se asigură și atunci când se încarcă la maximum pentru tocare și mărunțire cuvele cuterelor CUTMIX. Buna geometrie a acestor cuve, designul corespunzător și distanța optimă dintre cuțitele de tăiere și cuvă sunt dorințele primordiale ale fiecărui producător. Batiul solid din fontă al mașinii și greutatea lui asigură stabilitatea mașinii în timpul vitezelor cele mai ridicate.

Mașina este ușor de operat având o tastatură touch și un display touch care are alocat un buton pentru fiecare funcție. Nu există dubla

alocare, în acest fel erorile operaționale sunt practic excluse. Tastatura touch igienică și ecranul tactil sunt ușor de curățat. Displayul integrat, ușor de citit, arată parametrii pentru tăiere, temperatura de oprire, turele cuvei și durata de timp a șarjei. Mai mult, semnalele operaționale sunt afișate sub formă de text clar, de exemplu atunci când butonul de oprire de urgență a fost activat.

Pentru un proces de tăiere automatizat, sistemul de control oferă mai multe funcții switch-off. Datorită funcțiilor existente în tabloul de comandă, softul mașinii poate fi integrat în softul tehnologic, de trasabilitate și economic al producătorului.

La producerea emulsiilor de carne tratate termic, temperatura este de obicei folosită pentru a determina când este șarja gata. Temperatura maximă respectivă trebuie doar introdusă în displayul numeric și apoi afișată pe display, adițională la temperatura curentă. Același lucru se întâmplă și cu turele cuvei și cu timpul de oprire.

La producerea cărnii în stare crudă, decizia de finalizare a procesului este bazată pe numărul de ture al cuvei sau timpul coterării. Datorită opririi automate bazată pe timp sau număr de ture al cuvei, este ușor

de obținut un produs finit consistent, de mare calitate, necântând numărul de șarje procesate.

### Condițiile de oprire pot fi combinate în funcție de necesitățile clientului

Toate componentele de control sunt monitorizate în mod continuu de un program de diagnosticare; orice eroare este afișată sub formă de text clar pe display. Erorile sunt raportate la o memorie pentru erori, incluzând data și ora când au avut loc; memoria poate fi citită cu ușurință de către orice tehnician care se ocupă cu întreținerea, de câte ori este nevoie. Acest lucru va da posibilitatea să asigurați o întreținere preventivă și în plus îmbunătățirea performanței ridicate a mașinii și a fiabilității ei.

Atât pentru mașinile din seria CUTMIX cât și pentru celelalte mașini K + G Wetter, componentele electrice sunt integrate total în mașină, astfel atingându-se până și cele mai ridicate cerințe pentru igiena procesării cărnii.

Starea de igienă a mașinii este facilitată și de închiderea completă a mașinii neexistând posibilitatea ca soluțiile de igienizare și apa folosită la spălarea mașinii să pătrundă în interiorul mașinii. Pur și simplu uitați de panourile de comutare de pe perete, greu de curățat, cu cabluri atârând care duc la mașină. Un singur cablu este suficient pentru conectarea și activarea mașinii.

**Toate componentele de control ale cuterelor CUTMIX sunt monitorizate în mod continuu de un program de diagnosticare; orice eroare este afișată sub formă de text clar pe display.**

### CutControl and CutVision – PC-Software pentru controlul și înregistrarea programelor de tăiere

Prietenosul software pentru controlul programului „CutControl” este opțiunea ideală, disponibilă pentru toate modelele Cutmix, oferindu-vă posibilitatea să repetați rețete de emulsii individuale cât de des doriți. Rețetele și tehnicile de producție pot fi reproduse perfect, economisind timp și bani și garantând calitatea dorită.

Odată conectat la computerul dvs. cu ajutorul unui cablu de date, pașii de producție, unici pentru fiecare rețetă, cum ar fi viteza cuvei, temperatura, ture, timp de tăiere pot fi introduși într-o fereastră a programului. Adițional, informații ca alimentare cuter, gheață sau condimente adăugate sunt indicate sub forma de text.

La apăsarea unui buton, CutControl controlează cuterul. În timp ce programul funcționează, toate informațiile despre diferiții pași apar sub formă de text clar pe display pentru ca Dumneavoastră să fiți informați despre pasul următor.

Chiar și în timpul producției, puteți influența anumiți parametri cum ar fi temperatura, numărul de ture, timpul coterului etc., avansând sau terminând programul. Acesta este un avantaj în plus.

### 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](mailto:info@darimex.ro); [office@darimex.ro](mailto:office@darimex.ro)

Website: [www.polyclip.com](http://www.polyclip.com)

În timp ce producția de carne în stare crudă este în mod normal determinată de turele cuvei și durata ciclului, temperatura este esențială în producția de emulsii tratate termic unde fluctuațiile frecvente de temperatură ale cărnii care trebuie procesată și conținutul de grăsime au un rol decisiv.

Pe lângă funcția de control al temperaturii, tăierea excesivă datorată duratei îndelungate a ciclului poate fi prevenită; este știut faptul că o emulsie bună nu înseamnă și o folosire peste timpul ideal al obținerii emulsiei. Mai mult, funcția switch-off poate fi de asemenea folosită pentru oprirea automată a coterului înaintea adăugării ingredientelor și apoi pornirea lui. Acest lucru reprezintă un avantaj deoarece cuterul nu trebuie manevrat tot timpul, displayul lui afișându-vă pașii care urmează, în felul acesta puteți fi siguri că nu ați uitat ceva.

Dacă vreți să încercați o tehnică nouă a rețetei, puteți schimba cu ușurință orice pas introdus în program.

O producție standardizată va crește calitatea și vă ajută să evitați erorile de producție și să calculați cu exactitate timpul și volumele de producție. Cum legea devine din ce în ce mai severă și în ceea ce privește aplicarea cerințelor de înaltă calitate în industria de procesare a cărnii, devine din ce în ce mai importantă trasabilitatea proceselor de producție.

Trasabilitatea este domeniul unde programul de monitorizare CutVision excelează. Toate procesele de producție și cifrele de referință sunt înregistrate și pot fi vizualizate, evaluate și imprimate sub formă de tabel sau grafic, permițându-vă astfel documentarea întregului proces de producție. Prin înregistrarea tuturor acestor procese într-un calculator, organele sanitare-veterinare de control dețin o bancă de date la dispoziția lor pentru a reconstitui originea cărnii, starea ei de igienă, precum și formularistica necesară evidențierii activității de producție.

**Control rețetelor (RezeptControl) – Managementul digital al rețetei**

Pentru a atinge așteptările în continuă creștere ale pieței și ale clienților, K + G Wetter a anticipat următorii pași ai inovației. Rezultatul îl reprezintă Controlul Rețetelor (RezeptControl), ma-

managementul digital al rețetei cu calcularea în mod automat a cantității. Prin integrarea Controlul Rețetelor (RezeptControl), CutControl a fost extins cu o caracteristică de valoare. Controlul Rețetelor (RezeptControl) optimizează controlul programului și va face munca și mai ușoară.

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 cutter 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 sașiei, astfel excluzându-se sașie imperfecte datorate aditivilor calculați greșit.

## SUMMARY

### K+G WETTER: Cutter Technology for Craftsmen with the "Cutmix" Cutter Series

The bowl-cutters of the CUTMIX series by K+G WETTER are ideal for the production of sausage emulsions of all kinds. The various machine types Cutmix 33 to 550 Liter and VakuuCutmix 65, 120, 200, 360 and 550 L fulfill the requirements of the meat processing industry, ranging from one-shop customers to large-sized companies with a network of branches and even larger meat processing factories. Outmost priority has been given to reliability at every step of the way when designing the CUTMIX series. High flexibility needed due to different batch sizes and the production of different products has also been accounted for. Continuous product quality under full load is ensured both for small and large



### 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.

Nu lipsit de importanță este faptul că acest soft de producție poate fi integrat și corelat și cu softul economic de gestiune și contabilitate, existând în tot acest timp posibilitatea de control a modului de valorificare a materiilor prime folosite în procesul de producție, depistarea surselor de influențare negativă, prin pierderi tehnologice sau economice, a valorificării cărnii crude.

batches thanks to the intelligently designed construction of the cutting space as well as the shape of knives and bowl.

The machine is operated on an easy-to-use, touch-sensitive keyboard or a touchscreen display, allocating one button to just one function. There are no double allocations so that operational errors are practically excluded. The hygienic touch-sensitive keyboard and the touch screen are easy to clean. The integrated, easy-to-read display shows the current parameters for cutter torch, scalding temperature, bowl rounds and batch times. Furthermore, operational signals are shown in clear text, for instance, when the emergency stop button has been activated. For an automated cutting process, the control system provides several switch-off-functions.

When producing scalded sausage emulsions, the temperature is usually used to determine when a batch should be finished. The respective maximum temperature just needs to be entered on the numeric display and is then shown on the display, additionally to the current temperature. The same goes for bowl rounds and timed shut-down. When producing raw meats, the decision on when to finally switch off is more often based on the number of bowl rounds or the cutter time. Thanks to the automated final switch-off based on "time" or "bowl rounds", a consistent end product quality is easy to achieve regardless of how many batches are processed.

### The conditions for switch-off can be combined according to your demands

All control components are continuously monitored by a self-diagnosis program; any faults are shown in clear text on the display. Faults are reported to a fault memory including the date and time they occurred; the memory can be read out easily by any maintenance technician whenever he calls in. This enables you to do preventive maintenance and further improve

## SUMMARY

the overall high performance and reliability of machines by K+G WETTER. Both for machines of the CUTMIX series and for all other machines by K+G Wetter, the electrical components are fully integrated in the machine, thus meeting the ever increasing requirements for hygienic meat processing. Simply forget about difficult-to-clean switch panels on the wall and cable strings leading to the machine. One smooth cable is enough to connect and activate the machine.

### CutControl and CutVision – PC-Software to control and record your cutting programs

The user-friendly program control software "CutControl" is the ideal option available for all Cutmix models, enabling you to repeat individual sausage recipes as often as you wish. Recipes and production techniques can be reproduced perfectly, saving time and costs, and guaranteeing the quality you desire.

Once connected to your office PC via a conventional power cable, the production steps unique to each recipe such as cutter torch, bowl speed, temperature, rounds, and cutting times can be entered in a program window. Additionally, information such as cutter feed or added ice or spices is indicated in text format. At the push of a button, CutControl controls the cutter. While the program is running, all information on the various steps appears as a clearly legible text on a display for you to know your next step. Even during production, you can influence certain parameters such as temperature, numbers of rounds, cutter times etc. by advancing or ending the program. This is a further advantage. While the production of raw sausage is usually determined by bowl rounds and cycle times, temperature is of the essence in the production of scalded sausage where frequent temperature fluctuations of the meat to be processed and the fat content play a decisive role. Beside the temperature control function, excessive cutting due to excessive cycle times can be prevented. What is more, the switch-off function can also be used in order to stop the cutter automatically before adding ingredients and then re-activate it. This bears the advantage that the cutter does not have to be manned at all times yet ensuring you haven't forgot anything as the display will tell you exactly what step comes next.

Should you wish to try a new recipe technique, any entered program step can be changed easily. A standardized production improves your quality and helps you to avoid production failures and to calculate your volumes exactly. Another advantage is that highly-skilled staff does not have to be deployed to the cutter only but can use their time for different tasks, thus improving your value added chain.

As laws become ever more severe and in view of the high quality requirements applicable to the meat-producing industry, it is

increasingly important to be able to trace back all production processes. This is where the monitoring program CutVision excels. All production processes and benchmark figures are recorded and can be viewed, evaluated, and printed as table or graph, enabling you to document the entire production process.

### RezeptControl – new digital recipe management

In order to meet the ever increasing demands by the market and our customers, K+G Wetter has anticipated the next innovative steps. The result is RezeptControl, the digital recipe management with automatic quantity calculation. By integrating RezeptControl, CutControl has been expanded by an additional valuable feature. RezeptControl optimizes the program controlling and makes your work even easier.

The PC software RezeptControl 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 additives for the desired batch size, thus excluding imperfect batches because of wrongly calculated additives.

### IT Interface Standard "WS-FOOD"

As an option, and happy to introduce what customers have long since wished for, 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 manufacturers and their incorporation into existing process control and ERP systems.

