

# CUTTER INDUSTRIAL 120 Y 200L

[WWW.FAMESKA.COM](http://WWW.FAMESKA.COM)



- Diseño optimizado de la cavidad inferior de la tapa inox para también cortar en ella.
- Alta velocidad de corte de cuchillas, variable de 1000 a 4000 rpm.
- Sensor de temperatura situado en la cavidad de corte para medición exacta de la temperatura en fricción.
- 4 teclas de selección rápida: 1000, 2000, 3000 y 4000 rpm.
- Velocidad de artesa en corte: variable de 6 a 18 rpm.
- Eje de cuchillas diseñado 3D dinámico para conseguir mayor reducción de vibraciones.
- Amasado con velocidad lenta variable de 50 a 200 rpm, atrás/adelante.
- Capacidad artesa de 200 hasta  $\pm 160$  kg masa blanda o  $\pm 100$  kg masas duras (120:  $\pm 90$  /  $\pm 60$  kg).

- 4 teclas de selección rápida: 50, 100, 150 y 200 rpm.
- Velocidad de artesa en amasado: variable de 6 a 10 rpm.
- Laberinto higiénico en el cabezal de cuchillas para evitar entrada de producto en el eje/rodamientos.
- Dispositivo electrónico para evitar condensaciones dentro de la bancada.



## Equipamiento estándar

[WWW.FAMESKA.COM](http://WWW.FAMESKA.COM)



Cabezal de cuchillas con 6  
cuchillas estándar BE-GW  
Steffens Alemania.



### Opción recomendada

Cargador hidráulico para llenado  
rápido y sencillo. Carro estándar  
200 litros.



### Opción recomendada

Descargador hidráulico y  
motorizado para vaciado de la  
artesa rápido y sencillo.



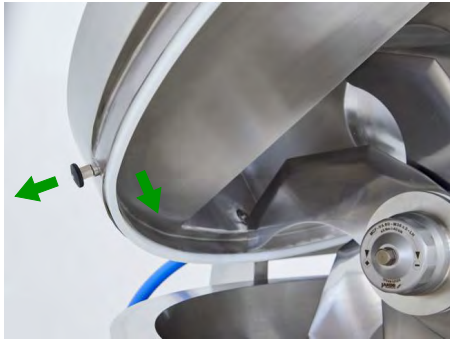
Tapa inox de cuchillas motorizada  
para elevación y descenso sin  
esfuerzo.



Tapa anti sonora abatible con  
disminución la velocidad de cuchillas.  
Con abertura para añadir especias sin  
levantar la tapa. (Mod: 200)



Construcción muy robusta.  
Grandes aberturas para acceder  
al interior. 100% acero  
inoxidable AISI304 (Mod: 200).



Banda de la tapa de la artesa desmontable para facilitar la limpieza.



Superficies pulidas lisas, sin rincones ni tornillos, con radios C € para facilitar la limpieza.



Artesa con tapón de vaciado de líquidos



Pantalla digital de control y programación de todas las funcionalidades de la cutter.

Mod:120  
48CV /35kW



Mod: 200  
82CV / 60kW



Motores de cuchillas ABB de gran potencia para aplicaciones pesadas.



El cierre rápido Talsa Quicklock reduce el tiempo de desmontar y montar las cuchillas en el cabezal.

# Características destacadas

Las cortadoras mezcladoras **120 / 200 L** están diseñadas para la producción de carne picada de todo tipo, desde la producción artesana hasta grandes carnicerías.

También son adecuadas para una amplia gama de productos con ave, pescado, repostería, vegetales, queso procesado y muchos productos básicos de la industria alimentaria.

Cortan, mezclan y emulsionan todo tipo de productos alimentarios consiguiendo desde texturas gruesas a muy finas. Son sencillas de utilizar, cuentan con un sistema de control automatizado y se limpian y mantienen con facilidad.



- ✓ Moderna pantalla táctil de 10 pulgadas.
- ✓ 10 botones de membrana (programables) para las funciones más usadas.
- ✓ Indicador digital de marcha, rpm cuchillas, temperatura, vueltas artesas, tiempo en marcha, hora actual.
- ✓ Parada automática ( tiempo trascurrido, temperatura y/o vueltas de la artesa).
- ✓ Visualización intervalos de mantenimiento y servicio técnico.
- ✓ Administración de usuarios

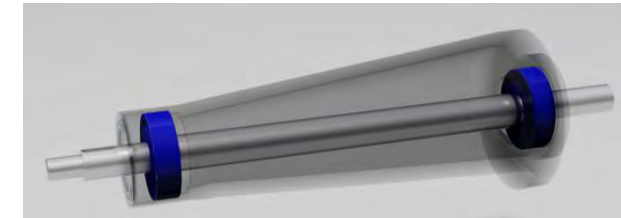
## Diseño innovador

Proyecto de I+D+i en cooperación con la Universidad Politécnica de Valencia, Departamento de Ingeniería Mecánica, sobre la reducción de vibraciones y sonido:

- ✓ Diseño con modelos 3D en ordenador.
- ✓ Reducción de vibraciones en el eje de cuchillas.
- ✓ Disminución de ruidos y vibraciones en el chasis.
- ✓ Transmisión de accionamiento silencioso.



**WWW.FAMESKA.COM**



Proyecto CDTI expediente IDI-20150097, cofinanciado con fondos FEDER a través del Programa Operativo Pluriregional de Crecimiento Inteligente.



MULTYMAQ MAQUINARIA S.L.

C/ El niño nº 45; 30540  
Estación de blanca (Murcia)  
TLF:968-776-081  
WWW.FAMESKA.COM  
WWW.MULTYMAQ.COM

# Especificaciones técnicas

		Mod 120	Mod 200
Capacidad artesa		120 litros	205 litros
Capacidad aproximada carne	masas blandas	± 20 a 90 kg	± 20 a 160 kg
	masas duras	± 20 a 60 kg	± 20 a 100 kg
Potencia total	estándar	35 kW / 48 CV	60 kW / 82 CV
Potencia total	PowerPlus	60 kW / 82 CV	80 kW / 109 CV
Potencia motor cuchillas	estándar	30 kW / 41 CV	55 kW / 75 CV
Potencia motor cuchillas	PowerPlus	55 kW / 75 CV	75 kW / 102 CV
Potencia motor artesa		3 kW / 4 CV	3 kW / 4 CV
Potencia motor centralita hidráulica		0,7 kW / 1 CV	0,7 kW / 1 CV
Potencia motor disco descargador		0,4 kW / 0,5 CV	0,4 kW / 0,5 CV
Consumo total máx.,	380/400 V	60 A	104 A
motor estándar	460/480 V	52 A	85 A
	220/230 V	107 A	-
Consumo total máx.,	380/400 V	104 A	136 A
motor PowerPlus	460/480 V	85 A	110 A
Giro cuchillas en corte	variable	1.000 a 4.000 rpm	
	selección rápida	1.000 / 2.000 / 3.000 / 4.000 rpm	
Velocidad lineal cuchillas	@ 4.000 rpm	hasta 100 m/s	hasta 117 m/s
Giro artesa		6 / 10 / 14 / 18rpm	
Giro cuchillas en amasado	variable	50 a 200rpm	
	selección rápida	50 / 100 / 150 / 200rpm	
Giro artesa en amasado		6 / 10 rpm	
Giro disco descargador		130 rpm @50 Hz (156 rpm @60 Hz)	
Peso neto aprox.		± 1.600 kg	± 2.900 kg
Nivel presión sonora a 1 m		± 75 dB(A)	± 79 dB(A)
Temperatura de funcionamiento		+5° a +40° C	
Nivel de humedad recomendado		20 a 90 %	

## Dimensiones (cm)

	120	200
A	180	223
B	139	167
C	136	149
D	23	32
E	161	192
F	192	195
G	103	109
H	235	-
I	272	298
J	218	248
K	204	240
L	181	194

