

# ROBUSTEZ EN LA PRODUCCIÓN.



PICADORAS ELÉCTRICAS • PICADORAS (MEZCLADORAS)  
AUTOMÁTICAS • PICADORAS (MEZCLADORAS) ANGULARES



**K-G WETTER**

**SUS VENTAJAS**

Página 4

**PICADORA ELÉCTRICA B 98, 32/100***Potencia compacta*

Página 6

**PICADORA ELÉCTRICA D 114***La profesional para la seguridad en la higiene*

Página 8

**PICADORA AUTOMÁTICA Y  
PICADORA MEZCLADORA AUTOMÁTICA  
D 114 + E 130***Automáticamente, el mejor producto*

Página 10

**PICADORA ANGULAR Y  
PICADORA MEZCLADORA ANGULAR  
E 130 + G 160***Picadoras perfectas*

Página 12

**SUS OPCIONES**

Página 14

  
**PORQUE  
ENTENDEMOS  
NUESTRO OFICIO**

Picadoras con la calidad de K+G

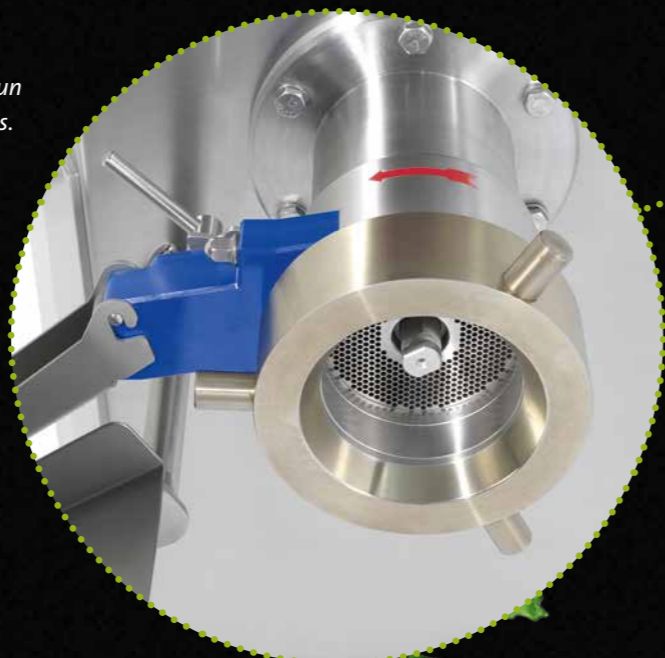
Oficio es sinónimo de pasión, especialmente en el procesamiento de carne, por la precisión, la máxima exigencia de calidad y amor por el producto. Nuestras picadoras saben qué es lo importante en este oficio y establecen nuevos estándares de higiene, seguridad y facilidad de manejo.

**CALIDAD INTEGRADA**

Gracias a su sólida construcción y estabilidad, las picadoras de K+G Wetter son compañeras de trabajo duraderas. Cada tamaño de máquina ofrece la máxima capacidad de producción, incluso en servicio continuo, combinando la máxima potencia y el silencio. Hechas de acero inoxidable de gran calidad, nuestras picadoras son totalmente inoxidables y están completamente cerradas. No permiten la entrada de salpicaduras de agua y son mucho más fáciles de limpiar. Así, dejan más tiempo para lo esencial: el arte del sabor perfecto.

## JUEGO DE CORTE

y clasificador manual para lograr un corte claro y los mejores resultados.



## CLASIFICADOR

en versión neumática con extractor lateral de los componentes duros



## TECLADO LAMINAR

para un manejo intuitivo

## SUS VENTAJAS

- ejecución fiable, estable y robusta para una larga vida útil y un funcionamiento silencioso de las máquinas
- la humedad no penetra por la carcasa totalmente cerrada
- superficies pulidas a mano que aportan la máxima higiene al limpiar y permiten que el líquido de limpieza salga sin dejar restos
- sendas cámaras de enjuague antes del accionamiento del sinfín de alimentación y de carne para la limpieza a fondo de zonas de difícil acceso con máxima higiene
- montaje de todas las piezas sin herramientas y, por tanto, sencillo
- Tensores de cadenas y correas trapezoidales que prolongan los intervalos de mantenimiento, reducen el desgaste de la máquina y elevan la seguridad de funcionamiento.

«Para ofrecer productos frescos diariamente con calidad puntera, ya no podemos concebir nuestra producción sin las máquinas de K+G. Las máquinas son de fácil limpieza, potentes y resistentes; son un elemento imprescindible en nuestra empresa»

Dirk Wunsch, gerente de Wunsch's Fleischspezialitäten



## FÁCIL ACCESO

acceso práctico a la tolva



- principio especial de doble sinfín de K+G para un flujo homogéneo del producto y presión constante en el juego de corte, para cuidar la carne picada durante el procesamiento
- diseño óptimo de la tolva para un transporte homogéneo y fluido del producto, impidiendo así la formación de bóvedas
- movimiento de retorno del sinfín de alimentación durante el proceso de mezcla, que también mezcla los productos del fondo de la tolva.
- recolección sencilla incluso de grandes trozos de carne, que permite un proceso de producción continuo mediante un mayor gradiente del sinfín de alimentación
- arranque retardado del sinfín de carne, para evitar que el juego de corte arranque en seco y minimizar el desgaste

- dispositivo de expulsión para desmontar el sinfín de carne y el dispositivo de corte fácilmente y sin herramientas
- robusto teclado laminar con panel de mandos de fácil comprensión, para el control intuitivo de las máquinas
- máxima seguridad gracias a su protección de la salida con seguridad eléctrica, que impide que se toque el juego de corte o el disco perforado final
- parada automática de las máquinas al activar la rejilla protectora y los interruptores para la máxima seguridad
- en caso de servicio de asistencia, rapidez en el suministro de repuestos y la intervención de personal in situ



# PICADORA ELÉCTRICA B 98, 32/100

Potencia compacta

En el modelo inicial de K+G destacan claramente su manejo sencillo y potentes prestaciones. Con una capacidad en la tolva de 35 litros, procesa 15 kilos de carne y otros productos en minutos y sin ningún esfuerzo. La eficiencia también caracteriza la limpieza de nuestro sistema de picado; su cierre rápido garantiza la extracción de la carcasa del sinfín en un tiempo mínimo.

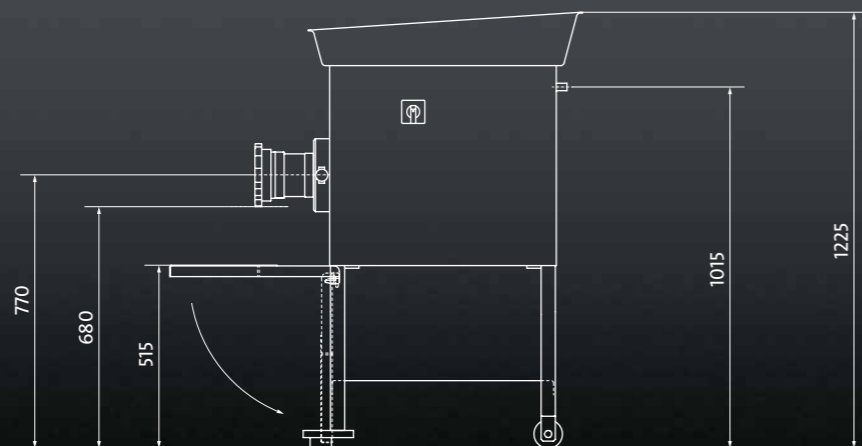
## DOS SISTEMAS DE CORTE PARA SU USO INDIVIDUAL

En cuanto al sistema de corte, usted elige: Para un picado especialmente cuidadoso, dispone del sistema de corte Unger B 98 (EW B 98 mm) Consta de precortadoras, dos cuchillas, cuatro discos perforados de tamaños distintos y dos anillos de inserción. Para la elaboración de carne picada, se recomienda el sistema de corte Enterprise (EW 32/100 mm), que consta de una cuchilla en cruz de cuatro aspas y el disco perforado final. Máxima flexibilidad para su uso individual

## DIMENSIONES

Picadora eléctrica EW B 98, 32 / 100

Todas las dimensiones se indican en mm



## SISTEMAS DE CORTE

dos variantes distintas (Unger/ Enterprise) para obtener resultados perfectos según producto



## RUEDAS

en dos soportes para mover fácilmente la máquina y lograr una máxima manejabilidad

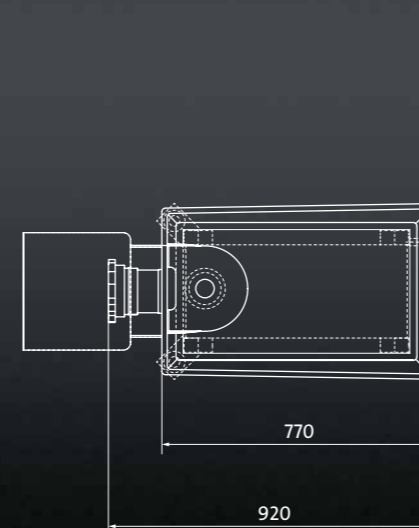
## CARCASA DEL SINFIN

fácil extracción de la carcasa del sinfín – si es necesario, se puede almacenar en lugar fresco por separado



## DATOS TÉCNICOS

	Picadora eléctrica EW B 98 con sistema de corte Unger	Picadora eléctrica EW 32/100 con sistema de corte Enterprise
Tipo	640	640
Tensión de servicio	400V / 50 Hz	400V / 50 Hz
Potencia de conexión nominal	3 kW	3 kW
Intensidad nominal	5,3 A	5,3 A
Fusible previo del cliente	16 A gL/gG	16 A gL/gG
Potencia de procesamiento de carne fresca	10–15 kg/min.	10–15 kg/min.
Capacidad del cuenco / la tolva	35 l	35 l
Nivel sonoro en funcionamiento en seco	aprox. 36 dBA	aprox. 36 dBA
Peso	108 kg	108 kg



# PICADORA ELÉCTRICA D 114

La profesional para la seguridad  
en la higiene

Nuestra picadora para embutido convence por su gran potencia y funcionamiento silencioso, para un corte perfecto y homogéneo. Además, destaca por una conexión de enjuague que permite su fácil limpieza también en el interior de la máquina, aportando una óptima higiene. La limpieza también resulta especialmente segura por la protección manual extraíble en el tubo de llenado: si se retira, las máquinas se detienen automáticamente, evitando accidentes.

## LLENADO SENCILLO Y RÁPIDO

Otra ventaja: La gran abertura de llenado no solo facilita el llenado, sino que lo hace más rápido, para tiempos de procesamiento cortos, una eficiente limpieza y un mejor rendimiento.

## PROTECCIÓN MANUAL

con una gran distancia al suelo  
para introducir sin problemas  
piezas grandes



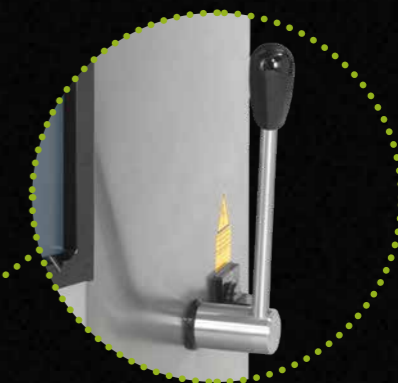
## TECLADO LAMINAR

o interruptor manual (según versión)  
para un manejo sencillo e intuitivo



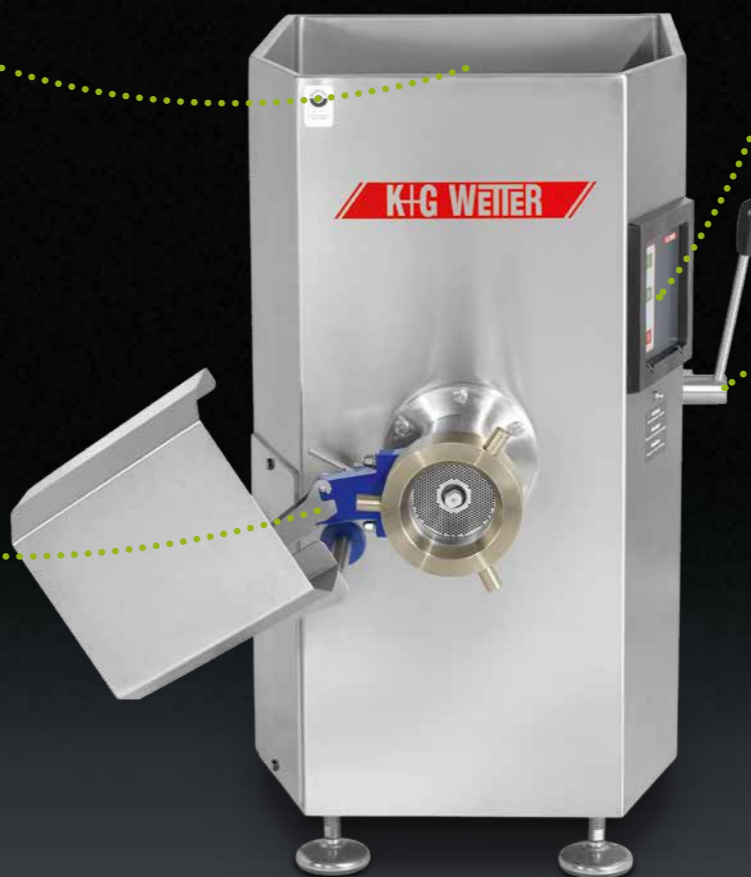
## DISPOSITIVO DE EXPULSIÓN

garantiza mecánicamente el desmontaje sencillo  
del sinfín de carne y el juego de corte, aunque  
haya restos de producto en la carcasa



## CLASIFICADOR

en la versión manual, destaca por su sencillo montaje y  
desmontaje sin herramientas, facilitando así la limpieza,  
con un resultado de la clasificación visible inmediata-  
mente y reajutable si es necesario (clasificador neumá-  
tico disponible para WW E 130 y G 160)

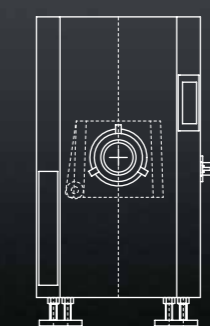
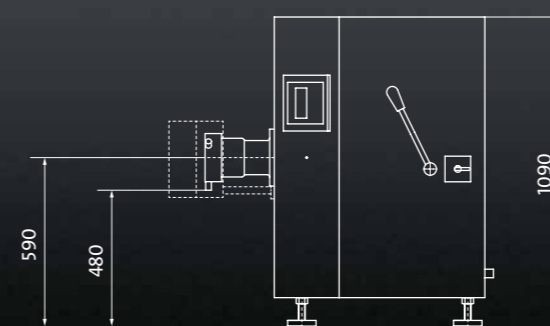
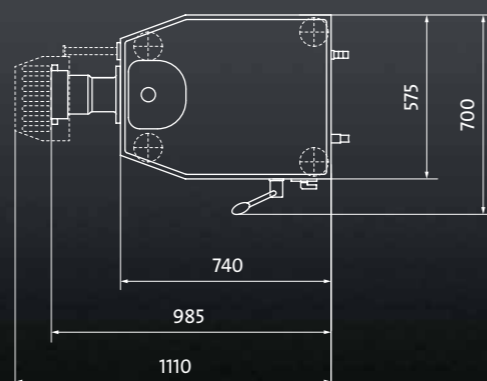


## DATOS TÉCNICOS

	Picadora eléctrica EW D 114 Interruptor manual de una / dos velocidades	Picadora eléctrica EW D 114 Teclado laminar de una / dos velocidades
Tipo	403	403
Tensión de servicio	400V / 50 Hz	400V / 50 Hz
Potencia de conexión nominal / amplificada	5,5 kW / 6 kW	5,5 kW / 6 kW
Intensidad nominal / amplificada	11,4 A / 13,3 A	11,4 A / 13,3 A
Fusible previo del cliente / amplificado	16 A gL/gG / 20 A gL/gG	16 A gL/gG / 20 A gL/gG
Potencia de procesamiento de carne fresca	hasta 25 kg/min.	hasta 25 kg/min.
Capacidad del cuenco / tolva	55 l	55 l
Presión del agua conexión de enjuague	máx. 1 bar	máx. 1 bar
Nivel sonoro en funcionamiento en seco	aprox. 64 dBA	aprox. 64 dBA
Peso	300 kg	300 kg

## DIMENSIONES

Picadora eléctrica EW D 114



Encontrará todas las opciones de equipamiento de la EW D 114 en las páginas 14 y 15 de este folleto.

Todas las dimensiones se indican en mm



# PICADORA AUTOMÁTICA Y PICADORA MEZCLADORA AUTOMÁTICA D 114 + E 130

Automáticamente, el mejor producto

Nuestras picadoras automáticas funcionan de forma totalmente autónoma: no hay nada más sencillo. Los sinfines de alimentación y de carne realizan un auténtico trabajo en equipo para el perfecto procesamiento. Mediante el principio especial de dos sinfines de K+G Wetter, el flujo de llenado en dirección al juego de corte es constante y no hay desgarros. Al mismo tiempo, los distintos gradientes de los sinfines garantizan un flujo óptimo de producto con el mejor resultado de corte y un mínimo aumento de la temperatura.

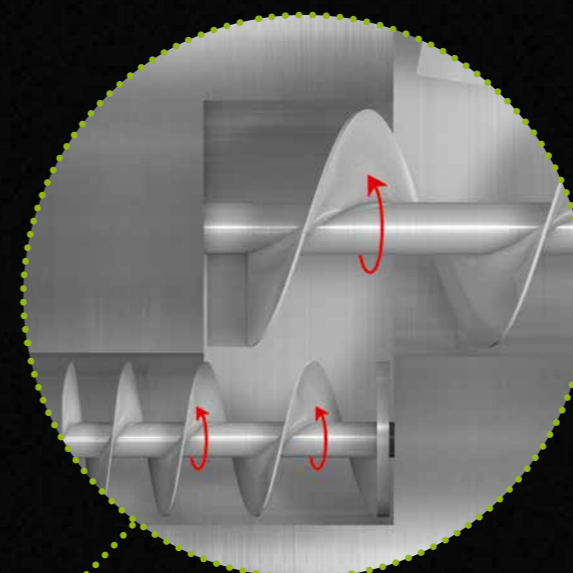
## MEZCLA FLEXIBLE PARA UN RESULTADO PERFECTO

Para lograr una mezcla especialmente intensiva y cuidadosa, se usa un eje mezclador, situado sobre el sinfín de alimentación. El sinfín de alimentación, en funcionamiento inverso, ayuda a la efectiva pala mezcladora llevando siempre el producto para mezclar del fondo de la tolva al circuito de mezcla. Los «nidos de especias» son historia y se evita que se produzcan espacios muertos.



### EJE MEZCLADOR

para una mezcla óptima y homogénea (en combinación con el sinfín de alimentación en funcionamiento inverso) eje mezclador y sinfín de alimentación fácilmente extraíbles para su limpieza.



### PRINCIPIO DE DOS SINFINES

con velocidades de giro perfectamente armonizadas para una cuidadosa introducción del producto, un corte claro y los mejores resultados

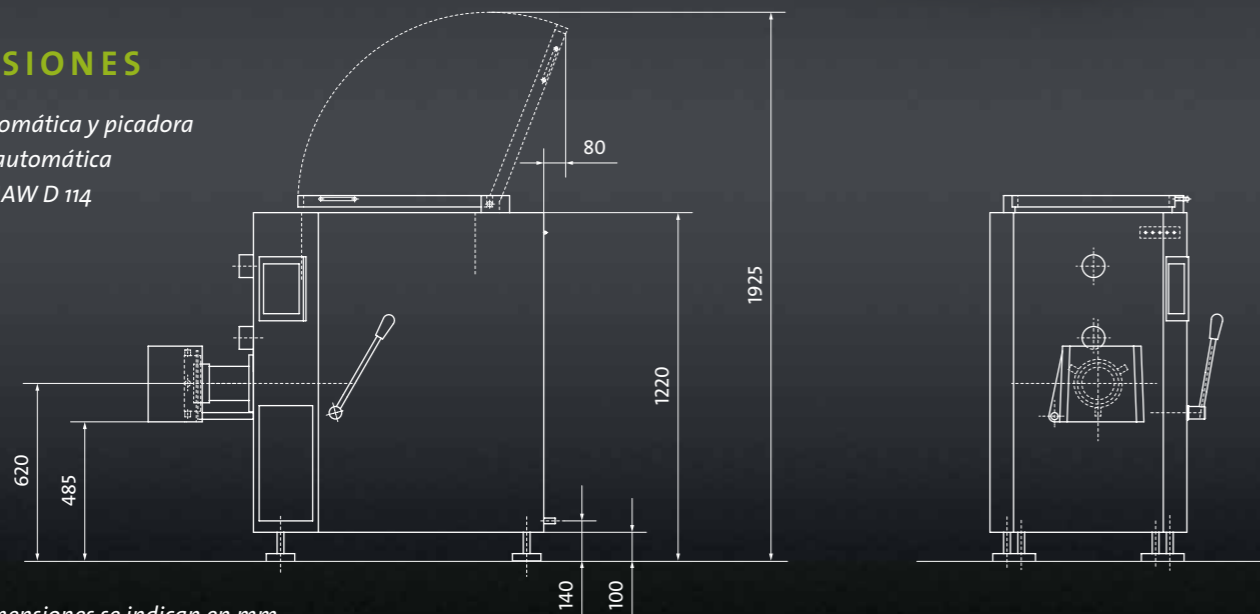


### DATOS TÉCNICOS

	Picadora automática AW D 114	Picadora mezcladora automática MAW D 114	Picadora automática AW E 130	Picadora mezcladora automática MAW E 130
Tipo	412	409	404	417
Tensión de servicio	400V / 50Hz	400V / 50Hz	400V / 50Hz	400V / 50Hz
Potencia de conexión nominal	9 kW	9 kW	9 kW	9 kW
Intensidad nominal	20 A	20 A	20 A	20 A
Fusible previo del cliente	25 A gL/gG	25 A gL/gG	25 A gL/gG	25 A gL/gG
Potencia de procesamiento de carne fresca	hasta 50 kg/min.	hasta 50 kg/min.	hasta 60 kg/min.	hasta 60 kg/min.
Capacidad del cuenco / tolva	110 l	110 l	110 l	110 l
Capacidad de mezcla	-	aprox. 70 kg	-	aprox. 70 kg
Presión del agua conexión de enjuague	máx. 1 bar	máx. 1 bar	máx. 1 bar	máx. 1 bar
Nivel sonoro en funcionamiento en seco	aprox. 66 dBA	aprox. 68 dBA	aprox. 66 dBA	aprox. 68 dBA
Peso	570 kg	590 kg	570 kg	590 kg

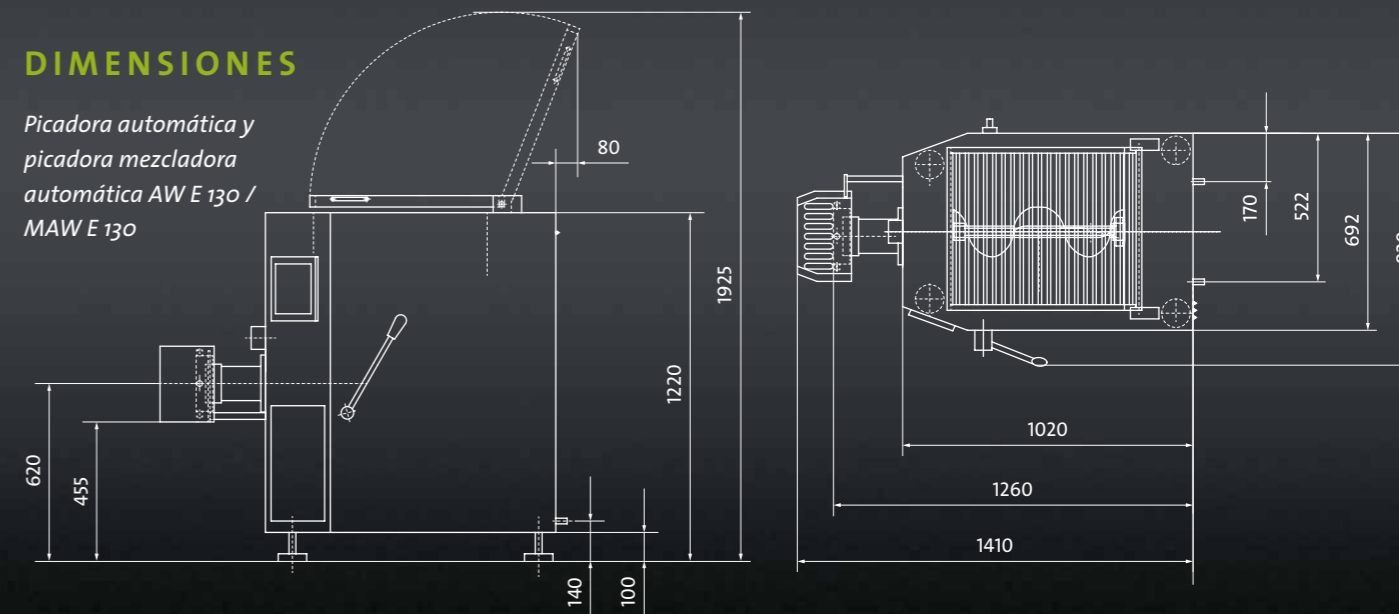
### DIMENSIONES

Picadora automática y picadora mezcladora automática AW D 114 / MAW D 114



### DIMENSIONES

Picadora automática y picadora mezcladora automática AW E 130 / MAW E 130



Todas las dimensiones se indican en mm

Encontrará todas las opciones de equipamiento de la AW y MAW D 114 + E 130 en las páginas 14 y 15 de este folleto.

# PICADORA ANGULAR Y PICADORA MEZCLADORA ANGULAR E 130 + G 160

Picar a la perfección

Para conseguir más en la industria, se necesitan máquinas más capaces. Nuestras picadoras angulares y picadoras mezcladoras angulares E 130 y G 160 están perfeccionadas con el avanzado fácil acceso «Easy Access». Este práctico acceso a la tolva de la picadora no solo ofrece ventajas en velocidad y eficiencia, sino también en ergonomía porque, con él, desmontar el eje mezclador y el sinfín de alimentación resulta mucho más cómodo. El día a día de la empresa ya supone una exigencia física suficiente. Entonces, ¿por qué no facilitar el trabajo?

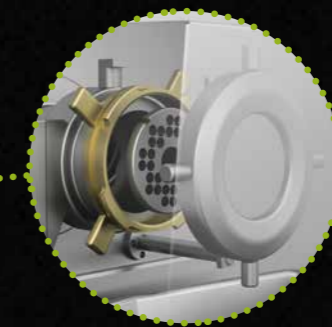
## UNA MÁQUINA QUE SE ADAPTA A USTED.

Esta potente picadora le ofrece mayor flexibilidad en segundos con el montaje y desmontaje del eje mezclador. Si es necesario, la picadora se convierte rápidamente en una picadora mezcladora angular. Tan rápido y sencillo como el del eje mezclador, resulta desmontar el sinfín de alimentación que se encuentra debajo, facilitando así enormemente la limpieza de la máquina y sus componentes. Además, la inspección visual del proceso de limpieza es segura y no requiere esfuerzo. El *no va más* para picar a la perfección.



### FÁCIL ACCESO

práctico acceso a la tolva para montar y desmontar sencillamente el eje mezclador y el sinfín de alimentación, así como para una limpieza extremadamente fácil



### TUERCA DE CIERRE DE BAYONETA

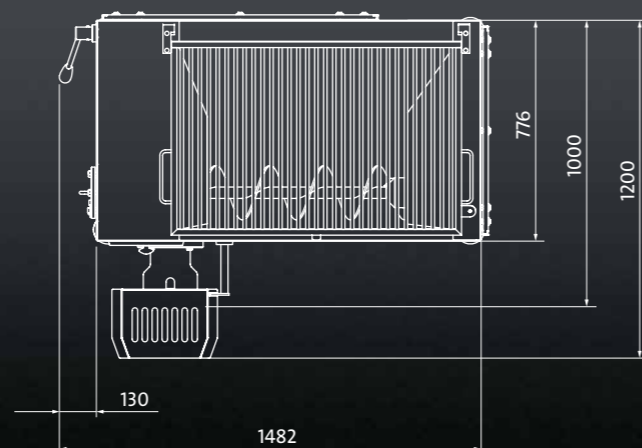
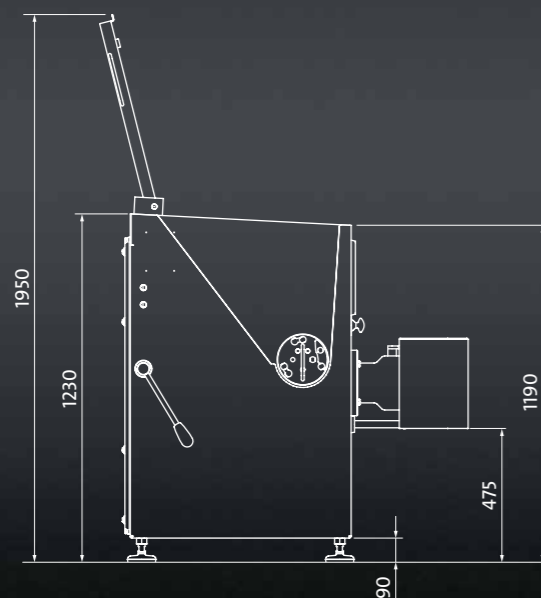
para tensar rápidamente o cambiar el juego de corte

### DATOS TÉCNICOS

	Picadora angular WW E 130	Picadora angular WW E 130	Picadora mezcladora angular MWW E 130	Picadora mezcladora angular MWW E 130	Picadora mezcladora angular MWW G 160
<b>Tipo</b>	436	442	437	443	449
<b>Tensión de servicio</b>	400V / 50Hz	400V / 50Hz	400V / 50Hz	400V / 50Hz	400V / 50Hz
<b>Potencia de conexión nominal / amplificada</b>	16 kW / 19 kW	16 kW / 19 kW	16 kW / 19 kW	16 kW / 19 kW	19,4 kW / 23,4 kW
<b>Intensidad nominal / amplificada</b>	35 A / 40 A	35 A / 40 A	35 A / 40 A	35 A / 40 A	40 A / 54 A
<b>Fusible previo del cliente / amplificado</b>	35 A gL/gG / 50 A gL/gG	35 A gL/gG / 50 A gL/gG	35 A gL/gG / 50 A gL/gG	35 A gL/gG / 50 A gL/gG	50 A gL/gG / 63 A gL/gG
<b>Potencia de procesamiento de carne fresca</b>	hasta 65 kg/min.	hasta 65 kg/min.	hasta 65 kg/min.	hasta 65 kg/min.	hasta 83 kg/min.
<b>Potencia de procesamiento de carne congelada pretriturada mín. -8 °C</b>	hasta 20 kg/min.	hasta 20 kg/min.	hasta 20 kg/min.	hasta 20 kg/min.	hasta 25 kg/min.
<b>Capacidad del cuenco / tolva</b>	185 l	355 l	185 l	355 l	355 l
<b>Capacidad de mezcla</b>	-	-	aprox. 135 kg	aprox. 190 kg	aprox. 190 kg
<b>Presión del agua conexión de enjuague</b>	máx. 1 bar	máx. 1 bar	máx. 1 bar	máx. 1 bar	máx. 1 bar
<b>Nivel sonoro en funcionamiento en seco</b>	aprox. 71 dBA	aprox. 71 dBA	aprox. 71 dBA	aprox. 71 dBA	aprox. 71 dBA
<b>Peso</b>	810 kg	810 kg	900 kg	900 kg	960 kg

### DIMENSIONES

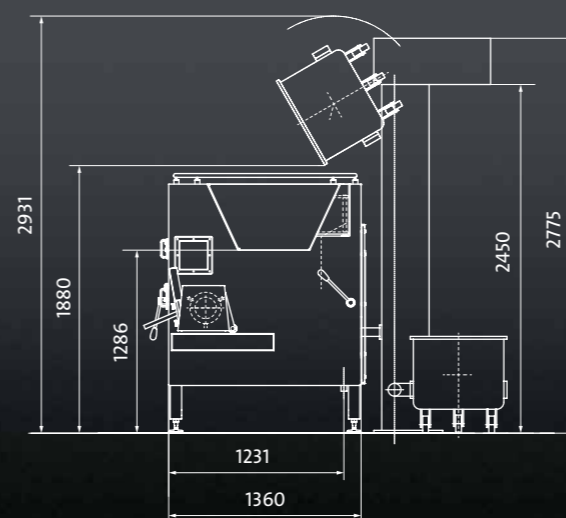
Picadora angular y picadora mezcladora angular WW E 130 / MWW E 130 sin cargador



Todas las dimensiones se indican en mm

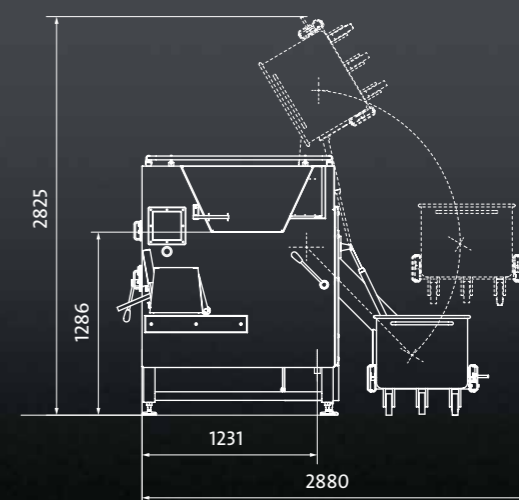
### DIMENSIONES

Picadora angular y picadora mezcladora angular WW E 130 / MWW E 130 con cargador en columna



### DIMENSIONES

Picadora mezcladora angular MWW E 130 / MWW G 160 con cargador hidráulico





## SUS OPCIONES

Las máquinas de K+CG Wetter ya incluyen los más altos estándares de calidad en su equipamiento básico. Para lograr la máxima flexibilidad posible, puede completar todas las máquinas con otras opciones inteligentes. Le ayudaremos encantados a configurar su máquina individualmente y adaptada a sus necesidades.



	EW B 98 Tipo 640	EW 32/100 Tipo 640	EW D 114 Interruptor manual Tipo 403	EW D 114 Teclado laminar Tipo 403	AW D 114 Tipo 412		MAW D 114 Tipo 409	AW E 130 Tipo 404	MAW E 130 Tipo 417	WW E 130 Tipo 436	WW E 130 Tipo 442	MWW E 130 Tipo 437	MWW E 130 Tipo 443	MWW G 160 Tipo 449
Tolva y superficie exterior de acero inoxidable	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Rejilla protectora sobre la tolva con bloqueo eléctrico	x	x	x	x	✓		✓	✓	✓	✓	x	✓	x	x
Marco de conexión con interruptor de seguridad que rodea todo el borde de la tolva	x	x	x	x	x		x	x	x	x	✓	x	✓	✓
Easy Access (sencillo acceso al interior de la tolva)	x	x	x	x	x		x	x	x	x	✓	x	✓	✓
Dispositivo de freno para el accionamiento del sinfín de la carne	x	x	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Máquina cerrada por todas partes	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Eje de accionamiento estanqueizado e inoxidable alojado en rodamientos de bolas	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Sinfín para carne y carcasa del sinfín de acero inoxidable	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Sinfín de alimentación de acero inoxidable, desmontable para su limpieza	x	x	x	x	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Eje mezclador de acero inoxidable, desmontable para su limpieza	x	x	x	x	x		✓	x	✓	x	x	✓	✓	✓
Tuerca de cierre de acero inoxidable	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Juego de corte Unger	✓	x	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Juego de corte Enterprise	x	✓	x	x	x		x	x	x	x	x	x	x	x
Dispositivo de expulsión para sinfín y juego de corte	x	x	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Protección de salida con control eléctrico	x	x	x	opcional	opcional		opcional	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Interruptor manual	✓	✓	✓	x	x		x	x	x	x	x	x	x	x
Teclado laminar	x	x	x	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Accionamiento del sinfín para carne de 2 velocidades	x	x	opcional	opcional	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Accionamiento del sinfín para carne de 2 velocidades, amplificado	x	x	x	x	x		x	x	x	opcional	opcional	opcional	opcional	opcional
Clasificador manual	x	x	opcional	opcional	opcional		opcional	opcional	opcional	opcional	opcional	opcional	opcional	opcional
Clasificador neumático	x	x	x	x	x		x	x	x	opcional	opcional	opcional	opcional	opcional
Tuerca de cierre de bayoneta	x	x	x	x	✓		✓	opcional	opcional	opcional	opcional	opcional	opcional	opcional
Preselección del tiempo de mezcla	x	x	x	x	x		opcional	x	opcional	x	x	opcional	opcional	opcional
Retrosoco del sinfín para carne (breve)	x	x	x	x	x		x	x	x	opcional	opcional	opcional	opcional	opcional
Dispositivo de apoyo de la precortadora	x	x	x	x	x		x	x	x	x	x	x	x	opcional
Dispositivo de expulsión para sinfín y juego de corte de activación hidráulica, solo con cargador hidráulico	x	x	x	x	x		x	x	x	x	opcional	x	opcional	opcional
Cargador hidráulico, embridado al soporte de la máquina	x	x	x	x	x		x	x	x	x	opcional	x	opcional	opcional
Cargador en columna	x	x	x	x	x		x	x	x	x	opcional	x	opcional	opcional
Carro de limpieza y transporte	opcional	opcional	opcional	opcional	opcional		opcional	opcional	opcional	opcional	opcional	opcional	opcional	opcional





## ¡SE LO PONEMOS FÁCIL!

.....  
Esa es nuestra meta.

Desde hace 25 años, producimos máquinas de gran calidad y fiabilidad para el procesamiento de la carne. Con ello buscamos principalmente una sola cosa: facilitar el trabajo diario. Por eso, nuestros expertos trabajan constantemente en nuevas soluciones que mejoren nuestras máquinas para usted. Además, aseguramos nuestra conocida calidad mediante el cuidadoso montaje de los distintos componentes, durante el cual nuestros trabajadores desarrollan su labor minuciosamente. Desde la superficie hasta el cabezal de medición: las máquinas de K+G Wetter son 100 % «Made in Germany».

Estamos donde nos necesitan - en todo el mundo. Para ello, valoramos especialmente la fiabilidad y la estabilidad. No solo en nuestras máquinas, sino también en nuestras alianzas comerciales. Estamos siempre a su disposición, personalmente, para resolver sus dudas, y a su lado si algo no va bien. Tiene nuestra palabra.

### **CUMPLIMOS LOS OBJETIVOS EN LA PRODUCCION Y PARA SU ÉXITO.**

Compruébelo usted mismo. Llámenos o visítenos directamente. Juntos encontraremos la solución perfecta que se adapte totalmente a sus necesidades y procesos individuales. ¡Le esperamos!



## **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