

**LA CALIDAD DE K+G WETTER  
SE MANTIENE EN EL SERVICIO POSVENTA**

K+G Wetter tiene una sólida presencia internacional en los mercados más importantes, y destaca en el diseño de sus máquinas que han sido desarrolladas con los criterios técnicos más exigentes y con los materiales y componentes de la más alta calidad.

Esta garantía de calidad y eficiencia se consolida en el asesoramiento detallado al cliente y en un servicio postventa especializado y de proximidad como elementos principales.

Contamos con personal de servicio cualificado para garantizar la realización rápida y competente de los trabajos de posventa y mantenimiento. Le ofrecemos nuestro compromiso total con la calidad y el servicio.

**BIENVENIDOS**

Les invitamos cordialmente a visitarnos. Tómese su tiempo para visitar nuestra planta, antes de invertir en una máquina. Convéngase directamente in situ de cómo surge la calidad K+G Wetter. Solo tiene que concertar una cita con nosotros, para que le podamos dedicar el tiempo que necesite y estaremos encantados de recibirle en nuestras instalaciones.

**Picadoras de alto rendimiento para la industria**



Picadora automática G 160 / U 200; picadora-mezcladora automática G 160 / U 200; picadora automática K 280



«¡Todas las máquinas de K+G WETTER tienen algo en común: una calidad constante, sólida y robusta y por lo tanto duradera ¡Por estas propiedades, las máquinas de K+G WETTER ofrecen una relación precio-calidad sin parangón!»

Andreas Wetter



Picadora automática G 160 / U 200

Picadora-mezcladora automática G 160 / U 200

Picadora automática K 280

## Página Contenido

- 3 La solución correcta para cada necesidad:  
El programa de K+G WETTER para picadoras de alto rendimiento
- 4 Picadora automática G 160 / U 200:  
una construcción bien estudiada y orientada al usuario.  
Control mediante pulsadores
- 5 Limpieza y mantenimiento fáciles, máxima seguridad
- 6 Más posibilidades en las aplicaciones – más calidad:  
Picadora-mezcladora automática G 160 / U 200
- 7 Máxima exigencia de higiene
- 8 La trituradora: picadora industrial K280
- 9 Construcción estudiada en cada detalle
- 10 Manejo cómodo mediante teclado laminar
- 11 Sistema de limpieza
- 12 Accionamiento eficiente.  
Más ámbitos de uso
- 13 Dispositivos adicionales y accesorios recomendados
- 15 Vista general de los datos técnicos
- 16 El servicio como debe ser y cuando se necesita.  
Infórmese primero, invierta después

### La solución correcta para cada necesidad:

### El programa de K+G WETTER para picadoras de alto rendimiento

Tras las populares picadoras automáticas y picadoras-mezcladoras automáticas de los tamaños G 160 y U 200, K+G WETTER ha completado esta gama de productos con la picadora automática del tamaño K 280. En

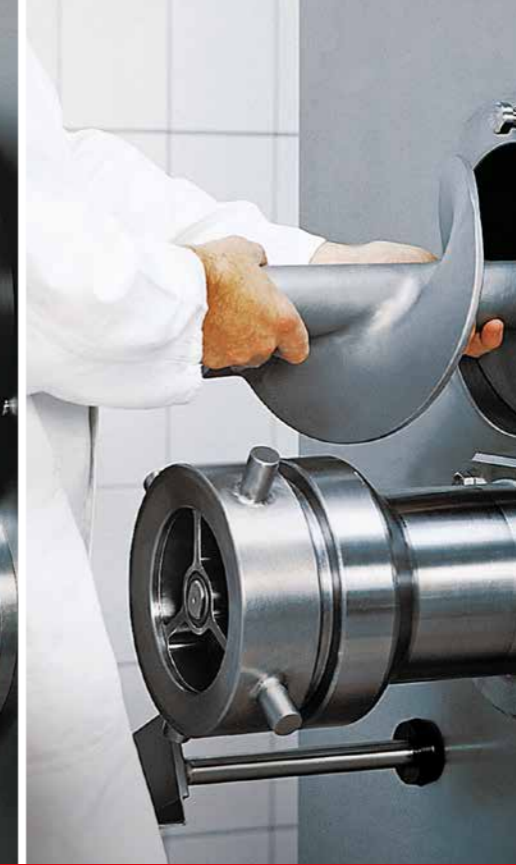
todos los tamaños, las picadoras de alto rendimiento cumplen lo que prometen gracias a las propiedades típicas y comunes de las máquinas K+G WETTER:

#### LA CALIDAD DE LA MÁQUINA

- ejecución robusta, estable y resistente
- grandes capacidades de producción debido a su potencia, que no disminuye ni en funcionamiento continuo
- funcionamiento silencioso
- manejo sencillo y funcional
- fácil mantenimiento y servicio
- ejemplar en seguridad laboral y requisitos de higiene
- autodiagnóstico automático

#### LA CALIDAD DEL PRODUCTO

- corte claro y limpio
- no aplasta los trozos de grasa ni carne
- consistencia suelta del producto picado
- aumento de la temperatura apenas perceptible, con lo que se cuida el producto procesado
- mezcla rápida y homogénea de materias primas usando las picadoras-mezcladoras de K+G WETTER



## Picadora automática G 160 / U 200: una construcción bien estudiada y orientada al usuario

Todas las picadoras de alto rendimiento de K+G WETTER están construidas con dos sinfines. El producto para picar cae por la tolva a un sinfín de alimentación, que lo lleva a otro de procesamiento. Este compacta el producto y lo transporta con la presión necesaria al juego de corte. Todas las piezas están perfectamente ajustadas entre sí, de modo que el producto se pueda procesar sin esfuerzo adicional y con un aumento de la temperatura apenas perceptible. El resultado: ¡Una consistencia sin apelmazamiento en el producto final!

Otras características técnicas: Los sinfines de alimentación y de procesamiento tienen la misma dirección de transporte pero con accionamientos separados; el sinfín de procesamiento funciona en dos fases y el de alimentación, opcionalmente, en tres fases. La tercera velocidad, denominada marcha G, transporta productos difíciles, como la carne congelada, a baja velocidad. Su juego de corte especial garantiza el procesamiento sin problemas.

### Control mediante teclado

Las picadoras automáticas se controlan mediante un teclado laminar liso muy duradero y fácil de limpiar. El control eléctrico está integrado en el soporte de la máquina y bien protegido y es fácilmente accesible a través de una gran abertura. La producción se inicia sencillamente pulsando la tecla C para materiales pesados o la tecla Picado 1. Con ello

se transporta el producto desde el sinfín de alimentación a la carcasa de entrega del de procesamiento que todavía no gira. Hasta que no se suelta la tecla no se inicia el proceso de picado. De este modo se evita el funcionamiento en seco de las cuchillas y de los discos perforados y aumenta la vida útil del juego de corte.

## Fácil de limpiar y fácil de mantener

Bastan unos pocos movimientos para desmontar el sinfín de alimentación para su limpieza. El dispositivo expulsor hidráulico opcional es muy práctico para facilitar el mantenimiento del sinfín de procesamiento y el juego de corte.

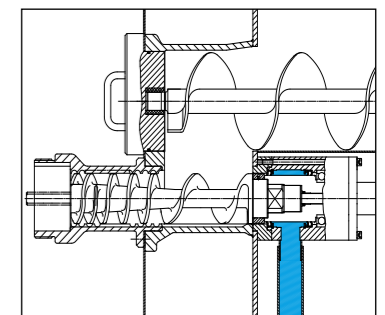
También es muy beneficioso que toda la carcasa de la máquina esté cerrada: por la parte inferior mediante una placa inoxidable soldada a todos los laterales para que no puedan entrar salpicaduras de agua. Su conexión de enjuague permite limpiar las zonas interiores.

### El control eléctrico garantiza la seguridad

Cuentan con control eléctrico; la protección de la salida, la superficie de acceso para limpieza o la rejilla de protección y el marco de conexión, así como la abertura de limpieza y montaje del sinfín de alimentación. En cuanto se abre uno de los dispositivos protegidos, el sistema de freno integrado detiene la máqui-

## Acero inoxidable de gran calidad: durabilidad garantizada

K+G WETTER no hace concesiones en la calidad de los materiales empleados en la construcción de sus máquinas: Todas las superficies, tolva, sinfín de alimentación y procesamiento, carcasa del sinfín y tuerca de cierre son de acero inoxidable de gran calidad. También son de acero inoxidable los ejes de accionamiento de los sinfines de alimentación que giran sobre rodamientos extremadamente robustos. Además, tienen un chasis sólido y estable con patas de metal oscilantes que reducen las vibraciones.



Dispositivo de limpieza para el accionamiento del sinfín de procesamiento



## Más posibilidades en las aplicaciones – más calidad: Picadora-mezcladora automática G 160 / U 200

El dispositivo mezclador amplía las posibilidades de uso, como por ejemplo tanto para carne picada como para embutidos oreados así como para embutidos cocidos. El material inicial se mezcla de forma rápida y homogénea y a continuación se corta óptimamente y sin compactar.

Para conseguirlo, en la tolva de la picadora hay un eje mezclador con palas con un diseño especial por encima del sinfín de alimentación, con lo que el proceso de mezcla es intenso pero respetuoso.

Durante el proceso de mezcla, el sinfín de alimentación gira en sentido contrario al habitual. De este modo, entre el eje mezclador y el sinfín de alimentación se genera una circulación del producto que intensifica el proceso de mezcla. La velocidad de mezcla y el tiempo se pueden visualizar opcionalmente en la pantalla; el tiempo se puede reducir o prolongar usando los pulsadores con las flechas. Tan pronto como termina el proceso de mezcla, se pasa al «picado». El eje de mezcla y el sinfín de alimentación cambian de sentido

de giro y el sinfín de procesamiento transporta la masa al juego de corte.

Las picadoras-mezcladoras automáticas cuentan con una plataforma de trabajo. La cubeta de mezcla está protegida eléctricamente por un marco circundante con interruptores de contacto.



Protección eléctrica mediante un marco circundante con interruptores de contacto

## Todas las máquinas cumplen las máximas exigencias de higiene

K+G WETTER mantiene los máximos estándares de higiene, no solo en la producción de embutidos crudos y carne picada, que es especialmente delicada desde el punto de vista de la higiene. Todas las superficies se pueden limpiar adecuadamente y desinfectar de forma rápida y sencilla. Lo mismo es aplicable a todas las zonas de accionamiento y alojamiento del interior. Además, hay zonas de limpieza especiales fácilmente accesibles desde el exterior. Así, por ejemplo, los sinfines de alimentación y procesamiento se pueden extraer hacia delante.





Sinfín alimentador de fundición especial con filo de pelado

## La «todoterreno»: Picadora industrial K 280

La picadora industrial K 280 mm del tipo 435 ocupa un lugar especial entre las picadoras automáticas. Sus extraordinarias características incluyen:

- hasta 22 t de carne fresca por hora
- la capacidad con bloques estándar de carne congelada con el formato 60 x 40 x 25 cm dependiendo del tamaño del disco perforado final, es de 4 a 8 t/h
- para carne congelada pretriturada, incluso hasta 16 t/h
- el **volumen de la tolva** asciende a 575 litros
- el **accionamiento del sinfín de procesamiento** funciona con una potencia de 65/88 kW (78/105 kW como opción); el **accionamiento de alimentación**, de impulsión gradual, dispone de 16 kW
- la **carga** de la picadora automática se puede realizar opcionalmente mediante un cargador en columna o una cinta transportadora. Se puede adquirir como opción un detector de metales para la cinta transportadora.
- una particularidad es el **novedoso dispositivo de limpieza**, que elimina la necesidad de desmontar el sinfín de alimentación
- opcionalmente, como en todas las picadoras industriales, se puede adquirir un **clasificador neumático**.
- se **maneja** mediante un nuevo teclado laminar que permite un manejo intuitivo.

El suministro estándar incluye todo lo que hace que trabajar con esta picadora de alto rendimiento sea sencillo, rápido y seguro:

- tuerca de cierre de bayoneta para el rápido desmontaje del juego de corte
- un juego especial de corte para carne congelada
- protección de salida mediante la carcasa del sinfín
- marco de conexión sobre la tolva de la picadora
- plataforma de limpieza
- carro de transporte y limpieza con ajuste de altura
- vaciado total de la tolva
- la picadora industrial K 280 funciona según el principio de 2 sinfines, refinado hasta la perfección en K+G WETTER. Debido a su formidable potencia y un sinfín de alimentación de fundición especial con canto de conexión, puede cortar bloques congelados de hasta -22 °C, en lugar de triturarlos, y con un mínimo aumento de temperatura, de 1 a 2 °C como máximo.
- el resultado es un corte limpio y claro
- no hay embarramiento.
- en resumen, la picadora industrial K 280 es una máquina de alto rendimiento, idónea para un funcionamiento continuado y preciso y que ha sido diseñada y construida para los requisitos más exigentes de la industria.

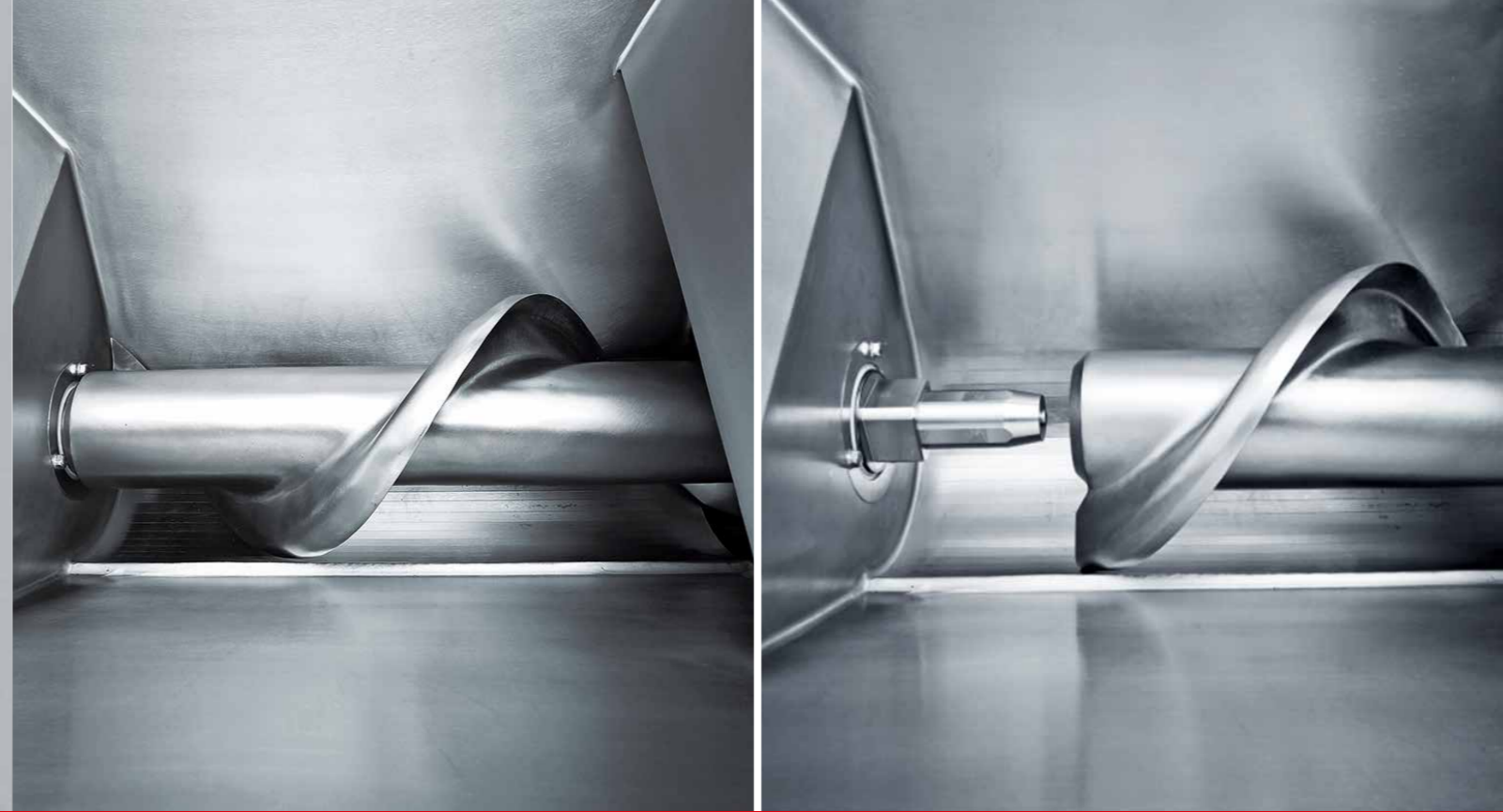
## Construcción estudiada en cada detalle

Al igual que en todas las máquinas de K + G WETTER, el diseño se ha estudiado hasta el último detalle. Esto se observa también en la carcasa inoxidable del sinfín y el robusto alojamiento del accionamiento del de procesamiento, que impide el movimiento no circular del sinfín. Con ello se reduce considerablemente el desgaste de la carcasa del sinfín y del juego de corte.

Además, la carcasa dispone de una ranura de desagüe para el líquido de limpieza. Se reducen los tiempos de parada y se amplían los de producción. Para desmontar y montar rápidamente el juego de corte, éste se fija con una tuerca de cierre de bayoneta. Esta técnica de cierre probada cuida la rosca y ahorra un tiempo valioso.



Alojamiento del accionamiento robusto y carcasa de sinfín maciza de acero inoxidable



## Manejo cómodo mediante teclado laminar

El teclado laminar integrado en el cuerpo de la máquina permite manejar la máquina cómodamente y sin problemas. Todas las funciones están claramente dispuestas.

Además de la comodidad, la interfaz del usuario ofrece un estándar de calidad de primera clase.

La AW K 280 está equipada de serie con un sistema de autodiagnóstico automático. Con este dispositivo se monitoriza permanentemente la funcionalidad de las protecciones, el interruptor guardamotor y el de seguridad.

Los posibles fallos detectados aparecen en la pantalla a través de claros mensajes de texto.

Mediante un historial de fallos se puede realizar un seguimiento de la evolución de las anomalías durante un periodo prolongado.

La tecla del menú permite ajustar los textos de la pantalla en el idioma deseado además de la hora y otros parámetros.



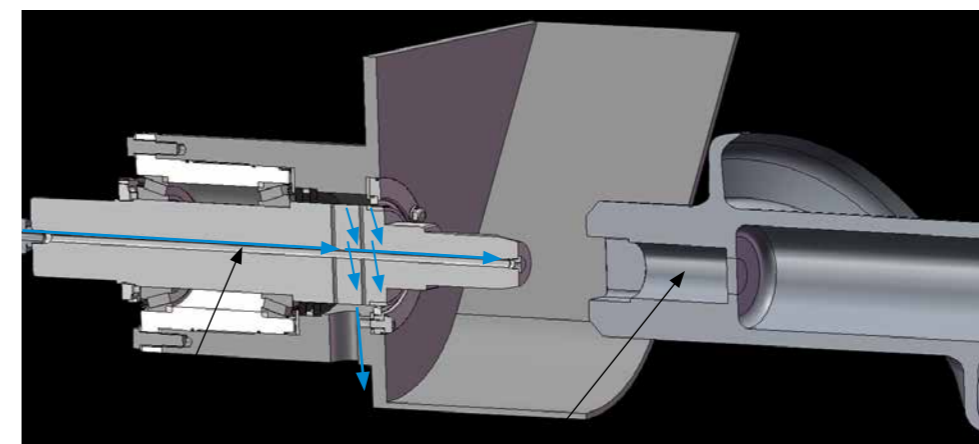
## Limpeza

Todos los componentes son perfectamente accesibles. Esto resulta especialmente beneficioso en las limpiezas intermedias en cambios de producto.

Para facilitar la limpieza de la tolva y del sinfín de alimentación, la máquina está equipada de serie con una plataforma de limpieza. Sus escalones firmes y la barandilla elevada aportan la máxima seguridad. Además, en torno a todo el canto de la tolva hay una elevación y un interruptor que aseguran y protegen en la zona de riesgo de la misma. Activando el interruptor se apaga la máquina.

Para la limpieza no es necesario desmontar el sinfín de alimentación, solo hay que adelantarlo. Para ello se puede bascular lateralmente la protección de salida con seguridad eléctrica para la carcasa del sinfín. Las conexiones de agua para el sistema de limpieza integrado (véase plano) están montadas en el lateral de la máquina.

El equipamiento estándar de la picadora automática K 280 incluye el carro de transporte y limpieza para el sinfín y las piezas del juego de corte. Es manejable y ajustable en altura y permite montar y desmontar fácilmente las distintas piezas y guardarlas de forma cuidadosa.



Tubería de enjuague

Sinfín de acoplamiento



## Accionamiento eficiente

### ARRANQUE RETARDADO DEL SINFIN DE PROCESAMIENTO

En el inicio del proceso solo arranca el sinfín de alimentación y conduce la masa al de procesamiento. Es entonces cuando este gira y lleva el producto al juego de corte. De este modo, el juego de corte no funciona en seco y se evita el desgaste.

### AJUSTE GRADUAL

#### ACCIONAMIENTO DE ALIMENTACIÓN

Con el accionamiento de alimentación gradual se puede controlar óptimamente la cantidad de flujo en el corte. El accionamiento del sinfín de procesamiento tiene 2 velocidades de giro. De esta manera, la masa de salida puede fluir sin atascos y sin un aumento de la temperatura hasta la zona de entrega y al juego de corte.

Dependiendo de las características deseadas del producto de salida (consistencia, temperatura y tamaño de los fragmentos) se ajusta la velocidad ideal. Si el disco perforado tiene orificios grandes la velocidad será más rápida; y si el disco perforado tiene orificios más pequeños ésta será consecuentemente más lenta.

## Más aplicaciones

La tolva de gran capacidad, con sus paredes inclinadas, resulta idónea para distintas aplicaciones de productos. Se alcanzan los más estrictos requisitos de higiene y se reduce al mínimo el esfuerzo en las labores de limpieza además de evitar la formación de bóvedas.

La AW K 280 supera cualquier desafío con cualquier tipo de carne tanto congelada como fresca, e incluso en piensos para mascotas, verduras o queso.



## Dispositivos adicionales y accesorios recomendados

### EL DISPOSITIVO DE SUJECIÓN DE LA PRECORTADORA

Todas las piezas del juego de corte están sometidas, obligatoriamente, a la presión del producto en proceso. El dispositivo de sujeción de la precortadora opcional evita que la presión compacte las piezas del juego de corte.

De este modo, se reducen las fuerzas de fricción, reduciendo en gran medida el desgaste de las piezas de corte.



### EL DISPOSITIVO DE CARGA

La carga rápida y segura de las picadoras de alto rendimiento se puede realizar opcionalmente mediante un cargador hidráulico o, como alternativa, con un elevador de columna.

Durante el proceso de elevación, el carro de carga se dirige con precisión y no bascula hasta estar perfectamente situado sobre la tolva.

### CARRO DE SERVICIO

Un carro de transporte y limpieza manejable que le ofrece la posibilidad de depositar todas las piezas, como el eje mezclador, el juego de corte, el sinfín, la tuerca de cierre, etc., y limpiarlas y transportarlas cómodamente.



#### EL DISPOSITIVO SEPARADOR

Se compone de un juego de corte estándar con cuchilla clasificadora. La cuchilla separa el cartilago, los nervios y otras partes duras del disco perforado fino. Las partes duras se descartan por un lateral del aparato y se deslizan, por una ranura, hasta el contenedor.

El grado de desecho, y por tanto su cantidad, se puede ajustar gradualmente con un pasador de regulación rápida.

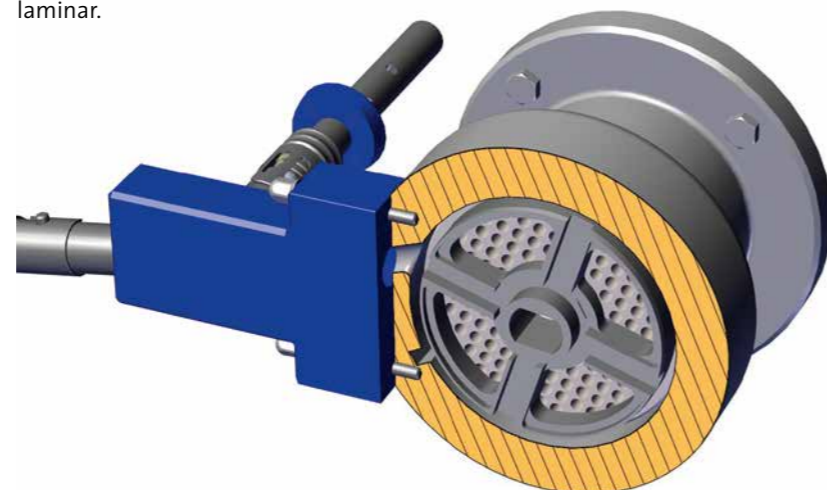
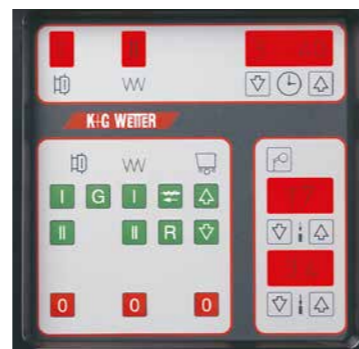
Este proceso aporta una serie de ventajas:

1. La carne se refina y, por tanto, alcanza un mayor grado de calidad.
2. La carne solo necesita una preclasificación aproximada, ahorrando tiempo de trabajo.
3. La masa en proceso pasa más fácilmente por el juego de corte; el corte es más liso.
4. El juego de corte se limpia solo y, por tanto, no se puede obstruir.
5. Los discos perforados y las cuchillas se conservan más tiempo al estar sometidos a menos carga.

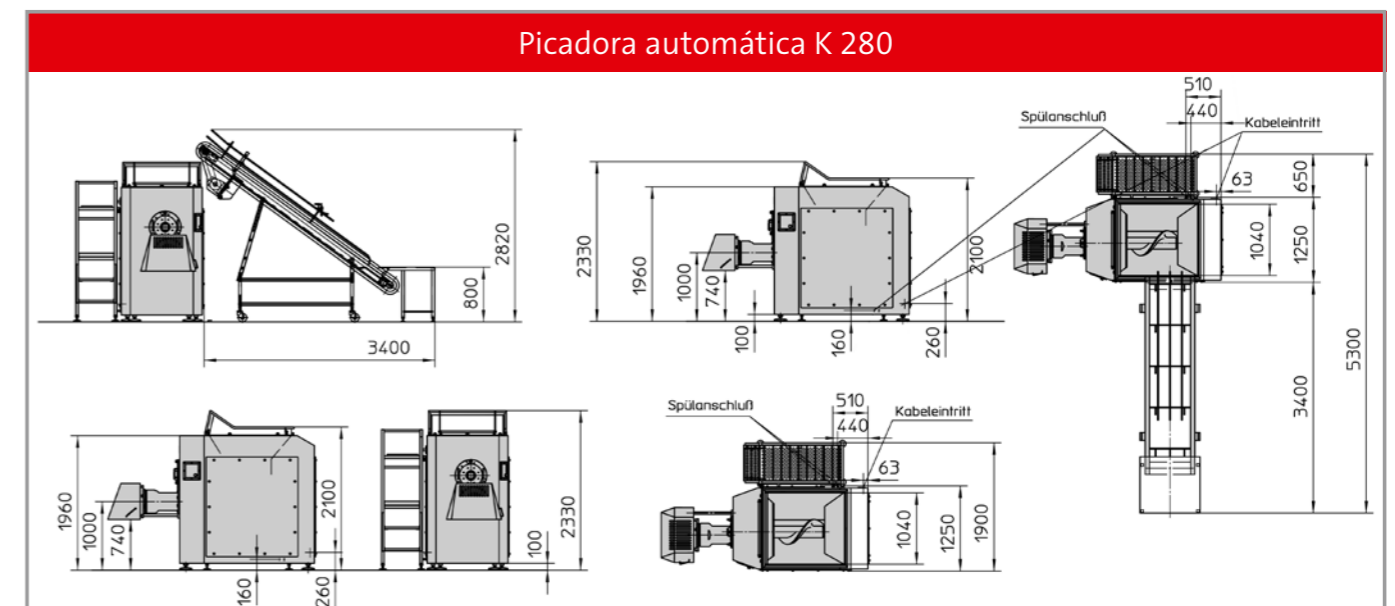
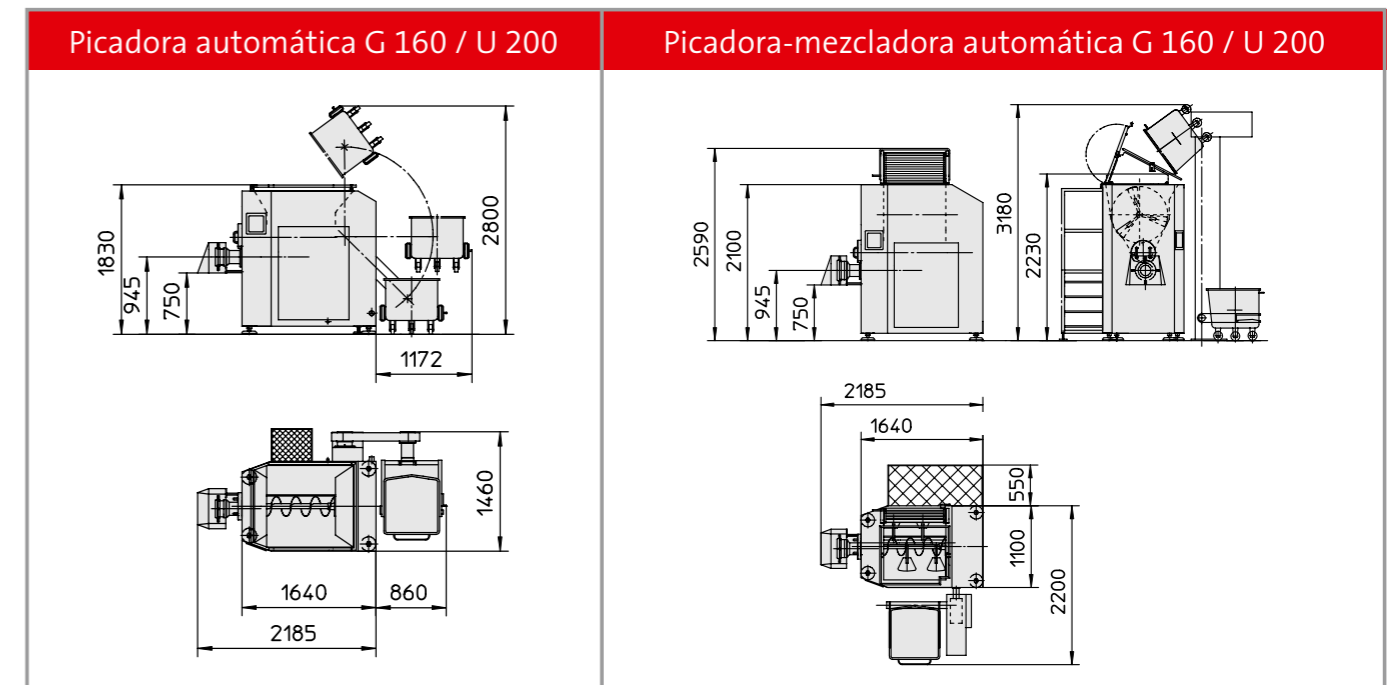
#### LA SEPARACIÓN NEUMÁTICA POR INTERVALOS

Esta separación totalmente automática, elimina con especial desempeño los nervios y las partes duras. Esto ocurre en los intervalos cambiantes de los tiempos de apertura y cierre del pasador de cierre. Así, las piezas duras se acumulan brevemente ante el disco perforado fino en los canales de la cuchilla clasificadora. Allí, se separan completamente de las partes de carne y grasa.

Los tiempos de apertura y cierre se configuran fácilmente usando las flechas del teclado laminar.



### Vista general de los datos técnicos



Las dimensiones y las ilustraciones no son vinculantes. Reservado el derecho a realizar modificaciones.

	Picadora-mezcladora automática		Picadora automática		
Disco perforado $\phi$ mm	160	200	160	200	280
Capacidad de la tolva, o cubeta de mezcla aprox. l	530	530	360	360	575
Rendimientos de producción con carne fresca máx. kg/h	8.000*	12.000*	8.000	12.000	22.000
Carne congelada pretriturada máx. kg/h	-	-	1.500	2.500	16.000
Carne congelada en bloque máx. kg/h	-	-	-	-	4.000 - 8.000
Capacidad de mezcla máx. kg	350	350	-	-	-
Potencia de accionamiento sinfin de procesamiento kW	17,5/30	30/48	17,5/30	30/48	65/88 78/105
Potencia de accionamiento sinfin de alimentación kW	4,7/6	4,7/6	1,3/1,8 1,3/2/2,4**	1,3/1,8 1,3/2/2,4**	16
Nivel de presión sonora en funcionamiento en vacío dBA	71	70	68	70	83

\* capacidad pura de la picadora

\*\* Versión para carne fresca y congelada