



GEA CUTMASTER

Die Referenz in allen Kutterprozessen

GEA CutMaster

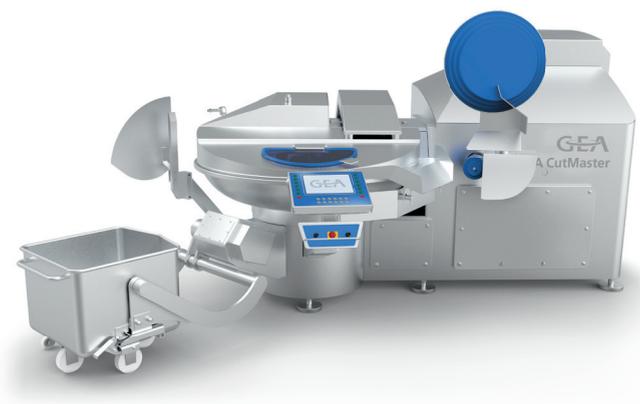
Die Referenz in allen Kutterprozessen

Mit mehr als 80 Jahren Erfahrung und den Synergien eines weltweit erfolgreichen Unternehmens, setzt der GEA CutMaster neue Standards in der Nahrungsmittelindustrie.

Der GEA CutMaster als Universalmaschine zur Herstellung aller Arten von Wurstwaren, schneidet, mischt und emulgiert Brühwürste mit höchsten Feinheitsgraden sowie Rohwürste mit groben Strukturen. Diese universell einsetzbaren Maschinen werden auch bei der Herstellung von Geflügel-, Fisch- oder vegetarischen Produkten sowie in der Süßwaren- oder Käseindustrie und und vielen weiteren Produkten der Lebensmittelindustrie eingesetzt. Die äußerst vielseitigen Maschinen können zudem optional mit Koch- und Kühleinrichtungen ausgestattet werden.

Äußerste Flexibilität durch stufenlose Antriebe und höchste Feinheitsgrade durch extrem hohe Schnittgeschwindigkeiten von mehr als 160 m/s

- Flexibilität für die Herstellung von vielen unterschiedlichen Produkten
- Hohe Produktivität, Zuverlässigkeit und exzellente Produktqualitäten
- Ausgezeichnete Produktqualität
- Vakuumausführung: Minimale Lufteinschlüsse, dichtere Produkte, längere Haltbarkeitsdauer



GEA CutMaster



GEA CutMaster V



GEA CutMaster DUO

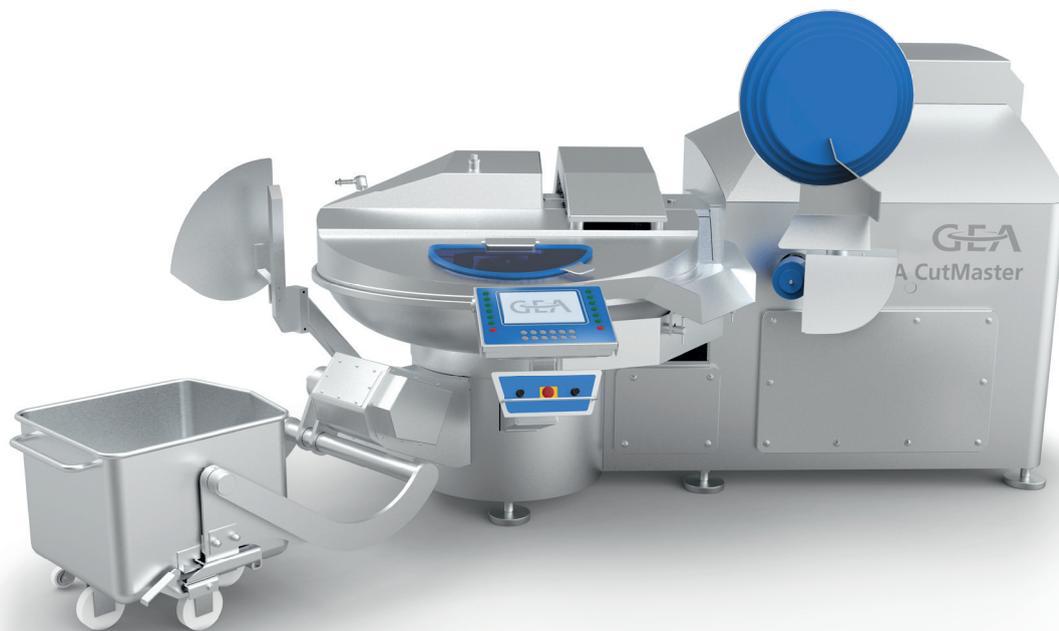
GEA CutMaster Gen 3

Die GEA Food Processing & Packaging Konstruktion, das Design und über 80 Jahre Erfahrungen im Kutterbau haben immer wieder neue Standards in der fleischverarbeitenden Industrie über Jahrzehnte gesetzt.

GEA CutMaster & GEA CutMaster V:

Vorteile, die sich auszahlen

- Perfektes Hygienesdesign
- Geringere Stellfläche durch integrierte AC-Technologie
- Kompaktes Design und extrem benutzerfreundlich
- Exzellente Produktqualitäten
- Kürzere Verarbeitungszeiten
- Ergonomisches Design mit verbesserter Zugänglichkeit und niedrigen Arbeitshöhen
- Höchster Feinheitsgrade
- Variabler Schneidraum
- Mit CutControl Steuerungskonzept
- Strömungsoptimierter Schneidraum
- GEA TopCut-Messersystem für extrem schnellen Messerwechsel
- Sichere und schnelle Reinigung aufgrund des optimierten Hygienesdesign
- Großzügige, leicht zugängliche Wartungsöffnungen



GEA CutMaster V (Vakuum) Gen 3

Der GEA CutMaster V bietet äußerst effiziente Zerkleinerungs- sowie exzellente Misch- und Emulgierergebnisse. Er kann viele verschiedene Arten von sehr feinen bis groben Wurstbräten in sehr kurzen Zeiten verarbeiten und herstellen. Durch Füllgrade von bis zu über 95% wird eine höchste Produktivität erreicht.

Vorteile, die sich auszahlen:

- Minimiert Lufteinschlüsse in der Emulsion
- Reduziert das Risiko von Geleeabsatz
- Verbessert Farbe und Geschmack
- Verlängert die Haltbarkeitsdauer



Eine Auswahl an GEA CutMaster Anwendungen

Der GEA CutMaster schneidet, mischt und emulgiert alle verschiedenen Arten von Wurstprodukten von grob bis sehr fein. Er eignet sich auch für eine umfangreiche Auswahl an Geflügel und vielen anderen Produkten in der Nahrungsmittelverarbeitenden Industrie.

Fleisch



Bologna



Mortadella



Pastete



Wiener



Jagdwurst



Salami



Chorizo



Bratwurst

Der GEA CutMaster schneidet, mischt und emulgiert alle verschiedenen Arten von Fisch, Süßwaren, vegetarische Produkte, Schmelzkäse und viele andere Produkte in der Nahrungsmittelverarbeitenden Industrie.

Vegetarisch und pflanzenbasiert



Fisch-Nuggets auf Pflanzenbasis



Burger auf Pflanzenbasis



Falafel auf Pflanzenbasis



Wurst auf Pflanzenbasis

Other



Knödelfüllung



Dips und Saucen



Schmelzkäse



Surimi

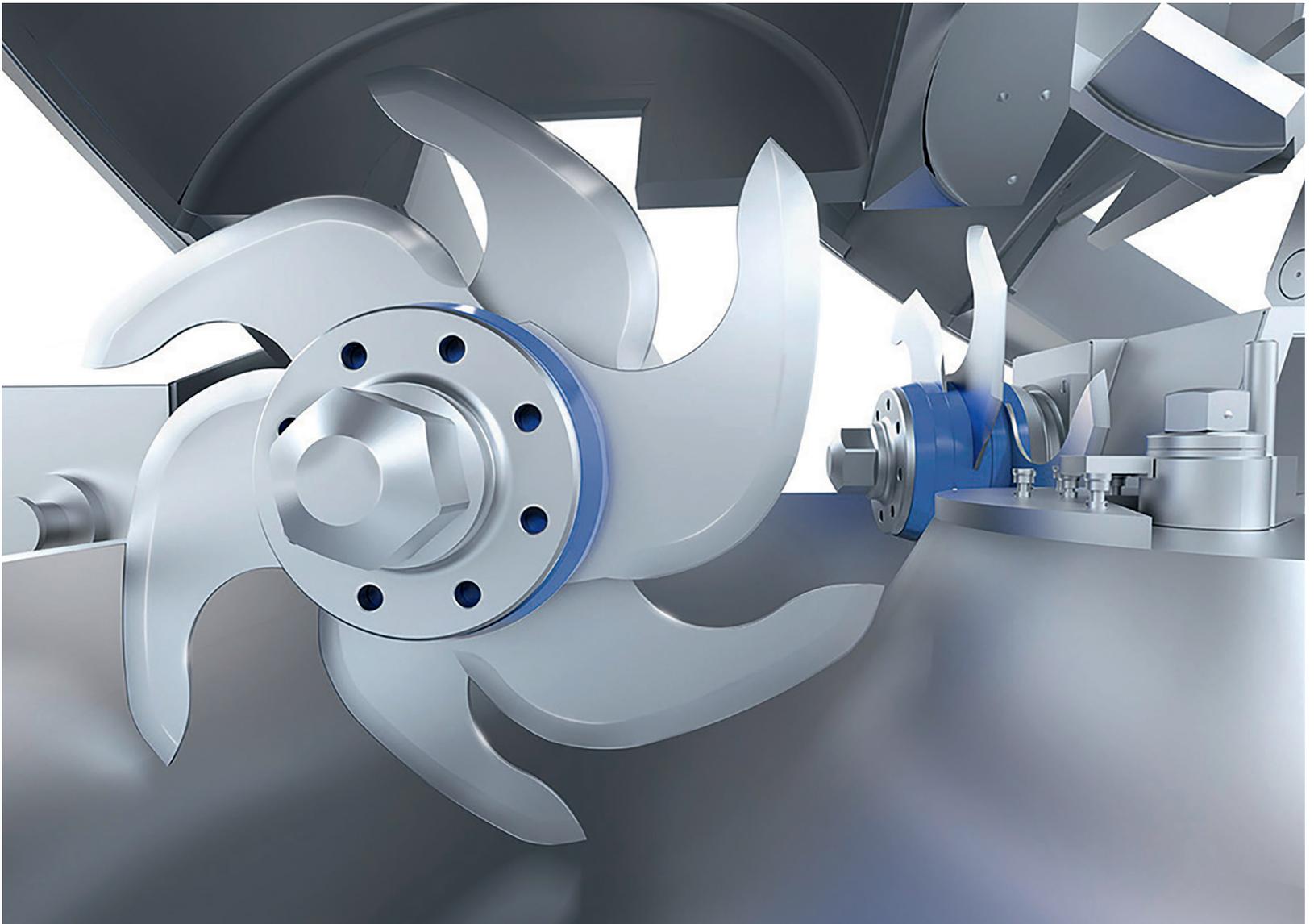
GEA CutMaster DUO

Mit mehr als 80 Jahren Konstruktionserfahrung und den Synergie-Effekten eines auf der ganzen Welt erfolgreichen Konzerns, setzt GEA Food Processing & Packaging mit dem GEA CutMaster DUO, einem der leistungstärksten Rohwurstkutter aller Zeiten, neue Maßstäbe für die fleischverarbeitende Industrie.

Vorteile, die sich auszahlen:

- Schnellstmögliches Erreichen einer gleichmäßigen Körnung mit klarem Schnittbild und geringer Temperaturerhöhung
- Exzellente Produktqualitäten, kürzere Prozesszeiten
- Ergonomisches Design mit verbesserter Zugänglichkeit und niedrigen Bauhöhen
- Entwickelt für das gesamte Rohwurstsortiment
- Kompakte Bauform ermöglicht geringen Platzbedarf
- Zwei voneinander unabhängige Messersysteme mit jeweils stufenloser Drehzahlregelung
- Strömungsoptimierte Schneidräume
- Äußerst schneller Messerwechsel durch GEA TopCut-Messersystem
- Sichere und schnelle Reinigung durch optimiertes Hygienesdesign
- Groß dimensionierte, leicht zugängliche Wartungsöffnungen





Chargenzeiten unter 2 Minuten

Wenn man aus gefrorenem, tiefgekühltem oder frischem Fleisch und Speck 250 kg Rohwurst-Masse in weniger als 2 Minuten kuttern kann, erreicht man Chargenzeiten, die fast nicht zu schlagen sind. Beim GEA CutMaster DUO kommt zum Zeitvorteil noch der Mengenvorteil hinzu: Bei 500 l Schüsselvolumen sind das im Durchschnitt 40 kg mehr als üblich.

Zwei TopCut-Messerköpfe

Wann immer es um beste Rohwurst geht, sorgt der GEA CutMaster DUO für schnelleren Durch- und Umsatz. Zwei unabhängige TopCut-Messerköpfe, - bestückt mit speziellen Rohwurstmessern, - erfassen und verarbeiten Schneidgut aller Art auf die schonendste Weise. Alles wird sekundenschnell zerkleinert, gemischt sowie gleichmäßig verteilt - bei außergewöhnlich ruhigem Lauf selbst bei höchsten Touren. Das Ergebnis überzeugt: Perfekte Leistung und Hygiene für appetitlich, gleichmäßig gekörnte Rohwurst mit klarem Schnittbild.

Hygienisches & ergonomisches Design

Der GEA CutMaster DUO ist gemäß den neuesten Hygienestandards entwickelt, mit abgerundeten Winkeln und leichtem Zugang für Reinigung und Inspektion. Aus Sicht des Betreibers ist die Maschine so konzipiert, dass sie jederzeit einen guten Überblick und eine vollständige Verarbeitungskontrolle bietet, mit leichtem Zugang zum Bedienfeld, sowie zum Ein- und Auslaufbereich. Das Design, die Bauhöhe und die Größe des GEA CutMaster DUO wurden unter Berücksichtigung von ergonomischen Bedürfnissen und minimalem Platzbedarf entwickelt.

GEA CutMaster-Highlights

Beladen

- Effizientes Beladen
- Leicht zu bedienen
- Exzellentes Kippverhalten
- Robustes und zuverlässiges Design



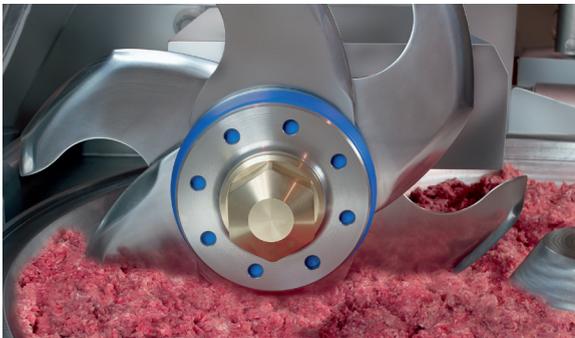
Messerwelle

- Äußerst präzises Lagersystem
- Sicheres und zuverlässiges System
- Voll automatisches Schmiersystem
- Mehrstufiges Abdichtungssystem



Befüllmenge

- Bis zu 95% Befüllgrad
- Äußerst großer Produkteinlauf zum Schneidraum
- Erhöhter Schüsselrand
- Einradienschüssel
- Hohe Produktivität



Schneidsystem

- TopCut VSH Messersystem
- Ermöglicht Schnittgeschwindigkeiten von mehr als 160 m/s
- Geringes Gewicht
- Schneller Messerwechsel
- Hygienesystem



Automatisches Schmiersystem

- Automatische Schmierung von Lagern und Dichtungen
- Lange Lebensdauer
- Sicherer Betrieb



Messerdeckel / oberer Schneidraum

- Variabler Schneidraum
- Spaltfreie Auflage mit integriertem Dichtdreieck
- Verhinderung von Produktaustritt
- Minimaler Abstand zwischen Messerspitze und Messerdeckel



Auswerfer

- Stufenauswerfer
- Extrem schnelles Entleeren
- Perfektes Entleeren selbst von dünnflüssigen Produkten
- Geringe Wartungskosten



Maschinenständer

- Massives Design für eine lange Lebensdauer
- Minimale Vibrationen
- Große Wartungsöffnungen
- Leichter Zugang für Wartung und Betrieb



Bedienpult

- Benutzerfreundlich, zentral positioniert
- Optimales ergonomisches Design
- Anzeige aller Prozess- und Maschinenstatusinformationen
- Betrieb, Steuerung und Überwachung der Maschinenfunktionen
- Anzeige aller Wartungs- und Diagnoseinformationen



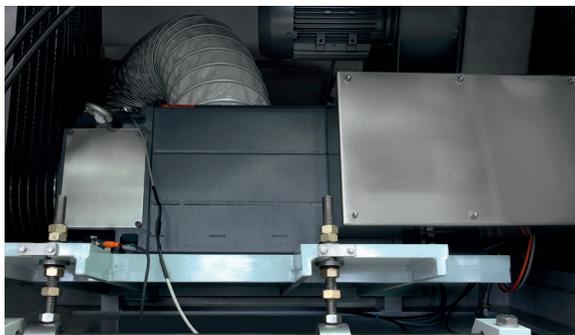
Vakuumdeckel

- Solides Edelstahl-Design
- Nicht mit dem Messerdeckel verbunden - keine Vakuumkräfte auf Messerdeckel und Schüssel
- Hohe Schalldämpfung



Integrierte AC-Technologie

- Kein externer Schaltschrank
- Wartungsfrei



Reinigungsöffnung

- 2 Reinigungsklappen im Vakuumkessel für optimale Zugänglichkeit
- Verbesserte Zugänglichkeit für bessere Inspektion und Reinigung



GEA CutMaster-Optionen

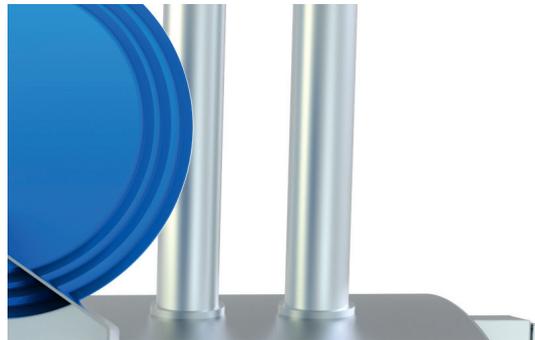
Reinigungswagen

- Für Lagerung und Reinigung
- Für Messer- und Messerkopfkomponenten



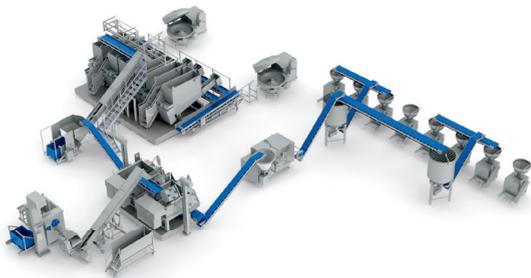
Externes Motorbelüftungssystem

- Effiziente Motorkühlung



Linienintegration

- Vorbereitet für die Integration in Verarbeitungslinien



GEA QuickLock

- Schnellspannmutter für das Messersystem
- 80% schnellerer Messerwechsel
- Leichte Handhabung



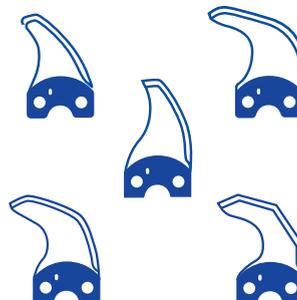
Dosierungssysteme

- Wasser
- Salzlake und/oder Speiseöl
- Zusatzstoffe



Messertypen

- Verschiedene Messerformen
- Anwendungsspezifische, optimierte Messergeometrien



Kocheinrichtung

- Integrierte Kocheinrichtung
- Indirektes Heizsystem und /oder Direktdampfzugabe



Kühlsysteme

- Kühlung mit Flüssigstickstoff (LN2) oder Kohlendioxid (CO2)



Gea CutControl Pro Touch

- Vollautomatische Arbeitsabläufe
- Bis zu 200 Programme
- Programm und Prozessoptimierungsfunktionen
- Anzeige aller Wartungs- und Diagnoseinformationen



Performance Plus Zustandsüberwachung

- Vorausschauende und vorbeugende Meldungen
- Statusberichte für optimale Wartungsplanung
- Inkl. Vibrationsüberwachung
- Fernwartung und Fehleranalyse



Prozessmanager

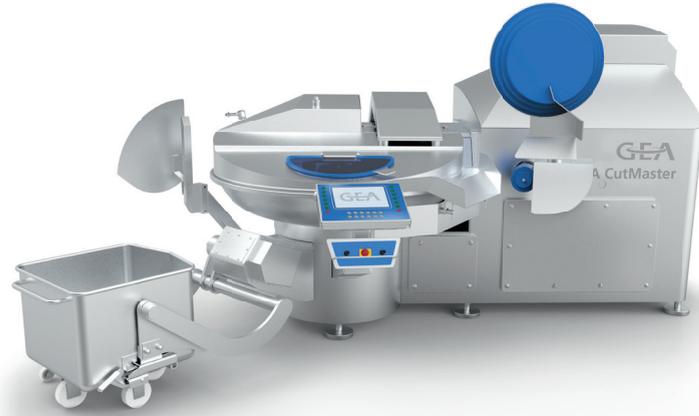
- Echtzeit Datenvisualisierung und -speicherung
- Eine Vielzahl von Berichten und Trends verfügbar
- Analyse und Verbesserung der Produktion
- Wartungs- und Diagnoseinformationen



Externer Rezeptureditor

- Lesen und anzeigen vorhandener CutMaster-Rezepte
- Erstellen und bearbeiten von Rezepten an der Maschine und am externen PC
- Windowsbasiert

GEA CutMaster-Übersicht



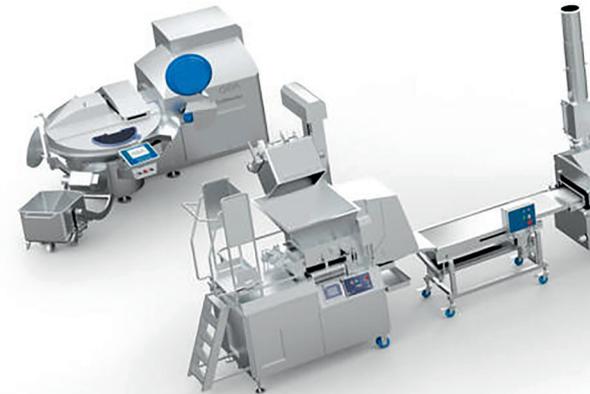
GEA CutMaster 200 L

Technische Spezifikationen

Schüsselvolumen	GEA CutMaster GEA CutMaster V	High performance	PLUS
200 L	Max. Schnittgeschwindigkeit	144 m/s	162 m/s
	Umdrehungen pro Minute	4900 UPM	5520 UPM
	Rückwärtsmischung	60 -500	60 -500
	Motor (Standard AC)	90 kW	100 kW
325 L	Max. Schnittgeschwindigkeit	144 m/s	162 m/s
	Umdrehungen pro Minute	4100 UPM	4620 UPM
	Rückwärtsmischung	60 -500	60 -500
	Motor (Standard AC)	130 kW	170 kW
500 L	Max. Schnittgeschwindigkeit	144 m/s	162 m/s
	Umdrehungen pro Minute	3600 UPM	4060 UPM
	Rückwärtsmischung	60 -500	60 -500
	Motor (Standard AC)	170 kW	200 kW
750 L	Max. Schnittgeschwindigkeit	132 m/s	144 m/s
	Umdrehungen pro Minute	2860 UPM	3120 UPM
	Rückwärtsmischung	60 -500	60 -500
	Motor (Standard AC)	200 kW	230 kW

Technische Spezifikationen

Schüsselvolumen	GEA CutMaster DUO	
500 L	Max. Schnittgeschwindigkeit	110 m/s
	Umdrehungen pro Minute	3000 UPM
	Mischgang rückwärts UPM	60 -500
	Motor	2× 98kW (DC) and 2× 102 kW (AC)

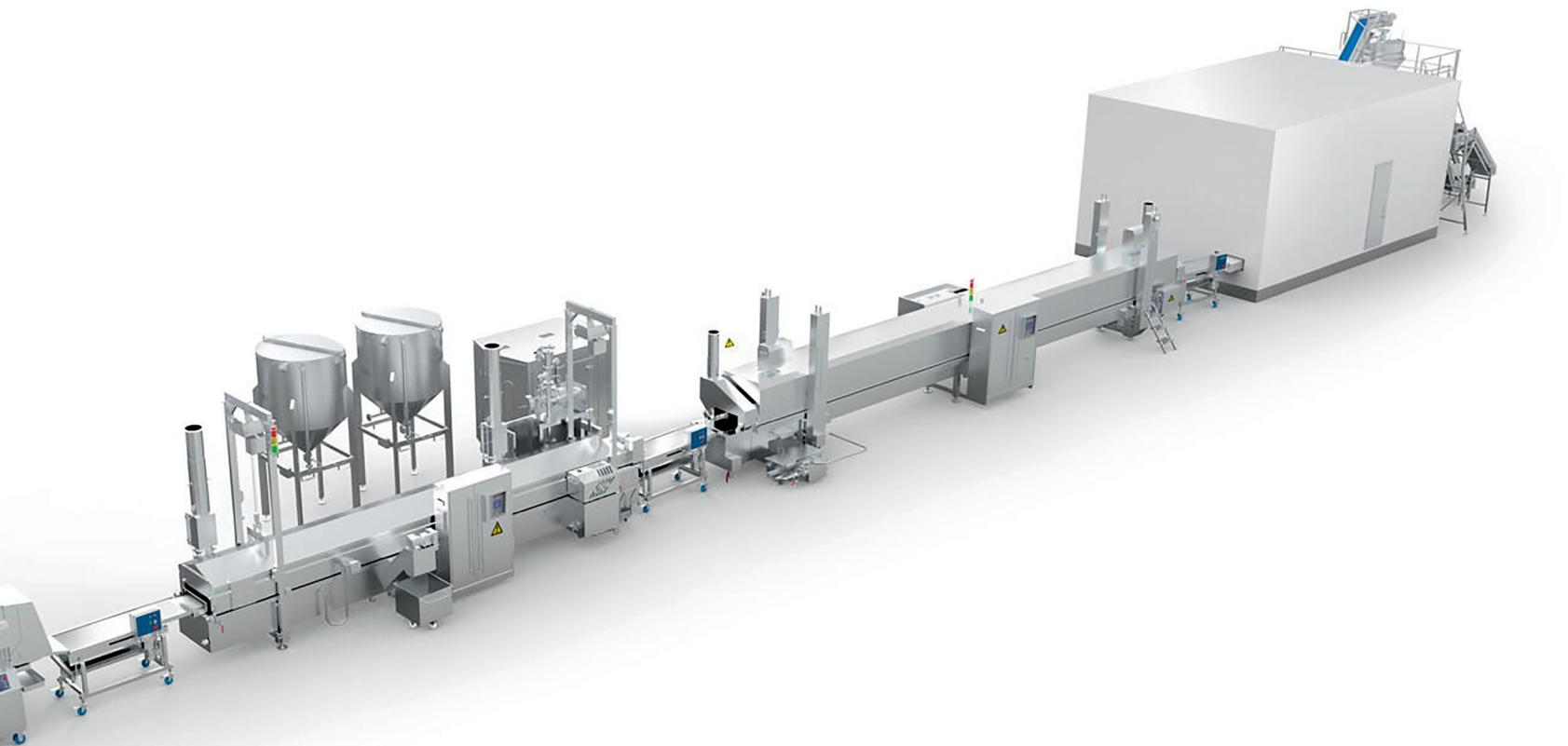




GEA CutMaster V 200 L



GEA CutMaster Duo



**GEA Food Solutions
& Packaging**

GEA Food Solutions Germany GmbH
Im Ruttert
35216 Biedenkopf-Wallau
Germany

Tel. +49 6461 801 0
gea.com/contact

010041DE_062022

© GEA Food Processing & Packaging. Alle Rechte vorbehalten. Änderungen vorbehalten. Gedruckt in den Niederlanden.