

**Krämer+Grebe**

---

**Schneidmischer**

---





# Einsichten eröffnen Perspektiven!

Krämer+Grebe präsentiert Schneidmischer mit oder ohne Vakuum: CutMaster oder CutMaster V.

Mehr als 55 Jahre Konstruktionserfahrung und Synergieeffekte eines auf der ganzen Welt erfolgreichen Konzerns: Convenience Food Systems Krämer+Grebe setzt Maßstäbe für die fleischverarbeitende Industrie.

CutMaster und CutMaster V sind in den drei Versionen Economy, Standard oder High Performance lieferbar. Sie unterscheiden sich durch ihre Schnitt- und Messergeschwindigkeit, Steuerungssysteme und weitere Ausstattungsmerkmale. Besonders bedarfsgerechte, wirtschaftliche Anpassung der CutMaster an Ihre Anforderungen mit technologisch überlegenen Ergebnissen – CutMaster, eine vorbildliche Generation.

## Meister aller Kutter-Klassen.

Ob CutMaster für 200, 325, 500 oder 750l – Krämer+Grebe stärkt Ihre Position im Wettbewerb. Das sind Fakten, die sich in der harten Praxis rechnen – prüfen Sie sie nach:

- **Mengenvorteil:** mehr Tonnage pro Stunde! Bis zu 95 % befüllen und souverän verarbeiten – ohne Verzögerung, ohne Risiko, ohne Überlastung. Z.B. 480 kg/Charge in einem 500l CutMaster von Krämer+Grebe: 40 kg mehr als üblich. Mindestens!
- **Flexibilitätsvorteil:** Schneidraum-Volumen produktspezifisch variieren! Per Stauwand verkleinern und vergrößern nach Bedarf.
- **Leistungsvorteil:** erhöhte Schnitt-Geschwindigkeit: bis zu 144 m/sec schnell! In kürzester Zeit zu höchsten Feinheitsgraden.

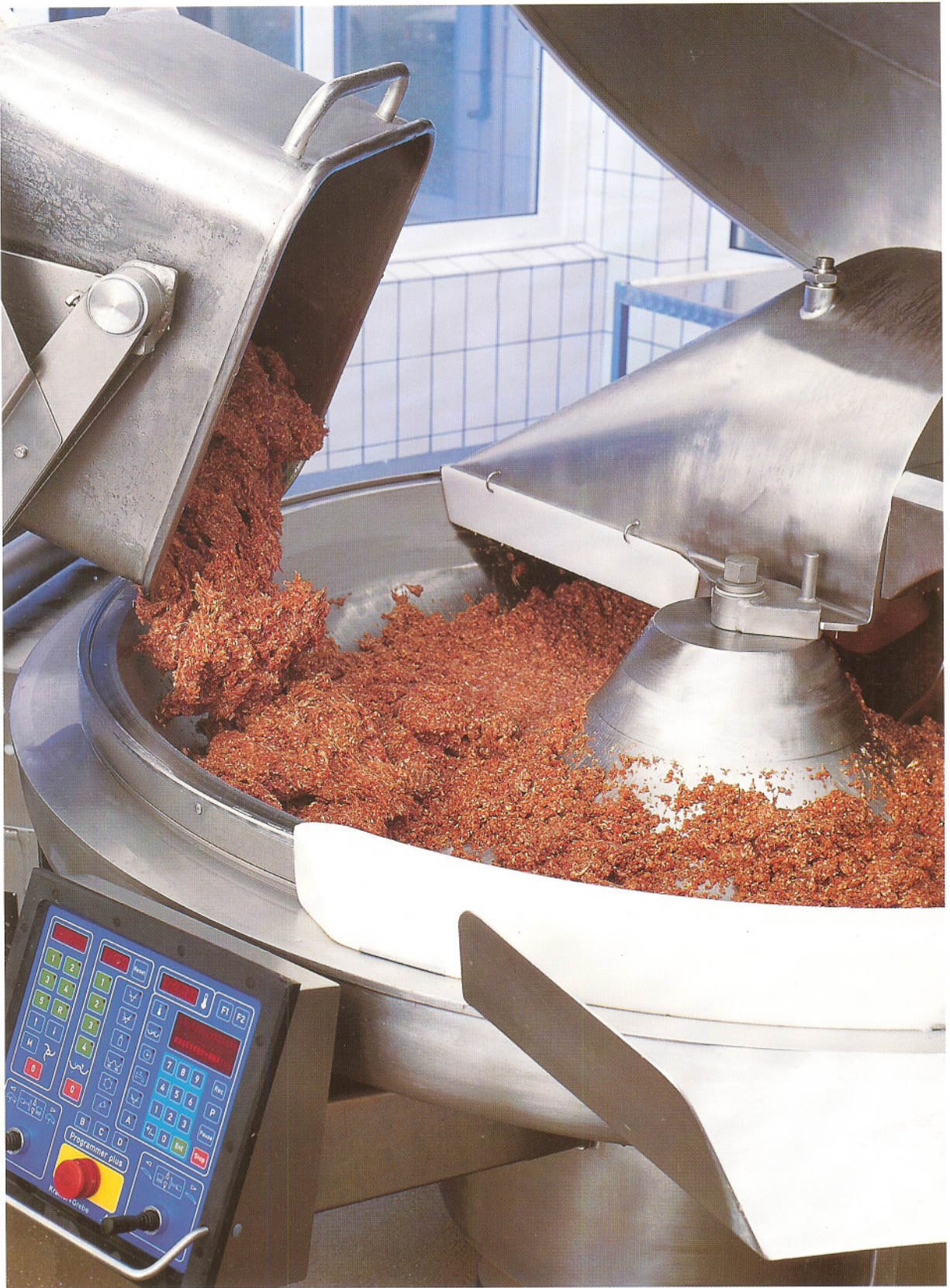
- **Kochvorteil:** in einer Maschine erhitzen und verarbeiten, dann sofort evakuieren! CutMaster V hat die Bezeichnung Vakuum-Kochkutter wirklich verdient!
- **Qualitätsvorteil:** entleeren, ohne zu entmischen! Schneller, sauberer, sicherer – nichts setzt sich mehr ab! Der spezielle Stufenauswerfer von Krämer+Grebe ist weltweit patentiert.
- **Handlingvorteil:** ergonomisches Design, auf den Menschen zugeschnitten. Bedienpult in der Mitte, niedriger, bequem erreichbar! Präzises Arbeiten wird einfach, sicher.
- **Komfortvorteil:** Abschalt-Automatik, wenn Temperatur-, Zeit-, Umdrehungszahl-Vorgaben etc. erreicht sind. Automatisch Qualität gesichert!
- **Wettbewerbsvorteil:** MasterControl! Die weltweit erste völlig selbsttätige Prozeßdaten-Erfassung und -Überwachung. MasterControl zeigt an, was noch besser laufen könnte. Unverzöglich und gezielter optimieren! Qualitätssicherung, wie sie ISO-Experten fordern.
- **Hygienevorteil:** rundum Reinigung mit Hochdruck! Edelstahl-Maschinengehäuse komplett geschlossen: Von der elektrischen Steuerung über das Bedienpult bis zur Vakuum-Pumpe sind alle Komponenten integriert.
- **Kostenvorteil:** minimaler Energieverbrauch! Durch stufenlosen Antrieb. Durch Energie-Rückspeisung bei elektrischer Messerwellen-Bremmung (serienmäßig; wartungsfrei!). Und durch viele Spar-Ideen mehr.
- **Sicherheitsvorteil:** normgerecht mit Brief und Siegel! Alle Krämer+Grebe-CutMaster sind CE-zertifiziert und USDA-abgenommen.
- **Systemvorteil:** Krämer+Grebe-CutMaster lassen sich an Ihre betriebliche EDV anschließen und in komplexe Prozeßlinien mit zentralem Steuerungscomputer perfekt integrieren.
- **Servicevorteil:** Krämer+Grebe im weltweiten Leistungsverband von Convenience Food Systems. Überall sofort vor Ort!



Ohne Vakuum:  
CutMaster



Mit Vakuum:  
CutMaster V



# Schneiden Sie erfolgreich ab!

## Eine Frage des guten Geschmacks.

Emulsionen beliebig oft reproduzieren – 100 % identisch. Höchsten Feinheitsgrad mit Sicherheit erzielen. Form und Zahl der Messer je nach Ausgangsmasse wählen, radial und axial exakt positionieren. Die Messerwellen-Drehzahl vom Rückwärtslauf bis zur Vorwärts-Höchstgeschwindigkeit stufenlos regulieren. Über zwei oder mehr Leistungsbereiche die Schüssel-Drehzahl flexibel auf den Bedarf abstimmen. Je nach Produkt den Schneidraum per Stauwand flexibel variieren... Erst wenn ein Schneidmischer das alles hat und kann, darf er sich zu recht zur Spitzenklasse zählen. Und Krämer+Grebe hat Ihnen noch mehr zu bieten:

## Patentiertes Schneidsystem.

Ob Brühwurst, Kochwurst oder Rohwurst – der spezielle PBS-Messerkopf sorgt für die perfekte Emulsion, läßt sich mit Allround-, speziellen Brüh- oder Rohwurstmessern flexibel und produktgerecht bestücken. Schneidgut aller

Art – frisch oder gefroren – wird vollständig erfaßt und programmgemäß zerkleinert. Mit außergewöhnlich ruhigem Lauf selbst auf höchsten Touren. Der Messerkopf ist bei Bedarf im Handumdrehen abgenommen und mit Hochdruck vorbildlich gereinigt. Das Ergebnis: perfekte Leistung und Hygiene!

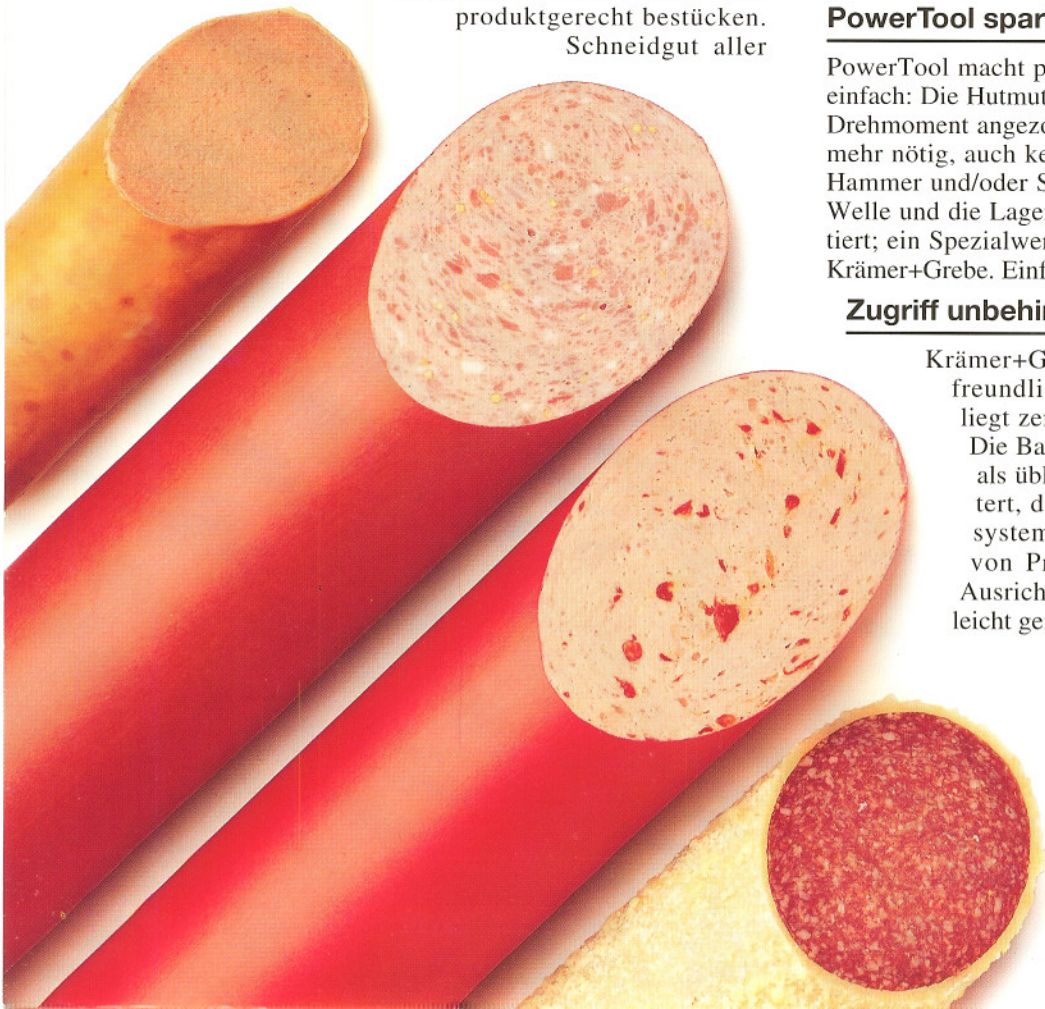


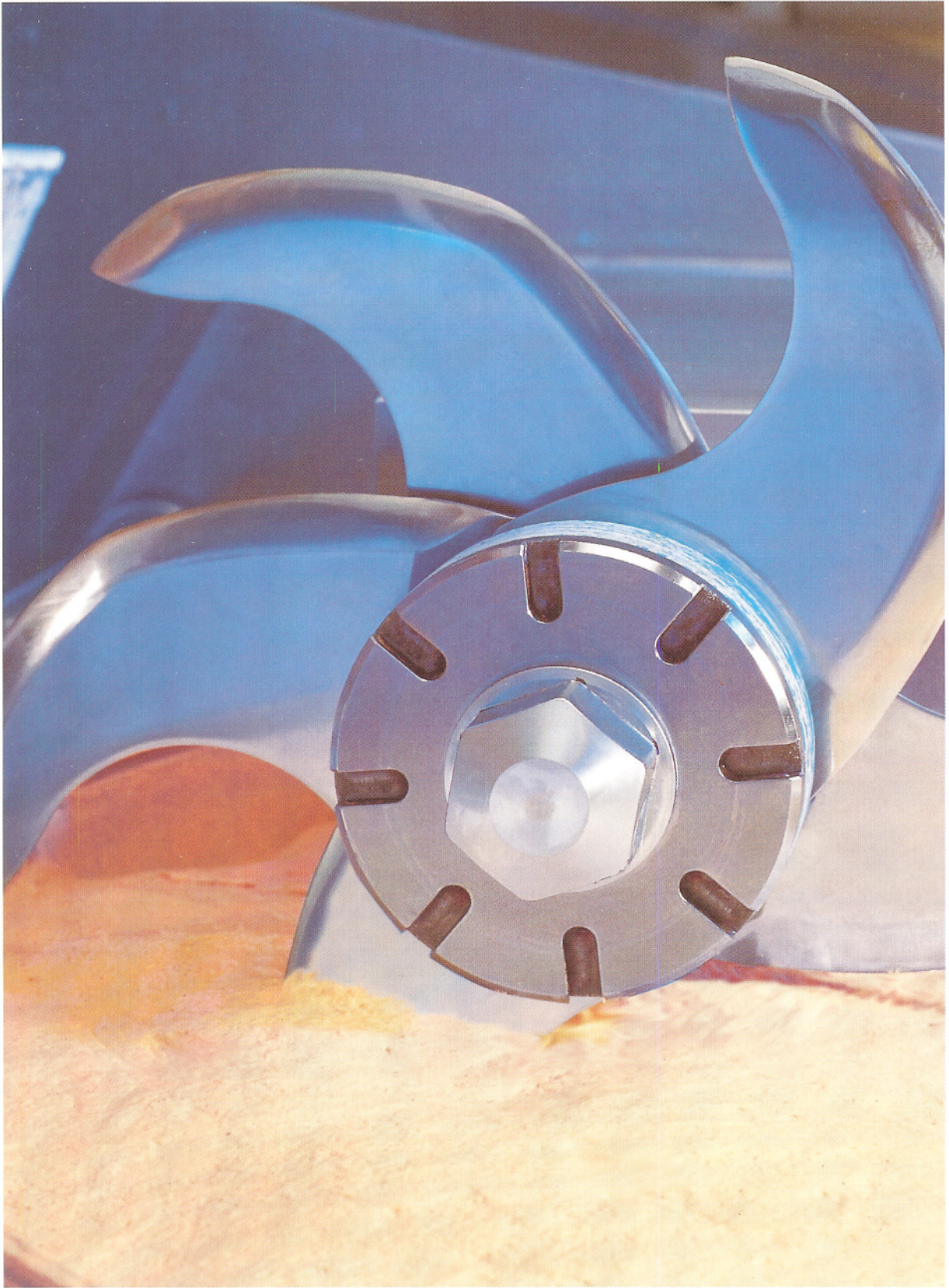
## PowerTool spart Kräfte.

PowerTool macht präzises Montieren und Justieren einfach: Die Muttermutter wird genau mit dem richtigen Drehmoment angezogen. Keine Kraftanstrengung ist mehr nötig, auch kein umständliches Hantieren mit Hammer und/oder Schlüsseln – das schont auch die Welle und die Lager! PowerTool ist weltweit patentiert; ein Spezialwerkzeug exklusiv für Kunden von Krämer+Grebe. Einfachstes, exaktes Handling!

## Zugriff unbehindert.

Krämer+Grebe-CutMaster sind bedienerfreundlich konstruiert: Das Bedienpult liegt zentral – dort, wo man es braucht. Die Bauhöhe der Maschine ist niedriger als üblich, der Produkt-Zugriff erleichtert, die Zugänglichkeit des Schneidsystems viel besser. Zum Entnehmen von Proben, zum Auswuchten oder Ausrichten der Messer. Schwere Arbeit leicht gemacht!





# Worauf Sie sich verlassen können!

## Edelstahl ist Pflicht.

Wer Lebensmittel produziert, muß Schneidmischer mit Edelstahl-Schüsseln bestücken. Im Non-Food-Bereich genügt dagegen Grauguß. Krämer+Grebe liefert den europäischen Vorschriften entsprechend. Je nach dem, was Sie produzieren. Bei der Hygiene gibt es keine Kompromisse! Deshalb ist das Maschinengehäuse spritzwassergeschützt geschlossen; alle Komponenten integriert. Außenwände und Maschinenständer sind auf lange Lebensdauer ausgelegt, massiv. Korrosion hat keine Chance!

## Produktiver Dialog.

Am zentralen Bedienpult läßt sich jeder Arbeitsschritt ohne Angst vor Fehleingaben wählen. Klartext-Anzeigen in der gewünschten Landessprache geben lückenlosen Überblick; keine zweideutigen Symbole! Die hygienisch vorbildliche Folien-Tastatur ist körpergerecht plaziert, die Anordnung der Tasten entspricht der Logik des Bedienens. Eckdaten (z.B. Arbeitsgeschwindigkeiten) lassen sich für alle Prozeßphasen im voraus definieren. Bedienkomfort statt Risiko!

## Selbst ist die Maschine.

Krämer+Grebe-CutMaster entlasten von lästigen Routinen: Die Messerwellen-Lager werden automatisch zeitgesteuert geschmiert; Spannung, Stromstärke, Ein- und Ausgänge automatisch überwacht. Und für den Hauptantrieb ist ein Überlastungsschutz mit selbsttätiger Drehzahlminderung vorgesehen. Sollte doch mal etwas sein, wird das Was und Wo sofort gemeldet: z.B. wenn es an Schmiermittel fehlt, oder der Verschleiß der Kohlebürsten. Verstreicht die vorgegebene Karenzzeit ohne Wartung/Korrektur, schaltet das Gerät sich ab. So kann nichts passieren!

## Steuerung halbautomatisch:

### VarioStop Plus...

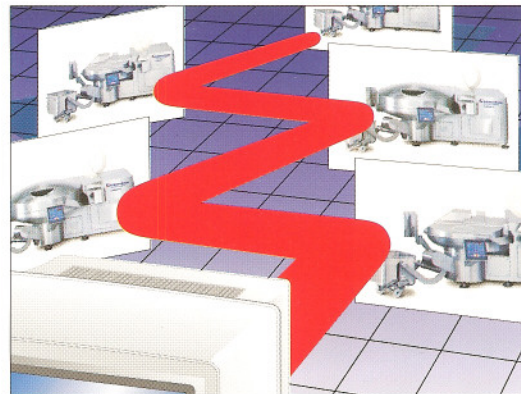
...Steuerung und Zustandsmelder in einem! Ein intelligentes Instrument, das ständig die aktuellen Ist-Werte (z.B. Temperatur, Geschwindigkeit usw.)

anzeigt und gezielte Korrekturen sofort ermöglicht. Serienmäßig in jedem Krämer+Grebe-CutMaster! VarioStop Plus speichert, überwacht, koordiniert die Vorgaben für Produkterwärmung, Wasserzufuhr, Schnittgeschwindigkeiten, Schüsselumdrehungen/Prozeßdauer pro Charge und regelt auch die Höhe des Vakuums. Sind die vorgegebenen Sollwerte erreicht, wird jede Funktion selbsttätig beendet: VarioStop Plus kontrolliert bis zu 60 verschiedene Funktionen zur gleichen Zeit. So lassen sich externe Dosiergeräte und Pumpen in den Arbeitsablauf sicher integrieren. Die Steuerung denkt mit!

## ...oder vollautomatisch:

### Programmer Plus.

Programmer Plus kann bei Bedarf noch mehr: z.B. die Messerwellen-Drehzahl selbsttätig von rück- nach vorwärts stufenlos verstellen bis zur vollen Höchstgeschwindigkeit! Programmer Plus merkt sich jede Eingabe des Kuttermeisters für bis zu 99 Programme, führt den Bediener via Display Schritt für Schritt, kann alle Befehle beliebig lange speichern und zur Kontrolle am Bildschirm oder über einen externen Drucker dokumentieren. Programmer Plus macht den ganzen Ablauf transparent. Das Ergebnis ist perfekt: immer wieder und beliebig oft 100 %ig einheitliche Chargen!



## Aktive Qualitätssicherung:

### MasterControl.

MasterControl überwacht bis zu 5 CutMaster auf einmal – ganz gleich, ob mit oder ohne Vakuum. Alle erdenklichen Prozeßdaten werden lückenlos erfaßt, mit den aktuellen wie auch mit früheren Sollvorgaben verglichen und beliebig lang gespeichert: MasterControl überwacht den Produktionsprozeß und dokumentiert Abweichungen bzw. Störungen – höchste Sicherheit für den Bediener und die ganze Produktion! Mit MasterControl lassen sich Prozeßabläufe gezielt und unverzüglich optimieren, der genaue Zeitbedarf pro Charge läßt sich exakt bestimmen. MasterControl ist das erste völlig selbsttätige Eigendiagnose- und Betriebsdaten-Kontrollsystem der Welt. Eine zukunftsweisende Entwicklung von Krämer+Grebe.





# Extras, die es in sich haben!

## **Mehr-Leistung inklusive.**

CutMaster können serienmäßig mehr als üblich. Und leisten auf Wunsch noch eine ganze Menge mehr: mit Zusatz-Ausstattungen – dem spezifischen Bedarf entsprechend. Treffen Sie die wirtschaftlichste Wahl: CutMaster/CutMaster V...

## **...mit Koch-Einrichtung.**

Wurstbrät schon beim Zerkleinern schonend garen für vollendetes Aroma! Die spezielle Krämer+Grebe-Koch-Einrichtung setzt die Schüssel von außen unter Dampf. Und kühlt auf gleichem Weg mit kaltem Wasser. Keine Brühverluste mehr, kein Vorkochen! Eiweiß, Mineral- sowie alle anderen Inhaltsstoffe bleiben im CutMaster voll erhalten. Und: Fett- bzw. eiweißhaltiges Abwasser fällt erst gar nicht an. Erst erhitzen und verarbeiten, dann direkt im Anschluß evakuieren – CutMaster V macht es möglich. Der echte Vakuum-Kochkutter!

## **...mit automatischer Wasser-Dosierung.**

Trinkwasser auf einmal oder portioniert beimischen, wohl dosiert und direkt vor die Messer! So wird es sofort eingearbeitet. Die Wasser-Dosierung von Krämer+Grebe steuert und überwacht die Zufuhr völlig automatisch.

## **...mit Kühlmittel nach Wahl.**

Ob Sie lieber mit N<sub>2</sub> oder mit CO<sub>2</sub> kühlen: CutMaster läßt Ihnen auch beim Kühlmittel freie Wahl. Wählen Sie die passende Konfiguration.

## **...mit Lüftungs-System.**

Staubige Luft, hohe Raumfeuchte, Klimaanlage, nach unten geschlossener Maschinenständer? Unter diesen Bedingungen ist eine Zusatz-Lüftung für die Antriebsmotoren der Messerwellen zu empfehlen. Die Fachleute von Krämer+Grebe kennen sich mit den Bestimmungen bestens aus. Und zeigen Ihnen die für Ihre Zwecke beste Lösung.

## **...mit freier Seitenwahl.**

Links beschicken, rechts entleeren – oder umgekehrt! Krämer+Grebe macht beides möglich. Fragen Sie nach den genauen Abmessungen und Preisen.

## **...mit Prozeßlinien-Ausstattung.**

Krämer+Grebe-CutMaster werden auf Wunsch so ausgelegt, daß sie den hohen technischen Anforderungen einer Prozeßlinie entsprechen. Fortschrittliche, wirtschaftliche Produktion!



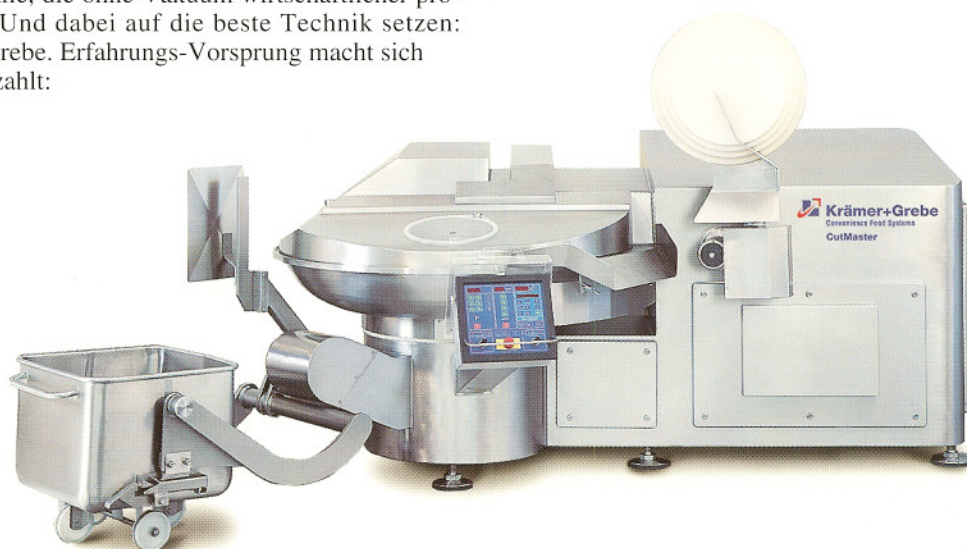


# CutMaster: So kuttert der Meister!

Chargenweise Ehrenpreise? Ein Krämer+Grebe-Topmodell zu attraktiven Konditionen? Der neue CutMaster – für alle, die ohne Vakuum wirtschaftlicher produzieren. Und dabei auf die beste Technik setzen: Krämer+Grebe. Erfahrungs-Vorsprung macht sich schnell bezahlt:

- Unterschiedlichste Produkte von höchster Qualität fabrizieren.
- Automatische Beschickungs-Einrichtung mit ständiger Nachschub-Bereitschaft – jede Menge Zeitgewinn.
- Variabler Schneidraum – viel Platz für beste Rohwurst, sofort eng für exzellente Brühwurst.
- Höchstes Fassungsvermögen: bis zu 95 % befüllbar – mehr Tonnage pro Stunde.
- Mit bis zu 144 m/sec auf schnellstem Weg zu höchsten Feinheitsgraden.
- Patentierter Stufenauswerfer sorgt für schnellste Entleerung ohne Entmischen.
- Stufenloser Antrieb und elektrische Messerwellen-Bremse minimieren den Energieverbrauch.
- Krämer+Grebe-Steuerungssysteme lassen dem Zufall keine Chance.

CutMaster! Kompromißlos beste Qualität.



## Technische Daten:

CutMaster	325	500	750
Schüsselinhalt ca. l	325	500	750
Länge mit Beschickung links, mm	3965	4200	4615
Breite mit Beschickung links, mm	2790	2900	3070
Höhe bei geöffnetem Deckel, mm	2720	2960	3150

Technische Änderungen vorbehalten

# CutMaster V:

---

## Premium-

---

## Qualität von

---

## Anfang an!

---

Wer schafft die höchsten Feinheitsgrade? Wer kocht schonend auf und evakuiert direkt im Anschluß, ohne Wartezeit? CutMaster V!  
 Brüh- und Kochwurst-Emulsionen unter Vakuum produzieren – so entsteht echte Premium-Qualität:



- Das Eiweiß bindet vermehrt Fett und Wasser (statt Luftblasen zu umschließen).
- Weniger Sauerstoff, längere Haltbarkeit – die Oxidation von Gewürzen, Fett und Fleisch wird nachhaltig vermindert.
- Eiweiß wird höher aufgeschlossen, denn größere Partikel werden von den Messern viel besser erfaßt.
- Die Gelee-Bildung wird minimiert.
- Fertige Wurst ist angenehm fest im Biß.
- Wurstaufschnitt sieht appetitlicher aus durch ebenmäßige Flächen.

Weitere Anwendungsvorteile zeigt Ihnen der Krämer+Grebe-Fachberater in einem unverbindlichen Gespräch. Rufen Sie ihn einfach an!

### Technische Daten:

CutMaster V	200	325	500	750
Schüsselinhalt ca. l	200	325	500	750
Länge mit Beschickung links, mm	3600	3965	4150	4750
Breite mit Beschickung links, mm	2870	3000	3135	3410
Höhe bei geöffnetem Deckel, mm	2750	2985	3180	3400
Vakuumpumpe Nennsaugleistung, cbm/h	160	220	280	390

Technische Änderungen vorbehalten

# Weltweit

---

## in guten Händen

---



▲ Krämer+Grebe  
Deutschland

▲ Koppens  
Holland

▲ Tiromat  
Deutschland

▲ TiroPak  
Holland

▲ LUND, SWEDEN ▲ OSLO, NORWAY ▲ RØDOVRE, DANMARK ▲ NEWPORT PAGNELL, UNITED KINGDOM ▲ BAKEL, HOLLAND  
 ▲ SCHIPHOL, HOLLAND ▲ LES CLAYS-SOUS-BOIS, FRANCE ▲ BIEDENKOPF-WALLAU, GERMANY ▲ OGLIO, ITALY ▲ BARCELONA, SPAIN  
 ▲ MOSCOW, RUSSIA ▲ ISTANBUL, TURKEY ▲ ATHENS, GREECE ▲ WARSAW, POLAND ▲ PRAGUE, CZECH REPUBLIC ▲ BUDAPEST,  
 HUNGARY ▲ BUCHAREST, ROMANIA ▲ SOFIA, BULGARIA ▲ ISANDO, SOUTH AFRICA ▲ PUNE, INDIA ▲ HONG KONG ▲ OSAKA, JAPAN  
 ▲ JURONG, SINGAPORE ▲ MANILA, PHILIPPINES ▲ KUALA LUMPUR, MALAYSIA ▲ BANGKOK, THAILAND ▲ SYDNEY, AUSTRALIA ▲ AVON,  
 MASSACHUSETTS, USA ▲ MOKENA, ILLINOIS, USA ▲ MEXICO CITY, MEXICO ▲ BUENOS AIRES, ARGENTINA ▲ CAMPINAS, BRASIL

 **Krämer+Grebe**  
Convenience Food Systems

---

Im Ruttert · D-35216 Biedenkopf-Wallau  
 Telefon (0 64 61) 8 01-0 · Telefax (064 61) 80 11 00