

MODEL CTR SERİSİ

KUTER & VAKUMLU KUTER - BOWL CUTTER & VACUUM BOWL CUTTER



CTR-60
Küçüklerin **Gözdesi**

CTR VAC 120-200
Tank gibi !



CTR-100
Olmazsa **Olmaz** !

CTR SERİSİ KUTER - VAKUMLU KUTER 120-200 LİTRELİK

CTR SERIES BOWL CUTTER & VACUUM BOWL CUTTER

CTR, CTR-VAC KUTTEP



CTR VAC 200



teknik bilgiler

Tüm modellerin tekne ve gövdeleri 304 kalite paslanmaz kromdur. İsteğe bağlı olarak çift devirli veya hız kontrol cihazlı (frekans konvertörlü) imal edilebilmektedir. Frekans konvertörlü modeller emisyon yapabilme özelliğine sahiptir. Ayrıca frekans konvertörlü modellerde motorun hızı isteğe bağlı yükseltilebilir ve alçaltılabilir. 4 veya 8 adet Avrupa bıçak kullanılmaktadır. Yükleme ve boşaltma sistemi hidroliktir. Operatör paneli grafik ekranlı olup 25 adet programa sahiptir. İç ve dış sıcaklık ekrandan takip edilebilir.

Kolay bakım ve montaja sahiptir.

- Tamamen 304 kalite paslanmazdan imal edilmiştir.
- Hijyendir.
- Kullanımı son derece basit ve kolaydır.
- Kolay temizlenir.



technical specifications

Bowl and body of all models are made up of 304 quality stainless steel. They could be equipped with double-revolution or speed control apparatus (with frequency convertor) as desired. Models with frequency convertor are capable of emission and to increase/decrease the engine rate. 4 or 6 European blades are used. The loading and unloading system is hydraulic. The operator panel is equipped with a touch display and 25 programs. Internal and external temperatures could be monitored from the display. Hygienic. Easy to maintain and mount.

- Entirely made up of 304 quality stainless metal,
- Hygienic.
- Extremely easy and simple to clean.
- Wholly conforms to CE directives.
- Very easy and simple to use.



Техническая Характеристика

Ковш и корпуса у всех моделей изготовлены из нержавеющей стали арт. качества 304. Они могут быть оснащены аппаратами двойного вращения и контроля скоростей (преобразователем частот) по дополнительному заказу. Модели с преобразователем частот имеют функцию выпуска. Скорость мотора может быть увеличена или уменьшена в зависимости от производственной необходимости. В машинах применяются 3 или 6 ножей европейского стандарта. Системы загрузки и выгрузки работают гидравлически. Панель управления оснащена сенсорным экраном с 25 программами. Внешнюю и внутреннюю температуру можно отслеживать с дисплея. Машина гигиенична, удобна в эксплуатации и проста в обслуживании.

- Полностью изготовлена из нержавеющей стали арт. качества 304
- Гигиенична
- Удобна в эксплуатации и проста в очистке
- Полностью соответствует стандартам ЕС
- Крайне удобна в работе

CTR 60 KUTER


CTR 60 BOWL CUTTER
CTR 60 KUTTER




CTR 60



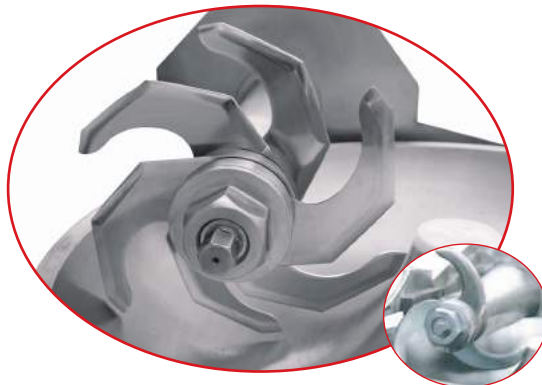
 Резательная машина модель CTR 60
Резательная машина модели CTR 60, которая специально разработана для мелких предприятий, применяется в ресторанах, на фабриках по производству мясопродуктов, а также на предприятиях пищевой промышленности. Объем ковша составляет 60 литров. Масса продукции составляет 45 и 50 кг. в зависимости от вида готовой продукции. Ножи могут работать в двух режимах в зависимости от настройки.
Ковш также может работать в двух режимах в зависимости от настройки. Панель управления полностью изготовлена из водонепроницаемых материалов. Системы загрузки и выгрузки не предусмотрены из-за небольшого размера ковша. Ковш и корпус машины полностью изготовлены из нержавеющей стали арт. качества AISI 304. Преобразователь частот и сенсорный экран могут быть поставлены по отдельному заказу. Крышка ковша открывается и закрывается вручную. Аварийный выключатель находится под крышкой ковша. При включенном аварийном выключателе машина остановится. Если будет подсоединен преобразователь частот, ножи могут работать в обратном направлении, что позволяет их использовать в операции перемешивания. В зависимости от вида операции может быть установлено 3 или 6 ножей. Ковш может быть дополнительно оснащен сенсором температуры с целью измерения средней температуры.

 Küçük ölçekli firmalar için tasarlanmış olan CTR 60 kuter, restoranlarda, sucuk, salam imalathanelerinde, çikolata ve yemek (catering) fabrikalarında kullanılmaktadır.

- Bıçak hızı çift devirlidir.
- Hazne hızı çift devirlidir.
- Su geçirmez kontrol sistemine sahiptir.
- Boşaltıcı ve yükleme haznesi, hacmi küçük olduğundan dolayı mevcut değildir.
- Hazne hacmi 60 lt dir. Mamül yoğunluğuna göre minimum 45 kg, maximum 50 kg hazne hacmine sahiptir.
- Hazne 304 kalite paslanmazdan imal edilmiştir.
- İsteğe bağlı olarak frekans konvertörü ve dijital programlanabilir kontrol sistemi ilave edilebilir.
- Hazne kapağı manuel olarak kaldırılır. Güvenlik switchi kapak kalktığı anda devreye girer. Makinanın çalışması durur.
- Frekans konvertörü ilave edildiğinde bıçaklar geriye dönme özelliğine sahip olduğundan karıştırma işlemi de yapılabilir.
- Bıçak miline 3 veya 6 bıçak takılabilir.
- İsteğe bağlı olarak ısı probu ilave edilebilir.
- Makina 304 kalite paslanmazdan imal edilmiştir.

 CTR 60 Cutter which is designed for Small Scale Companies used in Restaurants, Sausage and Salami Factories, Catering Factories and Chocolate.

- Bowl Volume is 60 Liter.
- Weight of products is between 45kgs and 50 kgs according to product.
- Knives rpm is adjustable for 2 different step.
- Bowl rpm is adjustable for 2 different step.
- Command panel is completely waterproof.
- Because of Its Small Bowl, Loading and Unloading system is not available.
- Bowl and Body of Machine is manufactured of AISI 304 stainless steel.
- Can be equipped Frequency Converter and Touch Panel optionally.
- Bowl cover is opened and closed manually.
- Safety switch is under the Bowl cover, If it is open, machine will be stop.
- When Equipped Frequency Converter, Knives can turn opposite direction and can be used in Mixing Process.
- Can be install 3 or 6 Knives according to the process.
- Can be combine the Heat Sensor to the Bowl to measure the medium temperature.



CTR 100 KUTER

CTR 100 BOWL CUTTER
CTR 100 KUTTER



Резательная машина модели CTR 100, которая специально разработана для среднего бизнеса, применяется на фабриках по производству мясopодуктов с производительностью от 1 до 5 тонн готовой продукции в день. Объем ковша составляет 100 литров. Ножи могут работать в шести режимах в зависимости от настройки. Ковш также может работать в шести режимах в зависимости от настройки. Панель управления полностью изготовлена из водонепроницаемых материалов. Система выгрузки работает автоматически, когда она движется внутри ковша и управляется оператором. Система загрузки не предусмотрена из-за небольшого размера ковша. Машина оснащена преобразователем частот и программируемым сенсорным экраном. Ковш и корпус машины полностью изготовлены из нержавеющей стали арт. качества AISI 304. Крышка ковша открывается и закрывается вручную. Аварийный выключатель находится под крышкой ковша. При включенном аварийном выключателе машина остановится. Если будет подсоединен преобразователь частот, ножи могут работать в обратном направлении, что позволяет их использовать в операции перемешивания. В зависимости от вида операции может быть установлено 3 или 6 ножей. Ковш может быть дополнительно оснащен сенсором температуры с целью измерения средней температуры. По отдельному заказу машина может быть оснащена вентилем для добавления воды в сырьевую

Orta ölçekli firmalar için tasarlanmış olan CTR100 kuter, 1-5 tonluk üretim kapasitesi olan salam , sosis fabrikalarında kullanılmak üzere tasarlanmıştır.

- Bıçak hızı 6 devirdir.
- Hazne hızı 6 devirdir.
- Su geçirmez kontrol sistemine sahiptir.
- Boşaltıcı, hazne içerisine manual olarak eğildiğinde çalışmaya başlar ve hazne içerisindeki mamül boşaltılır.
- Yükleme haznesi hacmi küçük olduğundan dolayı mevcut değildir.
- Frekans konvertörü ve dijital programlanabilir kontrol sistemi mevcuttur.
- Hazne kapağı manuel olarak kaldırılır. Güvenlik swichi kapak kalktığı anda devreye girer ve makinanın çalışması durur.
- Frekans konvertörü sayesinde bıçaklar geriye dönme özelliğine sahip olduğundan karıştırma işlemi de yapılabilir.
- Bıçak miline 3 veya 6 bıçak takılabilir.
- Isı probu üst kapakta bulunur. Digital ekrandan kolaylıkla takip edilebilir.
- İsteğe bağlı olarak makinarya su vermesi için volumetrik kontrol cihazı ilave edilmesi mümkündür.

CTR 100 Cutter which is designed for Medium Scale Companies, used in Meat Processing Factories whose capacities 1 or 5 ton per day. Bowl Volume is 100 Liter. Knives rpm is adjustable for 6 different step. Bowl rpm is adjustable for 6 different step. Command panel is completely waterproof. Unloading System works automatically, when it moves to the inside of Bowl by operator's hand. Because of Its Small Bowl, Loading system is not available. Equipped frequency converter and Touch Panel which is programmable. Bowl and Body of Machine is manufactured of AISI 304 stainless steel. Bowl cover is opened and closed manually. Safety switch is under the Bowl cover, If it is open, Machine will be stop. By Frequency Converter, Knives can turn opposite direction and can be used in Mixing Process. Can be install 3 or 6 Knives according to the process. Equipped the Heat Censor to the Bowl to measure the medium temperature. Can be equipped water valve to add water for mixture optionally. Can be controlled volume of water over the Touch Panel.



Makinanın elektrik aksamlarında CE standartlarına uygun Alman menşeli ekipmanlar kullanılmıştır.

Used German equipments which is conformed CE Standards in the Power Panel.

Преобразователь частот и электрощиток На электрощитке использовано немецкое оборудование, соответствующее действующим стандартам ЕС.

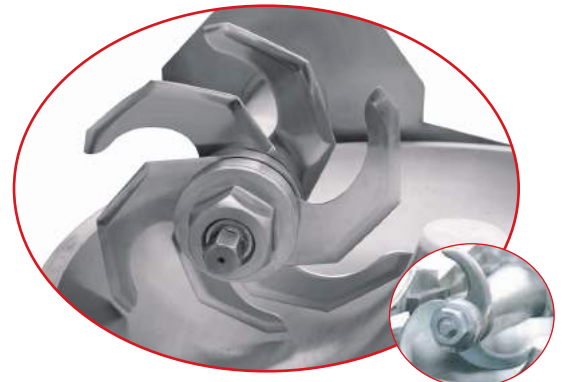
Bıçak miline 3 veya 6 bıçak takılabilir.

Can be install 3 or 6 knives according to the process.

В зависимости от вида операции может быть установлено 3 или 6 ножей.

Frekans kovertörü ve pano görünümü.

Frequency Converter and Power Panel




CTR 200 - 300 KUTER

CTR 200-300 BOWL CUTTER
CTR 200 - 300 KUTTER




CTR 300


 Резательная машина модели CTR 200-300, которая специально разработана для крупных предприятий, применяется на фабриках по производству мясopодуктов с производительностью от 5 до 10 тонн готовой продукции в день. Ножи могут работать в шести режимах в зависимости от настройки. Ковш также может работать в шести режимах в зависимости от настройки. Панель управления полностью изготовлена из водонепроницаемых материалов. Системы загрузки и выгрузки работают автоматически и оснащены гидравлической системой. Машина оснащена преобразователем частот и программируемым сенсорным экраном.

Ковш и корпус машины полностью изготовлены из нержавеющей стали арт. качества AISI 304. Крышка ковша открывается и закрывается автоматически. Аварийный выключатель находится под крышкой ковша. При включенном аварийном выключателе машина остановится. Если будет подсоединен преобразователь частот, ножи могут работать в обратном направлении, что позволяет их использовать в операции перемешивания. В зависимости от вида операции может быть установлено 3 или 6 ножей. Ковш может быть дополнительно оснащен сенсором температуры с целью измерения средней температуры. По отдельному заказу машина может быть оснащена вентилем для добавления воды в сырьевую массу. Объем воды можно отслеживать с сенсорного экрана.


 Makinanın elektrik aksamlarında CE standartlarına uygun Alman menşeli ekipmanlar kullanılmıştır.

 Used German equipments which is conformed CE Standards in the Power Panel.

 Преобразователь частот и электрощиток На электрощитке использовано немецкое оборудование, соответствующее действующим стандартам ЕС.

 Büyük ölçekli firmalar için tasarlanmış olan CTR 200-300 kuterler, 5-10 tonluk üretim kapasitesi olan salam, sosis fabrikalarında kullanılmak üzere tasarlanmıştır.

- Bıçak hızı 6 devirdir.
- Hazne hızı 6 devirdir.
- Su geçirmez kontrol sistemine sahiptir.
- Boşaltıcı ve yükleme haznesi hidrolik bir sisteme sahiptir.
- Frekans konvertörü ve dijital programlanabilir kontrol sistemi mevcuttur.
- İki adet hazne kapağı bulunmaktadır. Güvenlik switchi kapak kalktığında devreye girer ve makinenin çalışması durur. Sistem tamamıyla hidrolik kontrolle çalışır.
- Makina ile birlikte 200 lt et arabası verilmektedir.
- Frekans konvertörü sayesinde bıçaklar geriye dönme özelliğine sahip olduğundan karıştırma işlemi de yapılabilir.
- Bıçak miline 3 veya 6 bıçak takılabilir.
- Isı probu üst kapakta bulunur. Digital ekrandan kolaylıkla takip edilebilir.
- İsteğe bağlı olarak makinarya su vermesi için volumetrik kontrol cihazı ilave edilmesi mümkündür.

 CTR 200 – 300 Cutter which is designed for Big Scale Companies, used in Meat Processing Factories whose capacities 5 or 10 ton per day.

Knives rpm is adjustable for 6 different step.

Bowl rpm is adjustable for 6 different step.

Command panel is completely waterproof.

Unloading System and Loading System works automatically and equipped hydraulic system.

Equipped frequency convertor and Touch Panel which is programmable. Bowl and Body of Machine is manufactured of AISI 304 stainless steel.

Bowl cover is opened and closed automatically.

Safety switch is under the Bowl cover, If it is open, Machine will be stop. By Frequency Converter, Knives can turn opposite

direction and can be used in Mixing Process. Can be install 3 or 6 Knives according to the process. Equipped the Heat

Censor to the Bowl to measure the medium temperature. Can be equipped water valve to add water for mixture optionally.

Can be controlled volume of water over the Touch Panel.




 Frekans kovertörü ve pano görünümü.

 Frequency Converter and Power Panel

CTR 100 - 200 - 300 KUTER


CTR 100-200-300 BOWL CUTTER
CTR 100 - 200 - 300 KUTTEP



 Dokunmatik ekrana sahip olan makinamızın kullanımı son derece basit ve kolaydır. İsteğe bağlı olarak dil (Türkçe, Rusça, İngilizce) değiştirilebilir. Program yüklenebilir ve alt adımlar oluşturulabilir. Kontrol bordunun üstünde, otomatik ve manuel kontrol anahtarı mevcuttur. Manuel kontrole alındığında ekran devreden çıkar ve joystick ile kumanda etmek mümkündür. Bıçak ve tekne hızları 4 devire düşer. Boşaltıcı, hazne içerisine manuel olarak eğildiğinde çalışmaya başlar ve hazne içerisindeki mamül boşaltılır. Gıdaya uygun, sürtünmeye dayanıklı metarial seçilmiştir.



Машиной очень легко управлять при помощи сенсорного экрана. На сенсорном экране можно выбрать язык (турецкий, русский или английский). Также вы можете загружать и сохранять программы для разных операций. Машиной можно управлять двумя путями. Ручки автоматического и ручного управления расположены рядом с сенсорным экраном. Если включено ручное управление, машиной можно управлять посредством джойстика (количество оборотов ковша и ножей в минуту). Если же включено автоматическое управление, все параметры будут автоматически управляться программой. Система выгрузки работает автоматически, когда она движется внутри ковша и управляется оператором. Таким образом можно выгружать продукцию из ковша в контейнер для мяса. Для фрикционного колеса использованы прочные материалы, что позволяет долгие годы пользоваться системой выгрузки без замены запчастей.

 Very easy to operate the machine by Touch Panel. Can be select language over the Touch Panel. (Turkish, Russian and English.) Programs can be load and save for desired process.

Can be command the machine by two ways. It provides by Automatic and Manual Key over the touch panel. If the key is Manuel, machine will be command by joystick (Bowl and Knives rpm).

If the key is Automatic, All parameters will be command automatically as program.

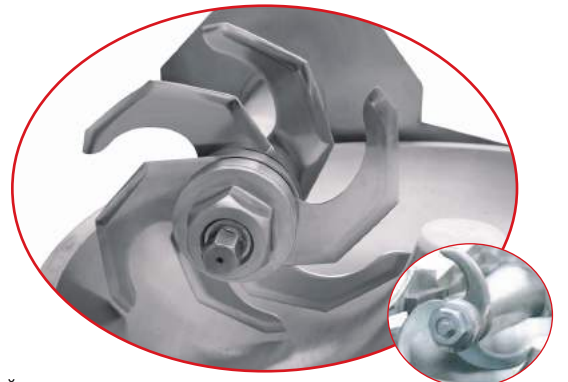
Unloading System works automatically, when it moves to the inside of Bowl by operator's hand.

And can be unload the products from Bowl to the Meat Carrier. Strong and Resistant material for friction is chosen at Unloading system to use long years smoothly.

 Bıçak miline 3 veya 6 bıçak takılabilir.

 Can be install 3 or 6 knives according to the process.

 В зависимости от вида операции может быть установлено 3 или 6 ножей.




CTRVAC 120 VAKUMLU KUTER


CTRVAC 120 VACUUM CUTTER

CTR-VAC120 ВАКУУМНЫЙ КУТТЕР




 Orta ölçekli firmalar için tasarlanmış olan CTRVAC120 kuter, 1-5 tonluk üretim kapasitesi olan salam ve sosis fabrikalarında, kullanılmaktadır.


- Maximum %65 vakum yapmaktadır.
- Bıçak hızı 6 devirdir.
- Hazne hızı 6 devirdir.
- Su geçirmez kontrol sistemine sahiptir.
- Boşaltıcı, hazne içerisine manuel olarak eğildiğinde çalışmaya başlar ve hazne içerisindeki mamül boşaltılır.
- Yükleme haznesi, hacmi küçük olduğundan dolayı mevcut değildir.
- Frekans konvertörü ve dijital programlanabilir kontrol sistemi mevcuttur.
- Hazne kapağı manuel olarak kaldırılır. Güvenlik switchi kapak kalktığı anda devreye girer ve makinanın çalışması durur.
- Frekans konvertörü sayesinde bıçaklar geriye dönme özelliğine sahip olduğundan karıştırma işlemi de yapılabilir.
- Bıçak miline 3 veya 6 bıçak takılabilir.
- Isı probu üst kapakta bulunur. Digital ekrandan kolaylıkla takip edilebilir.
- İsteğe bağlı olarak makinarya su vermesi için volumetrik kontrol cihazı ilave edilmesi mümkündür.

 Резательная машина модели CTR VAC 120, которая специально разработана для среднего бизнеса, применяется на фабриках по производству мясопродуктов с производительностью от 1 до 5 тонн готовой продукции в день. VAC 120 выполняет вакуумизацию продукта на 65%. Объем ковша составляет 120 литров. Ножи могут работать в шести режимах в зависимости от настройки. Ковш также может работать в шести режимах в зависимости от настройки. Панель управления полностью изготовлена из водонепроницаемых материалов. Система выгрузки работает автоматически, когда она движется внутри ковша и управляется оператором. Система загрузки не предусмотрена из-за небольшого размера ковша. Машина оснащена преобразователем частот и программируемым сенсорным экраном. Ковш и корпус машины полностью изготовлены из нержавеющей стали арт. качества AISI 304. Крышка ковша открывается и закрывается автоматически. Аварийный выключатель находится под крышкой ковша. При включенном аварийном выключателе машина остановится. Если будет подсоединен преобразователь частот, ножи могут работать в обратном направлении, что позволяет их использовать в операции перемешивания. В зависимости от вида операции может быть установлено 3 или 6 ножей. Ковш может быть дополнительно оснащен сенсором температуры с целью измерения средней температуры. По отдельному заказу машина может быть оснащена вентилем для добавления воды в сырьевую массу. Объем воды можно отслеживать с сенсорного экрана.




 Makinanın elektrik aksamlarında CE standartlarına uygun Alman menşeli ekipmanlar kullanılmıştır.

 Used German equipments which is conformed CE Standards in the Power Panel.

 Преобразователь частот и электрощиток
На электрощитке использовано немецкое оборудование, соответствующее действующим стандартам ЕС.

 Frekans konvertörü ve pano görünümü.

 Frequency Converter and Power Panel

 CTR VAC 120 which is designed for Medium Scale Companies, used in Meat Processing Factories whose capacities 1 or 5 ton per day. Can be vacuum the product % 65. Bowl volume is 120 liter.

Knives rpm is adjustable for 6 different step.

Bowl rpm is adjustable for 6 different step.

Command panel is completely waterproof.

Unloading System works automatically, when it moves to the inside of Bowl by operator's hand.

Because of Its Small Bowl, Loading system is not available. Equipped frequency convertor and Touch Panel which is programmable.

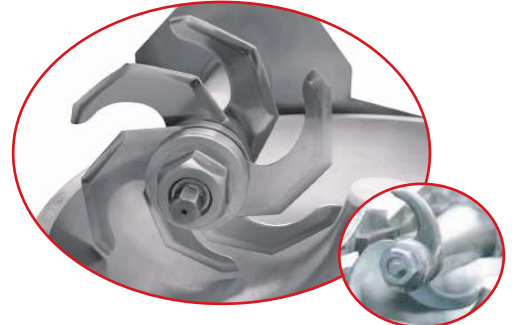
Bowl and Body of Machine is manufactured of AISI 304 stainless steel.

Bowl cover is opened and closed automatically. Safety switch is under the Bowl cover, If it is open, Machine will be stop.

By Frequency Converter, Knives can turn opposite direction and can be used in Mixing Process.


Can be install 3 or 6 Knives according to the process. Equipped the Heat Sensor to the Bowl to measure the medium temperature.

Can be equipped water valve to add water for mixture optionally. Can be controlled volume of water over the Touch Panel.



 Bıçak miline 3 veya 6 bıçak takılabilir.

 Can be install 3 or 6 knives according to the process.


 В зависимости от вида операции может быть установлено 3 или 6 ножей.

CTRVAC 200 VAKUMLU KUTER


CTRVAC 200 VAKUMLU CUTTER

CTR-VAC 200 ВАКУУМНЫЙ КУТТЕР





 Büyük ölçekli firmalar için tasarlanmış olan CTR VAC 200 kuterler, 5-10 tonluk üretim kapasitesi olan salam , sosis fabrikalarında kullanılmak üzere tasarlanmıştır.


- Bıçak hızı 6 hızı devirlidir.
- Hazne hızı 6 devirlidir.
- Su geçirmez kontrol sistemine sahiptir.
- Boşaltıcı ve yükleme hidrolik bir sisteme sahiptir.
- Frekans konvertörü ve dijital programlanabilir kontrol sistemi mevcuttur.
- İki adet hazne kapağı bulunmaktadır. Güvenlik switchi kapak kalktığı anda devreye girer ve makinanın çalışması durur. Sistem tamamıyla hidrolik kontrolle çalışır.
- Makina ile birlikte 200 lt et arabası verilmektedir.
- Frekans konvertörü sayesinde bıçaklar geriye dönme özelliğine sahip olduğundan karıştırma işlemi de yapılabilir.
- Bıçak miline 3 veya 6 bıçak takılabilir.
- Isı probu üst kapakta bulunur. Digital ekrandan kolaylıkla takip edilebilir.
- İsteğe bağlı olarak, makinaya su vermesi için volumetrik kontrol cihazı ilave edilmesi mümkündür.

 Резательная машина модели CTR VAC 200, которая специально разработана для среднего бизнеса, применяется на фабриках по производству мясопродуктов с производительностью от 1 до 5 тонн готовой продукции в день. VAC 200 выполняет вакуумизацию продукта на 65 %. Объем ковша составляет 200 литров. Ножи могут работать в шести режимах в зависимости от настройки. Ковш также может работать в шести режимах в зависимости от настройки. Панель управления полностью изготовлена из водонепроницаемых материалов. Системы загрузки и выгрузки работают автоматически и оснащены гидравлической системой. Крышка ковша открывается и закрывается автоматически. Машина оснащена преобразователем частот и программируемым сенсорным экраном. Ковш и корпус машины полностью изготовлены из нержавеющей стали арт. качества AISI 304. Крышка Ковш открывается и закрывается автоматически. Аварийный выключатель находится под крышкой ковша. При включенном аварийном выключателе машина остановится. Если будет подсоединен преобразователь частот, ножи могут работать в обратном направлении, что позволяет их использовать в операции перемешивания. В зависимости от вида операции может быть установлено 3 или 6 ножей. Ковш может быть дополнительно оснащен сенсором температуры с целью измерения средней температуры. По отдельному заказу машина может быть оснащена вентилем для добавления воды в сырьевую массу. Объем воды можно отслеживать с сенсорного экрана.


Hidrolik yükleyiciye sahiptir. Kontrol ekranından kontrol edilir. 


Unloading System works automatically and command over Touch Panel. And can be unload the products from Bowl to the Meat Carrier. Strong and Resistant material for friction is chosen at Unloading system to use long years smoothly. 

Система выгрузки работает автоматически и регулируется с сенсорного экрана. Таким образом можно выгружать продукцию из ковша в контейнер для мяса. Для фрикционного колеса использованы прочные материалы, что позволяет долгие годы пользоваться системой выгрузки без замены запчастей. 

Boşaltıcı hidrolik bir sisteme sahiptir. Kontrol ekranından kontrol edilir. 

Loading System can be controlled by Touch screen and equipped Hydraulic. 

Система загрузки оснащена гидравликой и регулируется с сенсорного экрана. 

 CTR VAC 200 which is designed for Medium Scale Companies, used in Meat Processing Factories whose capacities 1 or 5 ton per day. Can be vacuum the product % 65. Bowl volume is 200 liter.

Knives rpm is adjustable for 6 different step.

Bowl rpm is adjustable for 6 different step.

Command panel is completely waterproof.

Unloading System and Loading System works automatically and equipped hydraulic system.

Bowl cover is opened and closed automatically. Equipped frequency convertor and Touch Panel which is programmable.

Bowl and Body of Machine is manufactured of AISI 304 stainless steel.

Bowl cover is opened and closed automatically. Safety switch is under the Bowl cover, If it is open, Machine will be stop.

By Frequency Converter, Knives can turn opposite direction and can be used in Mixing Process.

Can be install 3 or 6 Knives according to the process. Equipped the Heat Censor to the Bowl to measure the medium temperature.

Can be equipped water valve to add water for mixture optionally. Can be controlled volume of water over the Touch Panel.



CTRVAC 120 - 200 VAKUMLU KUTER

CTRVAC 120-200 VAKUMLU CUTTER

CTR-VAC 120-200 ВАКУУМНЫЙ КУТТЕР



🇹🇷 Dokunmatik ekrana sahip olan makinamızın kullanımı son derece basit ve kolaydır. İsteğe bağlı olarak dil (Türkçe, Rusça, İngilizce) değiştirilebilir. Program yüklenebilir ve alt adımlar oluşturulabilir. Kontrol bordunun üstünde otomatik ve manuel kontrol anahtarı mevcuttur. Manuel kontrole alındığında ekran devreden çıkar ve joystick ile kumanda etmek mümkündür. Bıçak ve tekne hızları 4 devire düşer. Boşaltıcı, hazne içerisine manuel olarak eğildiğinde çalışmaya başlar ve hazne içerisindeki mamül boşaltılır. Gıdaya uygun, sürtünmeye dayanıklı metarial seçilmiştir.



🇬🇧 Very easy to operate the machine by Touch Panel. Can be select language over the Touch Panel. (Turkish, Russian and English.) Programs can be load and save for desired process.

Can be command the machine by two ways. It provides by Automatic and Manual Key over the touch panel. If the key is Manuel, machine will be command by joystick (Bowl and Knives rpm).

If the key is Automatic, All parameters will be command automatically as program.

Unloading System works automatically, when it moves to the inside of Bowl by operator's hand.

And can be unload the products from Bowl to the Meat Carrier. Strong and Resistant material for friction is chosen at Unloading system to use long years smoothly.

🇹🇷 Bıçak miline 3 veya 6 bıçak takılabilir.

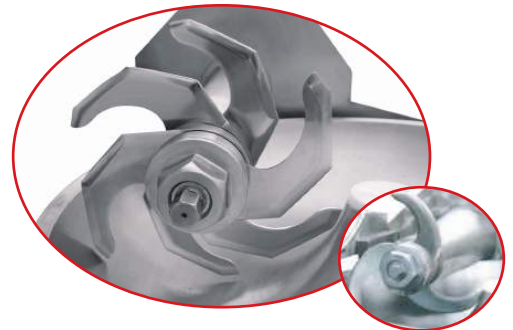
🇬🇧 Can be install 3 or 6 knives according to the process.

🇷🇺 В зависимости от вида операции может быть установлено 3 или 6 ножей.



Машиной очень легко управлять при помощи сенсорного экрана. На сенсорном экране можно выбрать язык (турецкий, русский или английский). Также вы можете загружать и сохранять программы для разных операций. Машиной можно управлять двумя путями. Ручки автоматического и ручного управления расположены рядом с сенсорным экраном. Если включено ручное управление, машиной можно управлять посредством джойстика (количество оборотов ковша и ножей в минуту). Если же включено автоматическое управление, все параметры будут автоматически управляться программой.

Система выгрузки работает автоматически, когда она двигается внутри ковша и управляется оператором. Таким образом можно выгружать продукцию из ковша в контейнер для мяса. Для фрикционного колеса использованы прочные материалы, что позволяет долгие годы пользоваться системой выгрузки без замены запчастей.



CTR SERİSİ KUTER


CTR SERIES CUTTER

CTR KYTTEP




CTR VAC 200




 Günümüz şartlarında yüksek kalitede mamül üretebilmek için vakumlu kuter kullanmak gerekir.

- Vakumlu ortamda karışım yapıldığından dolayı mamül içerisinde hava kabarcıkları oluşmaz.
- Ürün içi oksidasyonu ve bakteri üremesini önler
- Ürünün hamojen olarak karışımını sağlar,
- Daha fazla su...vs gibi katkı maddelerini almasını sağlar.
- Protein kaybını önler , protein oranını maximum seviyede muhafaza eder.
- Ürünün mozaik görünümünü sağlar,
- Ürünün raf ömrünü uzatır,

 To use Vacuum Cutter in Production is critically important so that to improve the quality and long live of product.

- Eliminate the air bubble by means of vacuum.
- Eliminate the oxidation inside of product and Bacteria creation is inhibited.
- Provide to mixed homogeneously.
- Can be added the more water.
- Eliminate the Loss of protein and Protect the protein during the mixing process.
- View of product is more smoothly.
- Long Live of product .

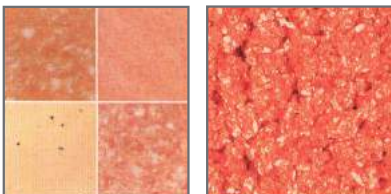
 Использование в производстве вакуумных резательных машин имеет критическое значение, так как это позволяет значительно улучшить качество продукции и продлить срок ее хранения.

Преимущества продукции, произведенной с применением вакуумных резательных машин:

- Устранение пузырьков воздуха внутри готовой продукции
- Предотвращение окисления и появления бактерий внутри готовой продукции
- Полностью гомогенизирующее перемешивание
- Возможность для добавления большего количества воды
- Предотвращение потери белка и сохранение белков во время операции перемешивания
- Более однородный и эстетичный вид продукции
- Продление срока годности готовой продукции



Vakumlanmış Salam Mamülü



Mamül Karışım Örneği



Salam Mamülünde Kalan Hava Boşlukları

CTR SERİSİ KUTER

CTR SERIES CUTTER

CTR KYTTEP



Cutter	CTR 60	CTR 100	CTR 200	CTR300	CTRVAC120	CTRVAC200
Bowl	60 lt	100 lt	200 lt	300 lt	120 lt	200 lt
Execution bowl (stainless steel 304)	AISI - 304	AISI - 304	AISI - 304	AISI - 304	AISI - 304	AISI - 304
Enforcement case (stainless steel 304)	AISI - 304	AISI - 304	AISI - 304	AISI - 304	AISI - 304	AISI - 304
Total power, kW	16,1 Kw	24,75 Kw	79,5 Kw	97 Kw	43,3 Kw	81,7 Kw
Number of knives, pieces.	6	6	6	6	6	6
Cutting speed rpm	1500 / 3000 D/D	Motor 1500 D/D 200 / 3200 rpm	Motor 1500 D/D 200 / 3200 rpm	Motor 1500 D/D 200 / 3200 rpm	Motor 1500 D/D 200 / 3200 rpm	Motor 1500 D/D 200 / 3200 rpm
Speed knife shaft (stepless adjustment via frequency converter current), min	6	6	6	6	6	6
Power of electric knife shaft, kW	12,5Kw-15Kw	22 Kw	75 Kw	90 Kw	37 Kw	75 Kw
Rotary speed bowl, Total/min 6 different speed	23-46 rpm	6 – 60 rpm	6 – 60 rpm	6 – 60 rpm	6 – 60 rpm	
Bowl drive motor power, kW	1,1 Kw	2,2 Kw	3 Kw	4 Kw	2,2kw	4 Kw
Mixing speed, total min	200 rpm	200 rpm	200 rpm	200 rpm	200 rpm	200 rpm
Motor power of Unloading Unit, Kw	No	0,55 Kw	1,5 Kw	3 Kw	1,1Kw	1,5 Kw
Location of Unloading Unit (left / right)	No	Left	Right	Right	Left	Left
Location of Control Pannel (right / left)	Right	Right	Right	Right	Right	Right
Motor power of hydraulic pump, kW	No	No	1,5 Kw	1,5 Kw	1,1 Kw	1,5 Kw
Vacuum pump, m ³ / h	No	No	No	No	55-60	55-60-120
Vakumetrik basınc, Mpa (Kgs/sm ²)	No	No	No	No	0-65	0-65
Established vacuum,	No	No	No	No	encer -1 bar	encer -1 bar
Motor power of vacuum pump, kW	No	No	No	No	1,5	2,2
Power supply, V / Hz	380-400 V	380-400 V	380-400 V	380-400 V	380-400 V	380-400 V
	50Hz	50Hz	50Hz	50Hz	50Hz	50Hz



CTR 200

CTR VAC 200

CTR SERİSİ KUTER

CTR SERIES CUTTER
CTR KYTTEP

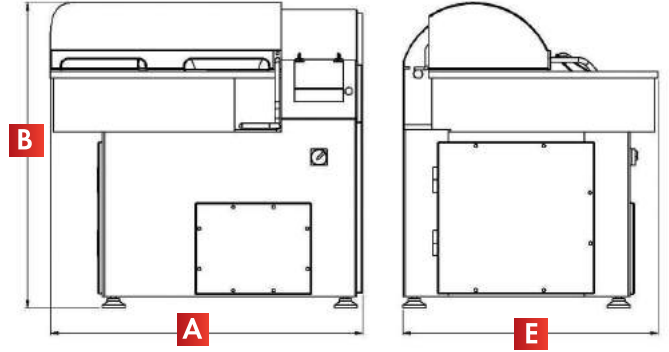


MODEL

CTR 60

Ölçüler (mm)
Dimensions

A	1240 mm
B	1210 mm
C	1020 mm
AĞIRLIK / Weight	650 Kg

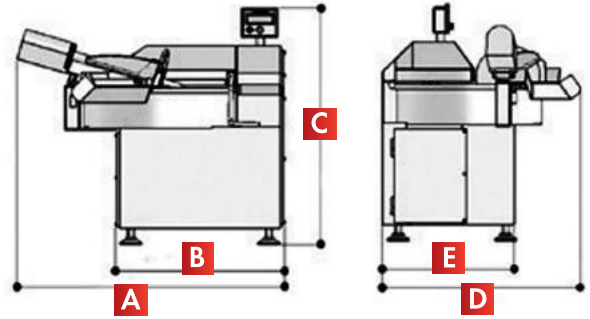


MODEL

CTR 100

Ölçüler (mm)
Dimensions

A	2045 mm
B	1150 mm
C	1495 mm
D	1445 mm
E	908 mm
AĞIRLIK / Weight	1250 Kg



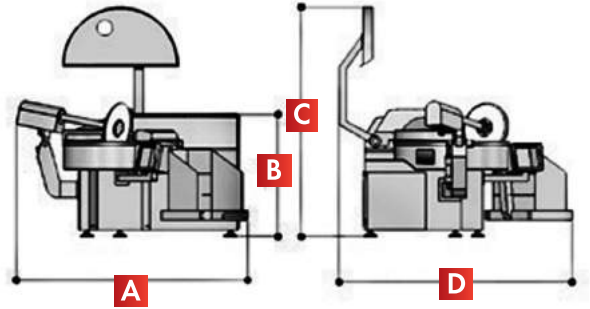
MODEL

CTR 200

CTR 300

Ölçüler (mm)
Dimensions

A	2780 mm	2675 mm
B	1410 mm	1410 mm
C	2685 mm	2646 mm
D	2435 mm	2695 mm
AĞIRLIK / Weight	2800 Kg	4000 Kg



MODEL

CTR VAC
120

CTR VAC
200

Ölçüler (mm)
Dimensions

A	2180 mm	3175 mm
B	2640 mm	2975 mm
C	2290 mm	3235 mm
AĞIRLIK / Weight	1950 Kg	4200 Kg

