



Bernad
equipamiento industria alimentaria

FICHA TÉCNICA
FT-1CM14R · Rev. 01 · 10/2026

CUTTER CM-14

Cutter de sobremesa en acero inoxidable con artesa de 14 litros

SOBREMESA

14 LITROS

3 O 6 CUCHILLAS

INOX AISI 304



DESCRIPCIÓN

Cutter compacta para picar y emulsionar carne en plantas piloto y obradores: con la misma máquina se pasa de un picado grueso a una pasta fina, con corte limpio y masa homogénea.

Dos motores independientes, cuchillas y artesa, con dos velocidades cada uno que se combinan entre sí para ajustar el corte a cada receta y controlar la temperatura de la masa. Admite carne congelada.

Construcción en acero inoxidable AISI 304, con interruptor para el vaciado y lavado de la artesa que facilita la limpieza diaria.

CONSTRUCCIÓN Y EQUIPAMIENTO DE SERIE

- Cabezal para 3 o 6 cuchillas; 3 cuchillas de serie.
- Freno de cuchillas al levantar la tapa y pulsador de emergencia.
- Motores con protección térmica.
- Termómetro para controlar la temperatura del producto.

DATOS PRINCIPALES

Capacidad	14 l · ± 9 kg	Pot. cuchillas	1,84 / 2,57 kW	Vel. cuchillas	1.500 / 3.000 rpm
Vel. artesa	10 / 20 rpm	Base	700 × 480 mm	Peso neto	110 kg

VERSIONES

REF.	MODELO	ALIMENTACIÓN	CAPACIDAD ARTESA
1CM14R	CM-14	Trifásica 400 V · 50 Hz	14 l · ± 9 kg
1CM14O	CM-14	Trifásica 230 V · 50 Hz	14 l · ± 9 kg
1CM14J	CM-14	Trifásica 200 V · 50/60 Hz	14 l · ± 9 kg

Opciones: equipo de 6 cuchillas, tapa transparente insonorizada basculante, cabezal adicional de 3 cuchillas y mesa soporte con ruedas (80 × 45 × 42 cm).

APLICACIONES

Plantas piloto, charcuterías y obradores artesanos que elaboran embutidos, masas y emulsiones en lotes pequeños.

Documento informativo. Características, dimensiones y acabados pueden modificarse sin previo aviso por mejoras del producto. La imagen es orientativa. Para confirmación de medidas, materiales y plazos de entrega, solicite oferta.

José Bernad, S.L.

Parque Empresarial Campollano, Avda. Adeca 17 — 02007 Albacete (España)

www.josebernad.com

T: +34 967 219 649