



Bernad[®]
equipamiento industria alimentaria

FICHA TÉCNICA
FT-1CM41RF · Rev. 01 · 10/2026

CUTTER CM-41S

Cutter de pie de 40 litros con velocidad variable de cuchillas

VELOCIDAD VARIABLE

40 LITROS

MEZCLA REVERSIBLE

INOX AISI 304



DESCRIPCIÓN

Cutter para producciones medianas con el motor de cuchillas gobernado por variador de frecuencia: la velocidad de corte se regula de forma continua entre 1.000 y 3.600 rpm.

Dos velocidades de mezcla reversibles, a 80 y 150 rpm, para mezclar sin cortar el producto, y dos velocidades de artesa. Corte limpio, masa homogénea y apta para 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 digital para controlar la temperatura del producto.

DATOS PRINCIPALES

Capacidad	40 l · ± 25 kg	Pot. cuchillas	9,19 kW	Vel. cuchillas	1.000–3.600 rpm
Mezcla	80 / 150 rpm	Vel. artesa	10 / 20 rpm	Peso neto	330 kg

VERSIONES

REF.	MODELO	ALIMENTACIÓN	CAPACIDAD ARTESA
1CM41RF	CM-41S	Trifásica 400 V · 50 Hz	40 l · ± 25 kg
1CM41OF	CM-41S	Trifásica 230 V · 50 Hz	40 l · ± 25 kg
1CM41VF	CM-41S	Trifásica 200 V · 50 Hz	40 l · ± 25 kg

Base de 900 × 640 mm. Opciones: equipo de 6 cuchillas y cabezal adicional de 3 cuchillas.

APLICACIONES

Industrias cárnicas y obradores con producción media que necesitan ajustar con precisión el corte y mezclar sin cortar.

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