



Bernad[®]
equipamiento industria alimentaria

FICHA TÉCNICA
FT-1CM75R · Rev. 01 · 10/2026

CUTTER CM-75S

Cutter de 75 litros con velocidad variable para grandes producciones

GRAN PRODUCCIÓN

75 LITROS

6 CUCHILLAS

INOX AISI 304



DESCRIPCIÓN

Cutter de gran capacidad para picados y emulsiones: motor de cuchillas de 30 HP con velocidad variable hasta 5.000 rpm, transmitido por tres correas dentadas.

La artesa trabaja a dos velocidades y las cuchillas pueden girar en sentido inverso para mezclar sin cortar. El panel digital con temporizador programa la parada por tiempo o por temperatura.

El brazo de cuchillas va integrado en la bancada para no transmitir calor a la masa, y la artesa lleva tapón de purga para facilitar la limpieza.

CONSTRUCCIÓN Y EQUIPAMIENTO DE SERIE

- 6 cuchillas de serie.
- Freno de cuchillas al levantar la tapa.
- Interruptor para el vaciado y lavado de la artesa.
- Construcción en acero inoxidable AISI 304.

DATOS PRINCIPALES

Capacidad	75 l · ± 50 kg	Pot. cuchillas	22,22 kW	Vel. cuchillas	hasta 5.000 rpm
Cuchillas	6 de serie	Base	1.000 × 750 mm	Panel	Digital

VERSIONES

REF.	MODELO	ALIMENTACIÓN	CAPACIDAD ARTESA
1CM75R	CM-75S	Trifásica 400 V · 50 Hz	75 l · ± 50 kg
1CM75O	CM-75S	Trifásica 230 V · 50 Hz	75 l · ± 50 kg
1CM75VT	CM-75S	Trifásica 200 V · 50 Hz	75 l · ± 50 kg

Opciones: brazo vaciador para descargar la artesa y juego adicional de cuchillas.

APLICACIONES

Industrias cárnicas y fábricas de embutidos con grandes producciones de masas finas y emulsiones.

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