



Bernad[®]
equipamiento industria alimentaria

FICHA TÉCNICA
FT-K135s · Rev. 01 · 10/2026

CUTTER TALSA K135S SUPREM

Cutter industrial digital de acero inoxidable con artesa de 135 litros

TALSA

ARTESA 135 L

TALSACONTROL 4.0

PANTALLA 15"



DESCRIPCIÓN

Cutter industrial digital para industrias cárnicas y de alimentación de gran producción, con artesa de 135 L (± 25 a 100 kg de masa blanda).

Corta a alta velocidad (hasta 5000 rpm) y mezcla despacio, de 50 a 500 rpm hacia delante o hacia atrás. Sirve para carne, verdura, pescado, platos vegetarianos y masas especiales, y procesa rápido incluso masas congeladas.

Construcción de acero inoxidable pensada para una limpieza fácil.

CONSTRUCCIÓN Y EQUIPAMIENTO DE SERIE

- Artesa maciza de fundición de acero inoxidable con borde contra derrames y tapón de vaciado; altura de artesa baja.
- Cuchillas alemanas BE-Maschinenmesser de acero especial KUT y mínima holgura con la artesa.
- Cabezal desmontable de 6 cuchillas con anillos compensadores para trabajar con 3.
- Tapa de cuchillas motorizada para subirla y bajarla sin esfuerzo.

DATOS PRINCIPALES

Artesa	135 L	Masa blanda	25 a 100 kg	Potencia	42 kW
Corte	500 a 5000 rpm	Pantalla	Táctil 15"	Peso neto	± 2.100 kg

VERSIONES

REF.	VERSIÓN	POTENCIA TOTAL	MOTOR CUCHILLAS
K135s b	Estándar	42 kW (57 CV)	Cuchillas 37 kW
K135s pp	PowerPlus	60 kW (82 CV)	Cuchillas 55 kW

Opciones: Motor de cuchillas PowerPlus, brazo descargador manual con disco extractor motorizado (50-150 rpm), cargador hidráulico de carro y brazo descargador hidráulico, dosificador automático de agua (WDS), control de vibraciones SafeCut.

APLICACIONES

Industrias cárnicas y de alimentación de gran producción.

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