



Bernad[®]
equipamiento industria alimentaria

FICHA TÉCNICA
FT-K30s · Rev. 01 · 10/2026

CUTTER TALSA K30S SUPREM

Cutter artesano de acero inoxidable con artesa de 30 litros

TALSA

ARTESA 30 L

TALSACONTROL 4.0

PANTALLA 10"



DESCRIPCIÓN

Cutter artesano para carnicerías, obradores y pequeñas fábricas de elaborados, con artesa de 30 L ($\pm$ 5 a 22 kg de masa blanda).

Corta a velocidad totalmente variable de 500 a 3500 rpm y da muy buenos resultados con carne, verdura, pescado, platos vegetarianos y masas especiales.

Construcción de acero inoxidable pensada para una limpieza fácil.

CONSTRUCCIÓN Y EQUIPAMIENTO DE SERIE

- Artesa de fundición de acero inoxidable mecanizada por CNC, con borde.
- Cuchillas alemanas BE-Maschinenmesser de acero especial KUT y mínima holgura con la artesa gracias al gran diámetro central.
- Cabezal desmontable de 3 cuchillas (opcional de 6).
- Sensor de temperatura en la zona de corte, donde la masa se calienta más.

DATOS PRINCIPALES

Artesa	30 L	Masa blanda	5 a 22 kg	Potencia	5,6 kW
Corte	500 a 3500 rpm	Pantalla	Táctil 10"	Peso neto	$\pm$ 330 kg

VERSIONES

REF.	MODELO	ALIMENTACIÓN	POTENCIA
K30s	K30s Suprem	Trifásica	5,6 kW (7,5 CV)

Opcional: cabezal de 6 cuchillas.

APLICACIONES

Carnicerías, obradores y pequeñas fábricas de elaborados.

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