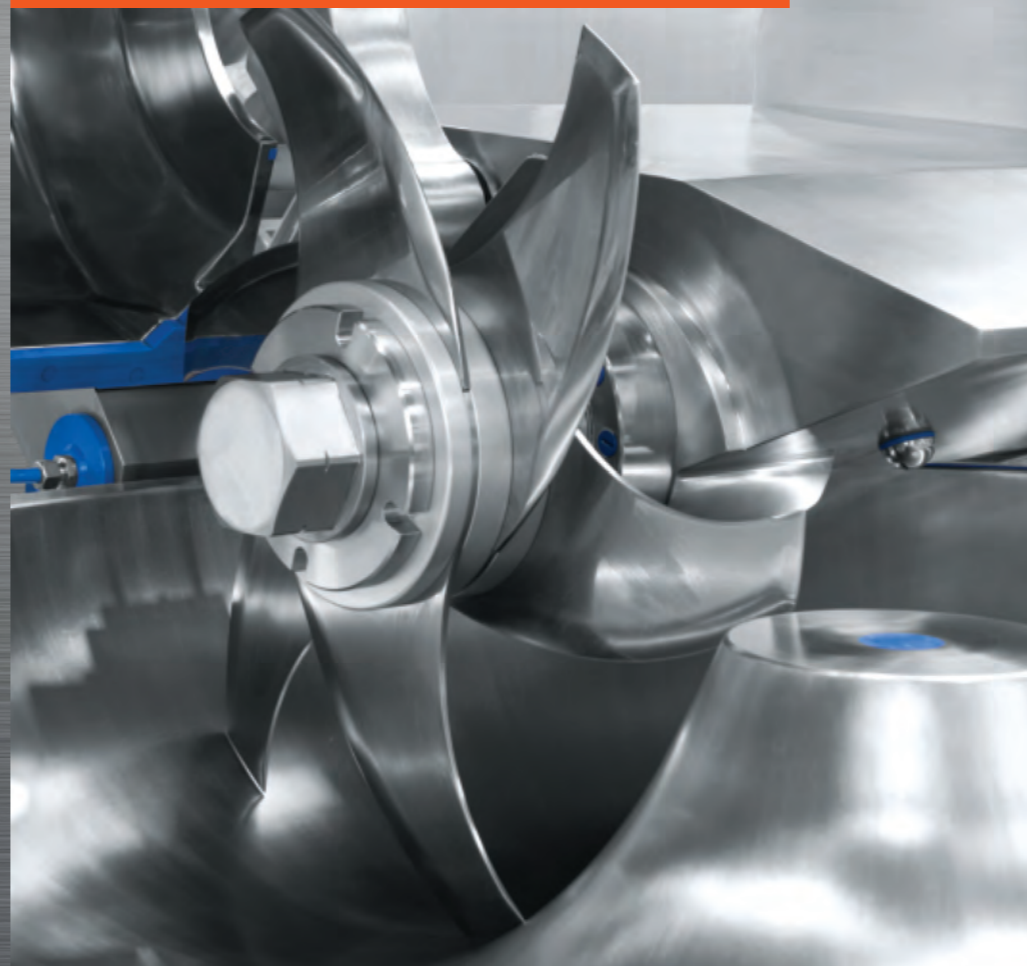


CUTTERS



The Power of New Technology
La Potencia de la Nueva Tecnología



Ladies and Gentlemen,
We have pleasure to present for your kind attention our catalogue of machines and equipment. In case of any special requests or questions concerning our products, please contact our experts who will provide you a professional and a quick support.

Señoras y Señores,
Dejamos a la amable atención de Ustedes nuestro catálogo, confiando en que sea til par a dar una precisa introducción de la gama completa de nuestros productos y también una precisa elección en la compra.

From the very beginning of its activity, Metalbud-Nowicki puts a particular emphasis on continuous quality improvement as well as best customizing of products to customer needs. A dynamic development of the Metalbud-Nowicki company has stabilized and strengthened it's position on both domestic and international markets.

A major constituent of Metalbud-Nowicki is highly-skilled experienced specialists' team, equipped with the most advanced technology as well as with modern machinery. It is proven by constantly increasing number of machines by Metalbud-Nowicki, working in meat processing plants in all regions of the globe. The machines are being sold by a wide network of representatives and distributors, who make every effort to ensure optimum solutions to a final customer.

The excellent quality of the company's products together with the best offered service to the clients have contributed to Metalbud-Nowicki is now well-recognized and valued brand name amongst clients of the worldwide food industry.



The Metalbud-Nowicki company, founded in 1974, is at present an acknowledged European manufacturer of high quality machines and equipment for meat processing and other branches of the food industry.

La empresa Metalbud-Nowicki, fundada en 1974, es actualmente un fabricante europeo renombrado de maquinarias y equipos de alta calidad para el procesamiento de carne y otras ramas de la industria alimentaria.

Los empleados de Metalbud-Nowicki son unos excelentes y hábiles especialistas, que utilizan la tecnología más avanzada como maquinarias modernas. Eso es probado por constante aumento del número de máquinas producidas por Metalbud-Nowicki y que trabajan en plantas de procesamiento de carne, en varias partes del globo. Nuestras máquinas son vendidas por medio de una red de representantes y distribuidores, que hacen todo lo posible para asegurar las mejores soluciones al cliente final.

Desde el principio de su actividad, Metalbud-Nowicki pone un interés particular en una mejora constante de la calidad como personalizando los productos a las necesidades del cliente. Un desarrollo dinámico de la empresa Metalbud-Nowicki ha estabilizado y ha reforzado su posición en ambos mercados, doméstico e internacional.

La excelente calidad de los productos de nuestra empresa y el mejor servicio ofrecido a los clientes han contribuido al hecho que Metalbud-Nowicki es ahora una empresa muy renombrada entre los clientes de la industria mundial para alimentos.



HIGH-SPEED TYPHOON BOWL CUTTERS

CUTTERS DE ALTAS REVOLUCIONES TYPHOON

BEST FOR THE PRODUCTION OF ALL TYPES OF MEAT STUFFING WITH DIFFERENT DEGREES OF GRINDING AND FOR FAT EMULSIONS - ALSO FROM RAW SKINS MUY BUENOS PARA LA PRODUCCIÓN DE CUALQUIER TIPO DE RELLENO DE CARNE DE DISTINTO GRADO DE PICADO Y EMULSIONES DE GRASA - TAMBIÉN DE PIELES FRESCAS



KN-90



KN-125 HL








KN-200



KN-330 HL






HIGH SPEED TYPHOON CUTTERS

A wide range of cutter applications the in industry of:

-  meat processing
-  processing of fish and seafood
-  pet-food and convenience food
-  fruit and vegetable
-  confectionery

CUTTERS DE ALTAS REVOLUCIONES TYPHOON

El amplio espectro de uso de los cutter la industria:

-  fabricación de carne
-  fabricación de pescados y marisco
-  pet-food, convenience food
-  frutas-verduras
-  pastelería



HIGH-SPEED TYPHOON BOWL CUTTERS

CUTTERS DE ALTAS REVOLUCIONES TYPHOON

BEST FOR THE GRINDING OF STUFFING
AND EMULSIONS IN THE FOOD INDUSTRY
MEJOR PARA LA PRODUCCIÓN DE RELLENOS
Y EMULSIONES EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

High quality and repeatability of stuffing production Alta calidad y repetitividad en producción de relleno

- optimal shape of the cutting chamber in combination with the shape of the knives
- the use of "cutting in the air" technology
- application of the best cutting tools in various combinations
- the right profile of the bowl shape
- smooth regulation of the speed of the knives and the bowl
- stuffing mixing system through reverse rotation
- high production efficiency per hour
- la forma óptima de la cámara de corte en la combinación con la forma de cuchilla
- utilización de tecnología "corte en aire"
- utilización de mejores herramientas de corte en diversas combinaciones
- bien perfilada la forma de artes
- regulación fluida de velocidad de cuchillas y de la artesa
- sistema de mezclado de relleno por las revoluciones reversibles
- alta capacidad de producción/h



Work ergonomics Ergonomía de trabajo

- centrally placed control panel for full process control by the operator
- high product entry chamber for the knives
- easy access to loading and unloading from the operator's position
- bowl cover with a check opening hole for adding spices and additives during the cutter operation
- quick access to the knives
- noise reduction cover
- controlado con la ubicación central para el total control de proceso por el operario
- alta cámara de entrada para el producto hasta las cuchillas
- acceso fácil para el operario, para la carga y descarga
- tapa de la artesa con el agujero para añadir las especies y aditivos durante el trabajo de cutter
- acceso rápido a las cuchillas
- tapa de reducción de ruido



Loading unit Carga

- fast loading for 200 and 300-liter stuffing trolleys
- protection against falling out of the stuffing trolley
- carga rápida para 200 y 300 l carros de relleno
- protección contra la salida imprevista de carro relleno



Hydraulic unloader Descarga hidráulica

- unloading of both dry and liquid stuffing
- adjustable speed of the unloader disc
- the possibility of using a graduated disc
- descarga de los rellenos secos como líquidos
- velocidad regulable de plato de descarga
- posibilidad de uso de plato graduado

KN-550 HL

Microprocessor control system Sistema de control de microprocesador

- based on an intuitive TOUCH PANEL control
- quick cover operation and loading via the joystick
- controlling all working parameters
- work automation through the use of up to 40 technology programs
- allows for optimal adjustment of processing the raw material
- temperature measuring
- large and clear operator panel
- sturdy housing that protects against impacts
- basado en el control intuitivo tipo TOUCH PANEL
- manejo rápido de las tapas y carga a través de joystick
- control de todos los parámetros de trabajo
- automatización de trabajo con el uso de hasta 40 programas tecnológicos
- permite el ajuste óptimo del proceso de tratamiento de materia prima
- medición de temperatura
- el panel de operario grande y claro
- firme estructura externa que protege contra los golpes

DESIGN ESTRUCTURA

Hygienic • Higiénica

- easy access to every area during washing
- all food contact zones subjected to the polishing process
- all the flat surfaces at an angle of 3 degrees for better water drainage
- all covers can be opened for washing
- bowl with a drain whole positioning
- acceso fácil a cada sitio durante el lavado
- todas las superficies planas están hechas con una inclinación de 3 grados para la evacuación más fácil de agua
- todas las tapas se abren para lavar
- posicionamiento de la artesa con el agujero de vuelco

Safe • Segura

- the whole machine made in accordance with the CE directive
- safety system for safe operator work
- todo fabricado de acuerdo con la norma CE
- sistema de protección para trabajo seguro de operario

Solid • Robusto

- robust stainless steel design for long-lasting and trouble-free operation in the toughest conditions
- compact design with completely closed bottom of the machine
- machine components made only by global manufacturers
- automatic knife shaft lubrication
- appropriate bearing of the knife shaft
- easy access to all the mechanical and electrical components of the machine
- estructura firme de acero inoxidable para el trabajo largo y fuera de problemas en las condiciones duras
- estructura sólida con el fondo de la maquina totalmente cerrado
- los componentes de la maquina fabricados solamente por los fabricantes mundiales
- engrase automático del eje de cuchilla
- rodamientos adecuados del eje de cuchilla
- acceso fácil a todos los componentes de la maquina mecánicos y eléctricos

HIGH-SPEED TYPHOON VACUUM CUTTERS

CUTTERS DE ALTAS REVOLUCIONES TYPHOON

EVEN BETTER FOR THE PRODUCTION OF ALL TYPES OF MEAT STUFFING WITH DIFFERENT DEGREES OF GRINDING AND FOR FAT EMULSIONS - ALSO FROM RAW SKINS

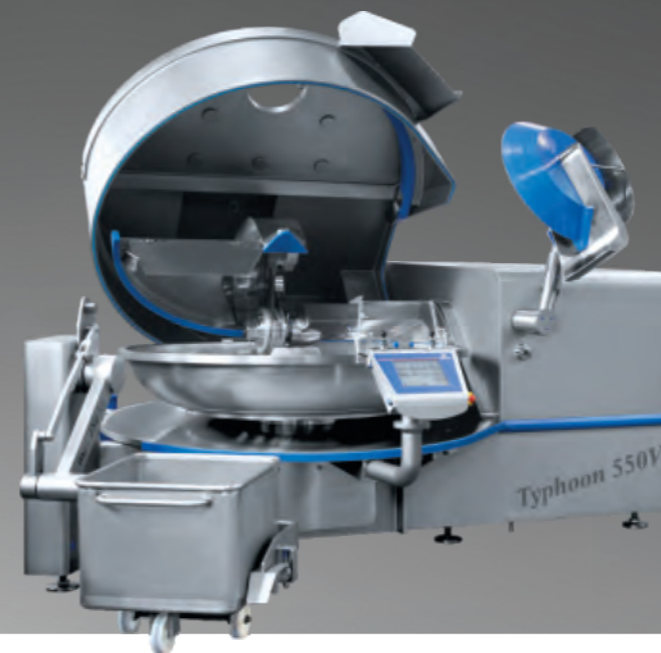
MUY BUENOS PARA LA PRODUCCIÓN DE CUALQUIER TIPO DE RELLENO DE CARNE DE DISTINTO GRADO DE PICADO Y EMULSIONES DE GRASA - TAMBIÉN DE PIELES FRESCAS



KN-200 V



KN-330 V








KN-550 V



KN-750 V






HIGH SPEED TYPHOON CUTTERS

A wide range of cutter applications the in industry of:

-  meat processing
-  processing of fish and seafood
-  pet-food and convenience food
-  fruit and vegetable
-  confectionery

CUTTERS DE ALTAS REVOLUCIONES TYPHOON

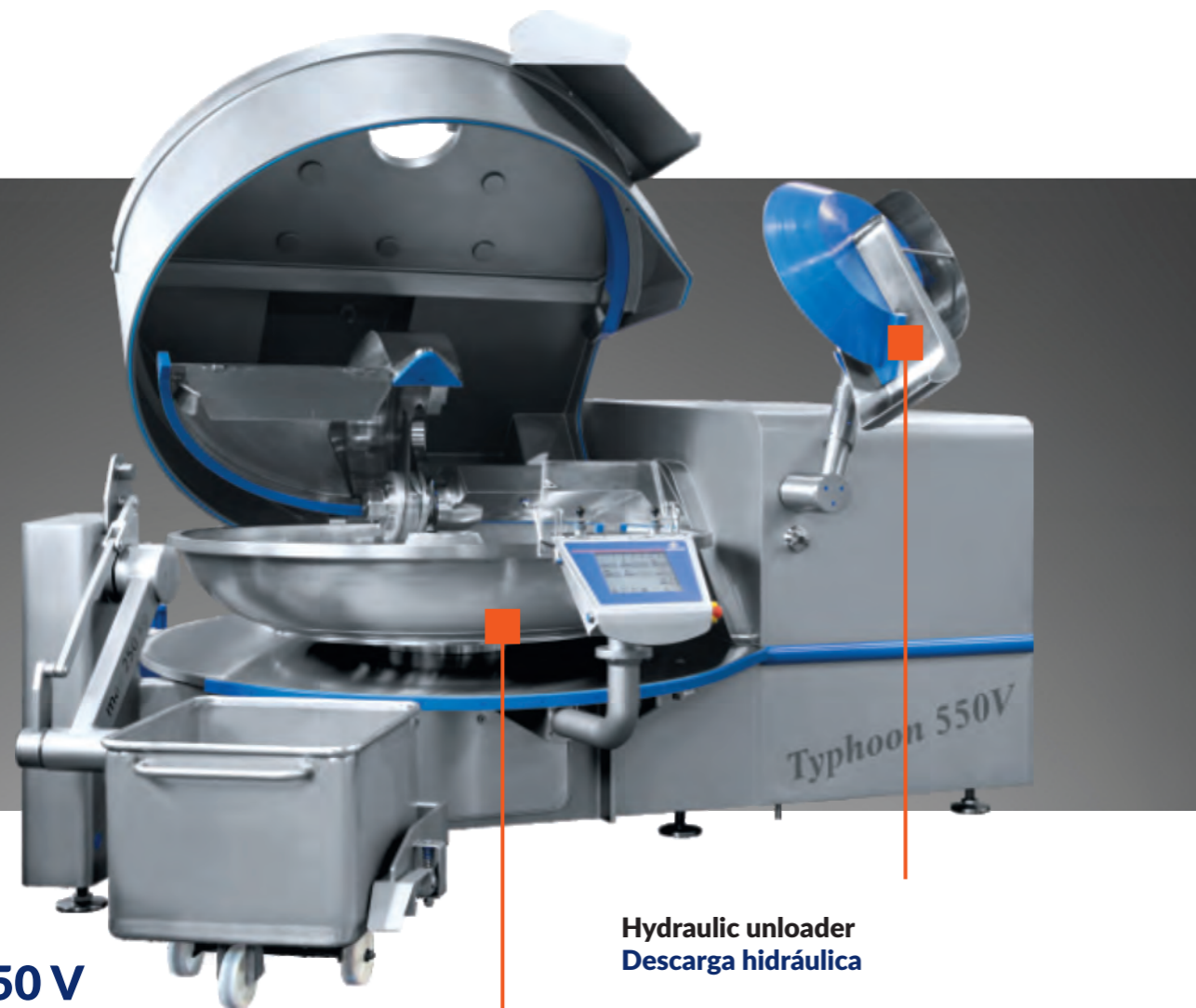
El amplio espectro de uso de los cutter la industria:

-  fabricación de carne
-  fabricación de pescados y marisco
-  pet-food, convenience food
-  frutas-verduras
-  pastelería



HIGH-SPEED TYPHOON VACUUM CUTTERS

CUTTERS DE ALTAS REVOLUCIONES TYPHOON



KN - 550 V

Hydraulic unloader Descarga hidráulica

- unloading of both dry and liquid stuffing
- adjustable speed of the unloader disc
- the possibility of using a graduated disc
- descarga de los rellenos secos como en forma de líquido
- velocidad regulable de plato de descarga
- posibilidad de uso de plato graduado

The production system in conditions of significant vacuum Sistema de producción en condiciones de sobrepresión

- shorter production process
- longer shelf life of the finished product
- more favorable section of the product
- savings in packaging costs
- el proceso de producción más corto
- la sección más favorable de producto
- ahorros en coste de embalaje



BEST FOR THE PRODUCTION AND GRINDING OF STUFFING AND EMULSIONS IN THE FOOD INDUSTRY

MEJOR PARA LA PRODUCCIÓN DE RELLENOS Y EMULSIONES EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

High quality and repeatability of stuffing production Alta calidad y repetitividad en producción de relleno

- optimal shape of the cutting chamber in combination with the shape of the knives
- the use of "cutting in the air" technology
- application of the best cutting tools in various combinations
- the right profile of the bowl shape
- smooth regulation of the speed of the knives and the bowl
- stuffing mixing system through reverse rotation
- high production efficiency per hour
- la forma óptima de la cámara de corte en la combinación con la forma de cuchilla
- utilización de tecnología "corte en aire"
- utilización de mejores herramientas de corte en diversas combinaciones
- bien perfilada la forma de artes
- regulación fluida de velocidad de cuchillas y de la artesa
- sistema de mezclado de relleno por las revoluciones reversibles
- alta capacidad de producción/h



Work ergonomics Ergonomía de trabajo

- centrally placed control panel for full process control by the operator
- high product entry chamber for the knives
- easy access to loading and unloading from the operator's position
- bowl cover with a check opening hole for adding spices and additives during the cutter operation
- quick access to the knives
- noise reduction cover
- controlado con la ubicación central para el total control de proceso por el operario
- alta cámara de entrada para el producto hasta las cuchillas
- acceso fácil para el operario, para la carga y descarga
- tapa de la artesa con el agujero para añadir las especias y aditivos durante el trabajo de cutter
- acceso rápido a las cuchillas
- tapa de reducción de ruido



HIGH-SPEED VACUUM CUTTERS WITH COOKING OPTION

CUTTERS DE ALTAS REVOLUCIONES TYPHOON CON OPCIÓN DE COCCIÓN

EQUIPPED WITH DOUBLE HEATING SYSTEM FOR STUFFING
EQUIPADOS CON DOBLE SISTEMA DE CALENTAMIENTO PARA LA MASA



KN - 550 V CON OPCIÓN DE COCCIÓN

Cooking option

double heating system for stuffing i.e.:
• heating of the bowl jacket
• steam injection to the knife chamber

Opción de cocción

doble sistema de calentamiento para la masa, (es decir):
• calefacción de la camisa artesa
• inyección de vapor en la cámara de los cuchillos

Operator panel

Pantalla operativa táctil

- precise system for temperature control
- un sistema preciso para el control de la temperature

Increase of work effectiveness thanks to possibility of using two operations in one machine

i.e. initial thermal treatment of materials and their grinding (in production process of determined assortment, pies mainly)

Asegura un aumento de la eficacia en el trabajo gracias a la posibilidad de utilizar dos operaciones en una máquina,

es decir, el tratamiento térmico inicial de los materiales y su trituración (en el proceso de producción de determinada variedad, principalmente amasos)

Extended range of technological applications

Amplia gama de aplicaciones tecnológicas

The cutters can be used for preparation of stuffing of homogenized sausages (technology of standard cutter), as well as for preparation of hot stuffing.

Los cutters pueden ser utilizados para la preparación de carne homogeneizada para embutidos (tecnología del cutter estándar), así como para la preparación de un producto caliente.



check opening hole abertura de control



box of heating system
caja del sistema de calentamiento

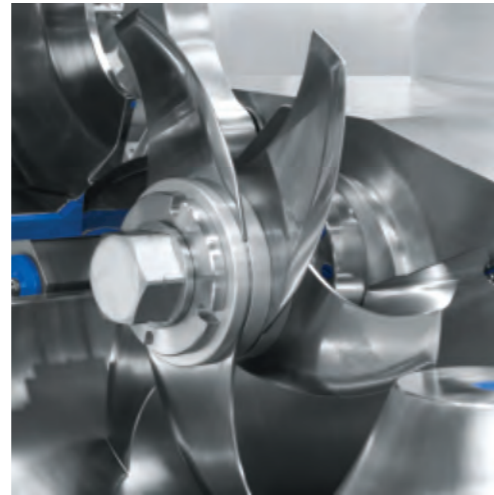
Improved flavour of a ready product and increased profitability of production Asegura la mejora del sabor del producto listo y el aumento de la rentabilidad de la producción



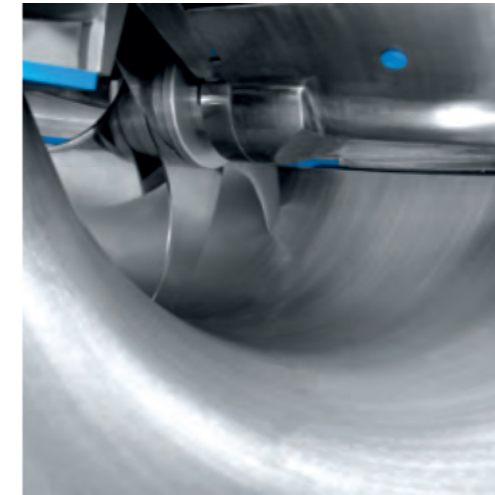
CUTTER OPTIONS CUTTER OPTIONS



NARROW KNIFE COVER
FOR IMPROVING THE QUALITY OF MEAT STUFFING
TAPA DE CUCHILLAS ESTRECHA PARA MEJORAR
LA CALIDAD DE RELLENO DE CARNE



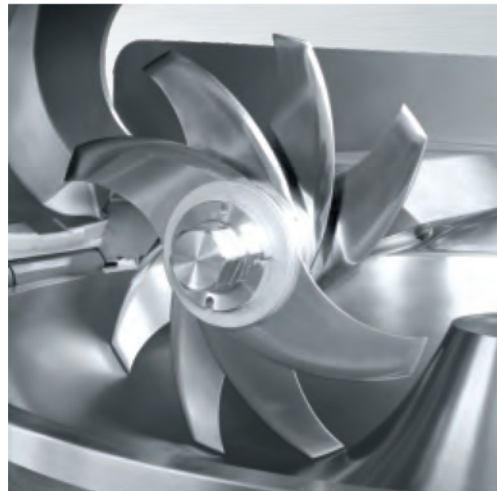
THE STANDARD KNIFE HEAD
CABEZAL DE CORTE ESTÁNDAR



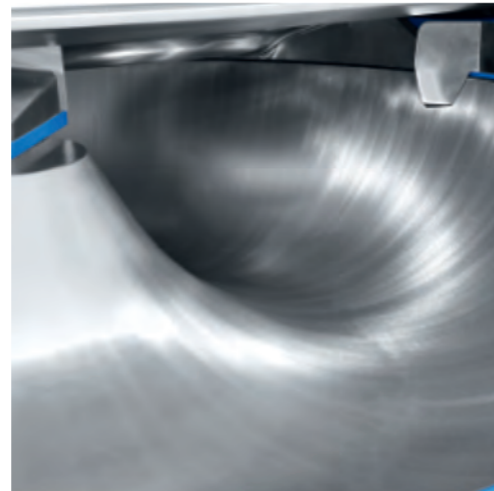
A LARGE ENTRY AREA FOR KNIVES
GRANDE SUPERFICIE DE ENTRADA DE PRODUCTOS
PARA CUCHILLOS



HYDRAULIC NUT
TUERCA HIDRÁULICA



KNIFE HEAD WITH 8 KNIVES
CABEZAL DE CORTE CON 8 CUCHILLAS



A RADIALLY GROUND BOWL
LA ARTESA PULIDA



THE CHECK OPENING HOLE IN THE BOWL COVER
ABERTURA DE CONTROL EN LA TAPA



U3 TYPE SMOOTH KNIVES (BASIC KNIFE)
CUCHILLAS DE TIPO LISO U3 (CUCHILLAS PRINCIPALES)



UNLOADING
DESCARGA DE RELLENO



LOADING
CARGA DE RELLENO



U2R TYPE KNIVES RIFFLES
CUCHILLAS DEL TIPO U2R



U4 TYPE SMOOTH KNIVES
CUCHILLAS DEL TIPO U4

OPERATOR'S PANEL

PANTALLA OPERATIVA TÁCTIL



„Touch screen” operator's panel
Pantalla operativa táctil

„Touch screen” operator's panel

as standard in all types of the cutters except for KN-60, KN-125 SM

- intuitive touch panel ensures easy and comfortable operation
- possibility of programming up to 40 technological programs, each one can consist of 20 steps
- quick program correction, copying of programs and steps
- control and adjustment of cutterhead rotation speed, bowl rotation speed, stuffing temperature
- analysis of cutter's operations modes and failure signaling
- display of program's summary screen: time of cutting, number of bowl rotations, operator, batch number, stuffing temperature
- selection of option of cutting process completing: according to time, according to number of bowl rotation or according to stuffing temperature
- joysticks for control of covers, stuffing, unloader and loader
- ensuring of safety operation of cutter
- exact dose of water and oil system (option)
- display of set and current parameters
- user account administration
- available monitoring system of all machine's parameters
- remote diagnostics via the Internet
- RFID – Radio Frequency Identification System (option)

Pantalla operativa táctil

de serie en todos los tipos de cutters, excepto para KN-60, KN-125 SM

- panel de control táctil intuitivo y de fácil manejo
- posibilidad de programar 40 programas tecnológicos, cada programa puede tener 20 etapas
- reajuste rápido de programas, copiado de programas y etapas
- control y regulación de velocidad de rotaciones del eje de cuchillo, velocidad de rotación de artesa, temperatura de relleno
- análisis de etapas de trabajo de cutter y señalización de estados de emergencia
- presentación de pantalla de resumen de programa: tiempo de proceso, número de rotaciones de artesa, operario, número de lote, temperatura de relleno
- selección de opción de acabado de proceso - según el tiempo, según el número de las rotaciones de artesa realizados o según la temperatura del relleno
- control de tapas, de expulsador de relleno y de carga a través de joysticks
- aseguración de manejo seguro de cutter
- dosificación requerida de agua y aceite (opcional)
- presentación de los valores seleccionados y actuales
- manejo de cuentas de usuario
- posible seguimiento de todos los parámetros de la máquina
- el módulo de remoto de diagnóstico a través de Internet
- RFID - sistema de identificación inalámbrico (opcional)

MONITORING SYSTEM SCADA

SISTEMA DE MONITORAJE SCADA

ENABLES TO MONITOR OPERATION OF INJECTORS, BRINE MIXERS, CUTTERS, VACUUM TUMBLERS AND SMOKEHOUSES
PERMITE CONTROLAR EL TRABAJO DE LOS CUTTERS, DE LOS BOMBOS DE MASAJE AL VACÍO, DE LAS INYECTORAS Y DE LOS HORNOS AHUMADORES



screen view with parameters
la pantalla con los parámetros

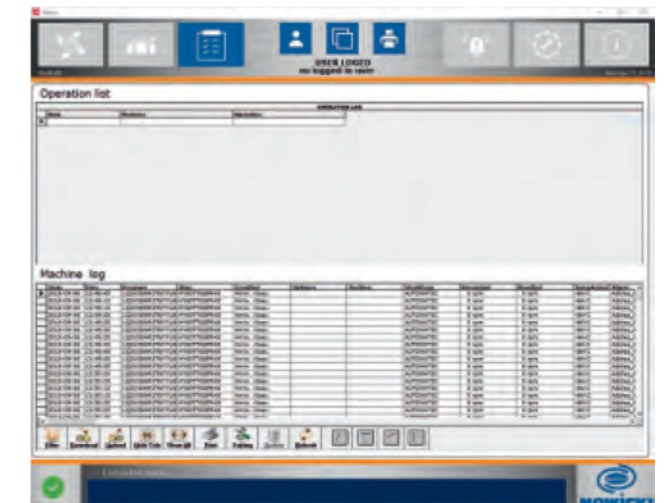
With the program it is possible to observe remotely on a screen and to save on a PC computer, all technological data of cutter's work, such as:

- name and number of current programme
- number of batch
- number of operating personnel
- time of process
- rpm. of bowl
- rpm. of knives
- vacuum in cutter's bowl
- temperature of stuffing
- amount of added water
- current alarms
- status of device (device working mode)

Monitored data can be displayed in a form of an interactive window or a diagram of work in time-function. All monitored data can be saved as a file in a memory of a computer. In the event of an emergency the data can be retrieved by the monitoring program. It's also possible to print a diagram of parameters in time-function as a documentation of a technological process.

Permite controlar el trabajo de los cutters, de los bombos de masaje al vacío, de las inyectoras y de los hornos ahumadores. Con este programa es posible observar y controlar los varios datos en una pantalla y guardarlos en un ordenador, todos los datos tecnológicos del cutter, tal como:

- nombre y número del programa tratado
- número del lote
- número del personal operador
- tiempo del proceso
- velocidad artesa
- velocidad cuchillas
- vacío en la artesa
- temperatura del lote
- cantidad de agua añadida
- temperatura del lote
- alarmas actuales
- modo de operación de la máquina



Los datos pueden ser mostrados en la forma de una ventana interactiva o en un diagrama de parámetros en función del tiempo. Todos los datos pueden ser guardados en la memoria de un ordenador. En caso de una emergencia o una avería, los datos pueden ser recuperados por el programa de monitoraje. Es también posible imprimir un diagrama de parámetros en función del tiempo, como documentación de un proceso tecnológico.

CUTTERS

TECHNICAL DATA DATOS TÉCNICOS

CUTTERS KN / Cutters KN

Type / Tipo		KN-60	KN-90	KN-125	KN-200	KN-330	KN-550	KN-750
Bowl capacity / Capacidad artesa	dm ³	60	90	125	200	330	550	750
Cutterhead speed / Velocidad cabezal de corte								
working (adjusted) / trabajo (ajustado)	rpm	200÷6000	200÷5500	200÷5000	200÷4800	200÷4500	200÷3800	200÷3500
stuffing mixing (adjusted) / mezcla masa (ajustada)	rpm	(-200)÷(-400)	(-200)÷(-400)	(-100)÷(-300)	(-100)÷(-300)	(-100)÷(-300)	(-100)÷(-300)	(-100)÷(-300)
Dimensions / Dimensiones								
L = length without loading system / longitud sin cargador	mm	1650	1550	2530	-	-	-	-
B = width without loading system / anchura sin cargador	mm	1310	1540	1500	-	-	-	-
L1 = length with loading system / longitud con cargador	mm	-	-	2650	2820	3070	3530	3850
B1 = width with loading system / anchura con cargador	mm	-	-	2000	2550	2530	2970	3080
H1 = height with lowered cover / altura con tapa bajada	mm	1190	1175	1850	2080	2160	2400	2650
H2 = height with lifted cover / altura con tapa levantada	mm	1850	1910	2300	2510	2770	3110	3230
Control box dimensions / Dimensiones caja de control	mm	800x800 x300	800x1000 x300	1000x1400 x400	1200x1800 x400	1200x1800 x400	1200x2000 x600	1000x2200 x600
Weight / Peso	kg	1170**	1300**	1980**	3750	4200	5500	7930

* possibility of using other voltage and frequency / posibilidad de utilizar otro voltaje y frecuencia

** weight without loading system / peso sin cargador

VACUUM CUTTERS KN-V / Cutters de vacío KN-V

Type / Tipo		KN-125 V	KN-200 V	KN-330 V	KN-550 V	KN-750 V
Bowl capacity / Capacidad artesa	dm ³	125	200	330	550	750
Cutterhead speed / Velocidad cabezal de corte						
working (adjusted) / trabajo (ajustado)	rpm	200÷5000	100÷4800	200÷4500	100÷3800	100÷3500
stuffing mixing (adjusted) / mezcla masa (ajustada)	rpm	(-100)÷(-300)	(-100)÷(-300)	(-100)÷(-300)	(-100)÷(-300)	(-100)÷(-300)
Dimensions / Dimensiones						
L1 = length with loading system / longitud con cargador	mm	2576	3075	3250	3975	3980
B1 = width with loading system / anchura con cargador	mm	2454	2900	3160	3510	3960
H1 = height with lowered cover / altura con tapa bajada	mm	1870	2060	2180	2400	2650
H2 = height with lifted cover / altura con tapa levantada	mm	2300	2690	2750	3200	3450
Control box dimensions / Dimensiones caja de control	mm	1000x1400 x400	1459x2000 x500	1200x1800 x400	1200x2000 x600	1000x2200 x600
Weight / Peso	kg	2780	4750	6300	9400	11800

* possibility of using other voltage and frequency / posibilidad de utilizar otro voltaje y frecuencia

VACUUM CUTTERS WITH COOKING OPTION / Cutters al vacío con opción de cocción

Type / Tipo		KN-200 V	KN-330 V	KN-550 V	KN-750 V
Steam supply / Suministro vapor	°C	110-140	110-140	110-140	110-140
	MPa	0,55-0,8	0,55-0,8	0,55-0,8	0,55-0,8
Steam consumption / Consumo vapor		90-110	110-140	180-220	250-290
Compressed air / Aire comprimido	kg/h	min. 0,4	min. 0,4	min. 0,4	min. 0,4
Water supply* / Suministro agua*	MPa	1/4";14 l/min.	1/4";15 l/min.	1/2";20 l/min.	1/2";20 l/min.
Box with steam fittings / Caja equipo vapor					
dimensions / dimensiones	mm	1430x1550x550	1430x1550x550	1430x1550x550	1430x1550x550
weight / peso	kg	240	240	260	260
Cutter weight / Peso cutter	kg	4900	6450	9600	12200

* using of water-vacuum pump / utilizo de agua-bomba del vacío

www.metalbud.com



NOWICKI

PL 96-200 Rawa Mazowiecka
Podlas, ul. Tomaszowska 90
tel. +48 46 814 55 00
fax +48 46 814 22 15
e-mail: metalbud@metalbud.com



The Metalbud Nowicki company informs that individual differences may appear between the machines shown in this catalogue and those offered for sale due to either design changes or the individual orders of our customers.

La empresa Metalbud Nowicki informa que pueden verificarse unas diferencias entre las máquinas mostradas en este catálogo y las ofrecidas en venta, debido a unos cambios del proyecto o a unos pedidos especiales de nuestros clientes.