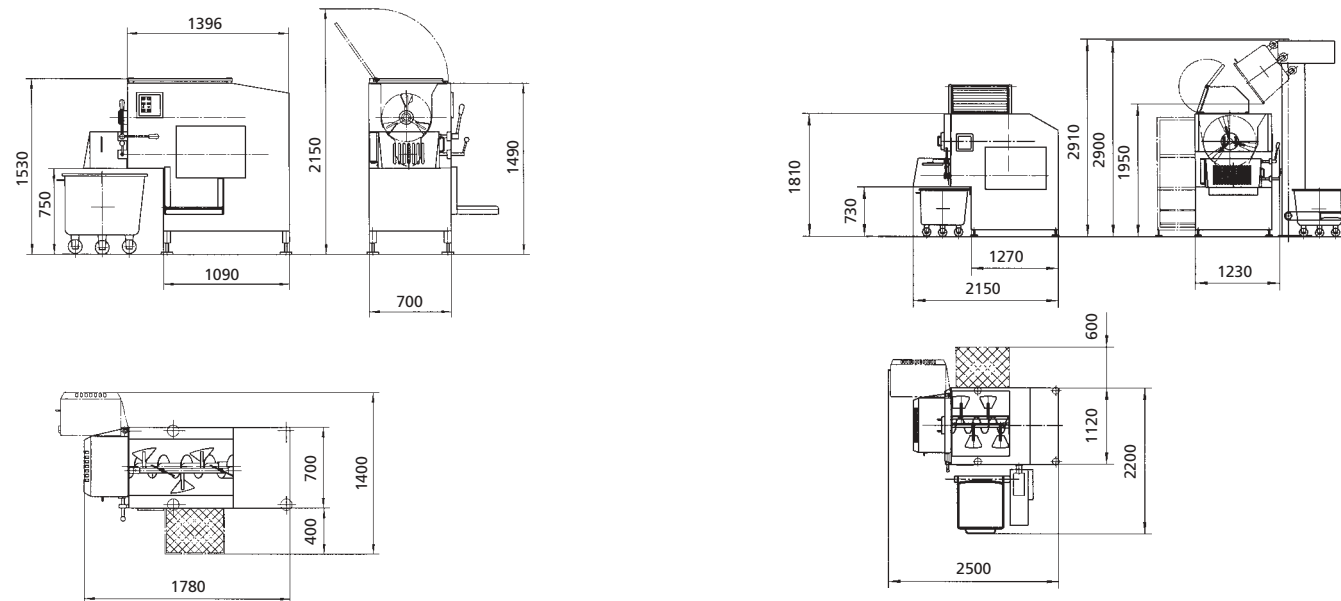


Technische Daten

		Mischer M 200	Mischer M 500
Trichtereinhalt	ca. l	200	530
Mischkapazität	max. kg	140	350
Drehzahl Mischwelle	min ⁻¹	17/34	10/20
Drehzahl Schnecke	min ⁻¹	34/68	20/40
Leistung Mischantrieb	kW	2/2,4	4,7/6
Betriebsspannung		400 V/50 Hz	400 V/50 Hz

Maßskizzen



Maße und Abbildungen sind unverbindlich;
Änderungen bleiben vorbehalten.

Wenn Sie Einzelheiten über die Mischer oder die anderen Fleisch verarbeitenden Maschinen von K+G WETTER wie Schneidmischer und Wölfe wissen möchten, wenden Sie sich an uns oder einen unserer Vertriebspartner.

Kutter- und Gerätebau Wetter GmbH
Goldbergstraße 21
D-35216 Biedenkopf-Breidenstein
Tel. 0 64 61/9 84 00
Fax 0 64 61/98 40 25
Internet: <http://www.kgwetter.de>
E-mail: INFO@kgwetter.de

K+G WETTER und sein Service

K+G WETTER ist ein weltweit operierendes erfolgreiches Unternehmen mit technisch ausgereiften Maschinenkonzeptionen, das besonderen Wert auf die sorgfältige Verarbeitung hochwertiger Materialien legt.

Seine Produkte – Schneidmischer, Wölfe und Mischer – bestehen nicht nur durch ihre innovative Technik, sondern bewähren sich im täglichen Gebrauch. Das zeigt sich unter anderem in der Zertifizierung des Unternehmens nach DIN EN ISO 9001.

Die Mischer M 200 und M 500 sind robust, zuverlässig, wartungs- und servicefreundlich. Auf Anruf führen unsere qualifizierten Kundendiensttechniker Service- und Wartungsarbeiten kompetent und schnell durch.

Mi d VI/2000 Pu



Mischer M 200 und M 500

Schneller und intensiver Mischprozess

Optimale Ergebnisse bei allen Füllmengen

Zertifizierung nach
DIN EN ISO 9001



Reg.-Nr.
12 100 9382 TMS

Mischer M 200 und M 500

Arbeitsprinzip

Der neue Mischer von K+G WETTER wird in zwei Größen hergestellt. Der Mischer M 200 mit ca. 140, der Mischer M 500 mit ca. 350 kg Fassungsvermögen.



Das Arbeitsprinzip basiert auf dem Zusammenwirken einer Paddelmischwelle und der darunter liegenden großvolumigen Misch- und Transportschnecke. Das zu mangelnde Gut wird entweder von Hand oder mit einer Beladeeinrichtung (Option) mit 120- bzw. 200-Liter-Fleischwagen in die Mulde des Mixers gekippt. Die Form der Mischmulde ist dem Radius von Schnecke und Mischwelle mit Paddeln angepasst. Die Ausgangsmaterialien werden von der Transportschnecke in Richtung Stirnwand gefördert und direkt vor der Wand durch die schaufelförmige Ausbildung des letzten Zuges der Schnecke hochgehoben und von den sich drehenden Paddeln der Mischwelle übernommen. Sie mischt und fördert die Materialien zur gegenüberliegenden Trichterwand, wo sie dann wieder von der Schnecke übernommen werden. Dieser Kreislauf wird so lange wiederholt, bis ein optimales Ergebnis erreicht ist. Die Form der Paddel und die Steigung der Schnecke in Verbindung mit den unterschiedlichen Drehzahlen von Schnecke und Paddelmischwelle sowie die entgegengesetzte Förderichtung bewirken einen sehr intensiven, produktschonenden und kurzen Mischprozess.

Ist der Mischprozess beendet, ändert die Förderschnecke die Drehrichtung und entleert das gemischte Material – in kürzester Zeit und vollständig – durch eine Auslaufklappe an der Stirnseite in Transportwagen oder andere Behälter.

Das sehr gute Mischergebnis wird durchgängig, von der kleinsten Füllmenge – 20 bis 30 kg – bis zur maximalen Mischkapazität erreicht. Das ist ein deutlicher Vorteil gegenüber vielen anderen Mischsystemen.

Aufgrund der Mischzeiten lassen sich im M 500 Stundenleistungen von bis zu 3 Tonnen erreichen.

Die Mischer M 200 und M 500 werden über eine robuste Folientastatur bedient. Sie ist glatt und ebenso leicht zu reinigen wie die ganzen

Mischer. Zwei Misch- und zwei Entleergeschwindigkeiten berücksichtigen die unterschiedliche Konsistenz der Produkte. Die Mischzeit lässt sich auf der Folientastatur vorwählen.

Arbeitshygiene- und Sicherheit

Auch bei den Mixern M 200 und M 500 wurde wie bei allen Fleischereimaschinen von K+G WETTER besonderer Wert auf die Arbeitshygiene und Arbeitssicherheit gelegt. Das rostfreie Maschinengehäuse ist vollkommen geschlossen; auf der Unterseite durch eine rostfreie Platte, die mit den Seitenwänden verschweißt ist. Schmutz und Spritzwasser können nicht eindringen. Alle Oberflächen und Teile, die mit Nahrungsmitteln in Berührung kommen – auch Mischwelle mit Paddeln und Förderschnecke – sind aus rostfreiem Edelstahl und lassen sich sachgerecht reinigen und desinfizieren. Das gilt ohne Einschränkungen für alle Durchführungen von Mischwelle und Schnecke. Eine von außen zugängliche große Reinigungskammer zwischen Mischmulde (Nahrungsmittelbereich) und der Antriebseinheit von Mischwelle und Schnecke ermöglichen eine optimale und hygienische Reinigung.



- Schnelles und gründliches Mischen der verschiedensten Rohwurstprodukte nach dem Wollen.
- Mischen der Ausgangsmaterialien von Frikadellen und Bratwurst.
- Standardisierung von Verarbeitungsmaterialien für die Brühwurstherstellung.
- Ansalzen verschiedener Produkte wie z. B. Grobeinlagen für Brühwurst.

- Mischen von Hackfleisch mit Gewürzen und anderen Zutaten für die Zwischenschichten von Döner-Kebab-Spießen.
- Im TK-Bereich: Mengen von gefrorenem Gemüse (Möhren, Erbsen usw.)
- Mischen von Füllungen für Kohlrouten und Paprikaschoten.



Die vordere Lagerung der Mischwelle lässt sich leicht entfernen. Die Mischwelle des Mixers M 200 lässt sich zur Reinigung schnell und einfach demontieren. Beim Mischer M 500 kann die Dichtung der Mischwelle zur Antriebswelle aufgeklappt und leicht ausgebaut werden. Die Misch- und Transportschnecke lässt sich bei beiden Mixern bei geöffneter Entleerklappe und abgeschwenktem Auslaufschutz mit wenigen Handgriffen nach vorn herausziehen.

Auslaufschutz und Schutzgitter für den Trichter der Mischmulde sind elektrisch überwacht. Sobald der Auslaufschutz oder das Gitter geöffnet werden, stoppt eine Bremsvorrichtung den Mischer. Der Mischer M 500 hat außerdem eine Arbeitsbühne über die gesamte Länge der Mischmulde. Schwingmetallfüße verringern Vibrationen. Die Mischer M 200 und M 500 erfüllen die Sicherheits- und Hygienevorschriften der EG-Maschinenrichtlinie.