

Presseinformation

K+G WETTER GmbH

Goldbergstrasse 21 • D 35216 Biedenkopf – Breidenstein

Tel. 0 64 61 / 98 40-0 • Fax 0 64 61 / 98 40-25

E-Mail: info@kgwetter.de • Internet: www.kgwetter.de

K+G WETTER komplettiert sein Programm für Wölfe mit dem K 280 mm

Biedenkopf. Mit dem Automatenwolf K 280 mm hat K+G WETTER das Produktprogramm nach den bewährten Automaten- und Misch-Automatenwölfe der Größen G 160 und U 200 komplettiert. Der Automatenwolf K 280 ist sowohl zur Verarbeitung von Frischfleisch als auch von Gefrierfleischblocks hervorragend geeignet. Auch dieser Hochleistungswolf verfügt über die für K+G WETTER-Maschinen typischen Eigenschaften:

Die Maschinen-Qualität

- schwere, stabile und robuste Ausführung
- große Produktionskapazitäten aufgrund der Leistungsstärke, die auch im Dauerbetrieb nicht nachlässt
- geräuscharmer Lauf
- funktionsgerecht und leicht bedienbar
- wartungs- und servicefreundlich
- vorbildlich in Arbeitssicherheit und Hygieneanforderungen
- automatische Eigendiagnose

Die Produkt-Qualität

- klarer und sauberer Schnitt
- kein Quetschen von Fett- und Fleischpartikeln
- lockere Konsistenz des gewolften Materials
- kaum wahrnehmbare Temperaturerhöhung, deshalb Schonung des Verarbeitungsgutes
- Verarbeitung von Frisch- und Gefrierfleisch, vorzerkleinert und vom Block.

Der massive Industriewolf K 280 mm Typ 435 arbeitet nach dem 2-Schneckenprinzip. Aufgrund seiner Stärke und einer Zubringerschnecke aus Spezialguss mit Schälkante kann er gefrorene Blöcke bis minus 22° C schneiden, statt sie zu zerbrechen – und das bei einer minimalen Temperaturerhöhung von 1 bis max. 2° C. Das Ergebnis ist ein sauberer, klarer Schnitt. Es gibt kein Verschmieren.

Ein überragendes Leistungsvermögen

Presseinformation

K+G WETTER GmbH

Goldbergstrasse 21 • D 35216 Biedenkopf – Breidenstein

Tel. 0 64 61 / 98 40-0 • Fax 0 64 61 / 98 40-25

E-Mail: info@kgwetter.de • Internet: www.kgwetter.de

zeichnet den Industriewolf K 280 mm Typ 435 aus:

- bis zu 22 t Frischfleisch pro Stunde
 - bei Standardblöcken (60 x 40 x 25 cm) beträgt die Kapazität je nach Endlochscheibengröße 4 bis 8 t/h
 - bei vorzerkleinertem Gefrierfleisch sogar bis zu 16 t/h
 - Das Trichtervolumen beträgt 575 Liter
 - Der Fleischschneckenantrieb arbeitet mit starken 65/88 kW; der stufenlos regelbare Zubringerantrieb verfügt über 9,5 kW
 - Die Beladung des Automatenwolfes kann wahlweise über eine Mastbeschickung oder ein Förderband erfolgen.
 - Ein Metalldetektor für das Förderband ist optional lieferbar.
 - Die neuartige Reinigungseinrichtung erübrigt ein Demontieren der Zubringerschnecke.
 - Optional ist wie bei allen Industriewölfen die pneumatische Sortiereinrichtung erhältlich.
-
- Die Bedienung erfolgt über eine neu gestaltete Folientastatur, die eine intuitive Bedienung ermöglicht.

Im Standardlieferumfang ist alles enthalten, was das Arbeiten mit diesem Hochleistungswolf einfach, schnell und sicher macht:

- Bajonettverschlussmutter zum schnellen Ausbau des Schneidsatzes
- Ein spezieller Gefrierfleischschneidsatz
- Auslaufschutz über Schneckengehäuse
- Schaltrahmen über Wolftrichter
- Reinigungsbühne
- Höhenverstellbarer Reinigungs- und Transportwagen

Alles in allem ist der Industriewolf K 280 mm eine auch für den Dauerbetrieb bestens geeignete Hochleistungsmaschine, konstruiert und gebaut für die besonderen Anforderungen der Industrie.

IFFA 2013, Halle 8, Stand B68