



# ERFOLG MIT EINGEBAUT

.....

Weltklasse Technik  
für erstklassigen Geschmack

**K+G WETTER**

**K+G WETER**

**ERFAHRUNG**

*Für den puren Genuss*

**QUALITÄT**

*Made in Germany*

**VIELFALT**

*Unsere Maschinen*

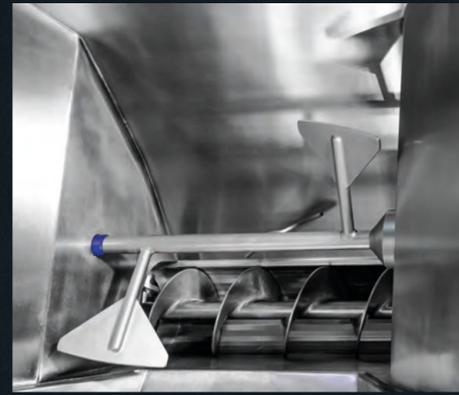
**TRADITION / INNOVATION**

*Starkes Teamwork*

**SERVICE**

*Über den Standard hinaus*





## GENUSS-FAKTOR GARANTIERT

Vom Handwerk bis zur Industrie

Aufgrund der Geschichte von K+G Wetter und einer Tradition, die schon viele Jahrzehnte zurückreicht, schlägt unser Herz für Technik. Und dafür, was dabei herauskommt: purer Genuss. Mit unseren Maschinen-Lösungen sorgen wir dafür, dass es im Alltag allen gut schmeckt – vom Fleisch-Patty im Hamburger bis zum Tofu im Salat.

Unser Name steht weltweit für höchste Qualität in der Fleischverarbeitung – im Handwerk genauso wie in der Industrie. Und auch darüber hinaus sind unsere Kütter, Wölfe und Mischer erfolgreich im Einsatz. Ob Seafood, Gemüse und Babynahrung, Süßwaren, Pet Food, vegetarische Lebensmittel, Käse oder Soßen: Mit K+G Wetter ist der Genuss-Faktor garantiert.



## ERFAHRUNG



Zur Produktion gehört auch unser Ersatzteillager, auf das wir im Fall der Fälle unmittelbar zugreifen können – selbst für Maschinen, die bereits 20 Jahre oder länger treue Dienste leisten.

„Gute Produkte sind immer auch das Resultat von guten Maschinen. Deshalb setzen wir seit Jahren auf K+G.“

Christoph Alterauge,  
Geschäftsführer der Fleischerei  
Hermann Alterauge GmbH & Co. KG



# FÜR JEDE GRÖSSE, FÜR JEDEN EINSATZ.

## ZWILLING

- Kombination aus Wolf und Kutter
- Ideal für den Einsatz im Handwerk
- Erzeugt hohe Qualität auf kleinstem Raum
- Zentrales Bedienfeld mit Klartext-Display
- Anzeige der Betriebsdaten und Statusmeldungen für eine sichere Produktion



Cutmix 70 L

Cutmix 120 L

Schneidmischer 33 L

Schneidmischer 45 L

Cutmix 90 L

Cutmix 50 L

Zwilling

Cutmix 50 L

## SCHNEIDMISCHER

- Schneiden, mischen und emulgieren in einem Arbeitsgang
- Robuste Ausführung der Maschinen
- Bodenseitig geschlossener Maschinenstander aus massivem Grauguss – für Stabilität, höchste Laufruhe und Langlebigkeit
- Schneidraum im Messerdeckel durch herausnehmbare Stauwand individuell auf unterschiedliche Produkte einstellbar
- Alle Schneidmischer sind mit verschiedenen Abschaltfunktionen ausgestattet

## VAKUUM-SCHNEIDMISCHER

- Vakuum-Technik für festere und kompaktere Bräte
- Keine Lufteinschlüsse im Brät und damit keine Verfärbung des Endproduktes
- Festerer Biss und intensiver Geschmack der fertigen Wurstwaren
- Längere Haltbarkeit der Produkte



HYGIENIC SECURE

Vakuumschneidmischer 200 L, 360 L und 550 L

Cutmix 360 L und 550 L

Cutmix 200 L

Vakuumschneidmischer 65 L / Vakuumschneidmischer 120 L

## WÖLFE UND MISCHWÖLFE

- K+G-Zweischnecken-Prinzip sorgt für einen konstanten Füllstrom und damit für ein klares Schnittbild
- Manuelle oder pneumatische Sortiereinrichtung sorgt für Qualitätsverbesserung durch schnelles Ausschleusen der Hartanteile
- Schnelle und werkzeuglose Montage
- Spülkammern hinter den Schneckenauflagen für die gründliche Reinigung sonst unzugänglicher Bereiche
- Alle Maschinen mit unterschiedlichem, optionalem Zubehör lieferbar



Automatenwolf K 280

Misch-Automatenwolf G 160 / U 200

Winkelwolf E 130

Misch-Winkelwolf E 130 / G 160

Automatenwolf G 160 / U 200

Mischwolf U 200

## MISCHER

- Vermischt auch kleinste Mengen zuverlässig und gleichmäßig
- Konsequente hygienische Trennung von Antrieb und Mischtrichter
- Hauptschalter und elektrische Steuerung im Maschinengehäuse integriert



Mischer M 500 L

QUALITÄT

TRADITION

INNOVATION

## DAS BESTE FÜR IHREN BEDARF

Kleine Details, große Wirkung

Jede unserer Maschinen bringt mehr Leichtigkeit in Ihren Arbeitsalltag, mehr Effizienz in Ihre Produktion und die besten Voraussetzungen für höchste Hygienemaßstäbe in Ihren Betrieb. Gefertigt aus robusten Materialien, sind unsere Kutter, Wölfe und Mischer dabei nahezu unverwundlich und überzeugen mit cleveren Details für das hervorragende Ergebnis. Qualität, die bereits mehrfach ausgezeichnet wurde und die man am Ende auch schmeckt.

Ob klassisch handwerklich strukturierte Metzgerei oder industrielles Großunternehmen – unser Anspruch bleibt immer derselbe: Wir finden für Sie genau die Lösung, die zu Ihnen und Ihren Anforderungen passt. Individuell, leistungsstark und leicht zu bedienen. Dabei setzen wir seit jeher auf einen erfolgreichen Mix aus Tradition und Fortschritt. Für Ihren entscheidenden Vorsprung im Wettbewerb.

Überzeugen Sie sich selbst und sprechen Sie uns einfach an: Wir beraten Sie gerne!

### AUSGEZEICHNET

Mit dem Best Image Award 2016 in der Kategorie „Kutter Handwerk“



## STÄRKEN BEWAHREN, NEUES WAGEN

Gebündeltes Wissen für Ihren Erfolg

Keinen unserer Erfolge hätten wir ohne unsere Mitarbeiter erzielt – sie sind das Herzstück von K+G Wetter. Vom erfahrenen Mitarbeiter bis hin zum jungen Azubi verfolgen wir alle ein gemeinsames Ziel: Ihren Erfolg.

Was uns immer wieder aufs Neue antreibt, ist die Leidenschaft für das Produkt, die bei allen unseren Mitarbeitern spürbar ist. Qualität steht an erster Stelle und an bewährten Leistungen halten wir deshalb natürlich fest. So wie wir unsere Maschinen immer weiterentwickeln, haben wir aber gleichzeitig auch an uns den Anspruch, mit unserem Wissen am Puls der Zeit zu bleiben. Denn so setzen wir gemeinsam immer wieder neue Maßstäbe, für die wir bis heute bereits mehrfach ausgezeichnet wurden.



2007

Markteinführung: Industrie-Vakuum-Kutter mit 550 Litern Fassungsvermögen

2010

Markteinführung: Gefrierfleischwolf AW K 280 für die besonders hygienische und energieeffiziente Verarbeitung von Frischfleisch und Gefrierfleischblöcken

2012/2013

Erweiterung der Produktionsflächen mit eigener Edelstahlkomponentenfertigung

2013

Markteinführung: Mischwolf MW U 200 mit neuartiger Mischtechnologie

2015

Markteinführung: neue Winkelwolf-Generation mit weltweit einzigartigem „Easy Access“-Zugang

2016

Markteinführung: Vakuum-Kutter 120 Liter, der mit seinem fortschrittlichen Design und cleveren Produktdetails höchste Hygiene-Anforderungen erfüllt

2019

Markteinführung: Industrie-Vakuum-Kutter „Hygienic-Secure“ 360 und 550 Liter

„Unsere Kunden zu verstehen und deren Wünsche und Anforderungen umzusetzen, das ist das übergeordnete Ziel für uns als Maschinenbauer.“

Andre Weyand, Dipl.-Ing. Konstruktionsleiter

*Service fängt für uns beim ersten Kennenlernen an – und hört mit der Lieferung noch lange nicht auf. Sie als Kunde sind unser Partner. Deshalb ist es uns wichtig, dass Sie zu jedem Zeitpunkt mit uns zufrieden sind. Erst dann sind wir es auch.*



**BERATUNG**

*mit Zufriedenheitsgarantie*

**PLANUNG**

*für weltweite Sicherheit*

*Im persönlichen Gespräch lässt sich einfach vieles am besten klären. Mit unserem Netz von über 60 Vertretungen sind wir deshalb weltweit für Sie vor Ort. So können Sie sich mit K+G Wetter in Sachen Betreuung und Service jederzeit auf einen kompetenten und zuverlässigen Ansprechpartner in Ihrer Nähe verlassen.*



**PERSÖNLICH.  
ZUVERLÄSSIG. NAH.**

Wir stehen Ihnen zur Seite.

Auf die hochwertige Verarbeitung und robuste Leistungsfähigkeit Ihrer Maschine von K+G Wetter können Sie sich über Jahre oder gar Jahrzehnte hinweg verlassen. Gleiches gilt für unseren Service. Wir stehen Ihnen von Anfang an als starker Partner zur Seite – und zwar mit einem Ziel: es Ihnen so einfach wie möglich zu machen.

Auf Wunsch bieten wir Ihnen zum Beispiel einen Schleifservice für Ihre Kutter-Messer oder Wolf-Schneidsätze. In einer speziellen Box können Sie die Kuttermesser oder Schleifsätze einfach und bequem an uns versenden. Wir schleifen diese unverzüglich für Sie und schicken sie Ihnen direkt wieder zurück – für Qualität, die gleichbleibend überzeugt. Mit unseren individuellen Serviceverträgen profitieren Sie darüber hinaus von vielen weiteren Vorteilen. Gerne erstellen wir ein persönlich auf Sie abgestimmtes Angebot. Sprechen Sie uns einfach an!

**LIEFERUNG**

*bis ans Ende der Welt*



*Unsere Maschinen sind weltweit im Einsatz. Ob per Lkw, Schiff oder Flugzeug: Ihre Lösung kommt sicher dort an, wo Sie sie brauchen. Natürlich unterstützen unsere erfahrenen Servicetechniker Sie auch bei der Inbetriebnahme und weisen Sie in alle wichtigen Details ein – für reibungslose Prozesse von Anfang an.*

*Selbst Qualitätsprodukte brauchen aufgrund der intensiven Nutzung womöglich irgendwann ein Ersatzteil. Hier bietet unser großes, gut sortiertes Lager schnelle Hilfe. Auch auf individuelle Anforderungen können wir innerhalb kürzester Zeit reagieren – und das noch Jahre nach dem Kauf.*

**KUNDEN-DIENST**

*direkt zur Stelle*





Ihr gutes Gefühl ist entscheidend. Deshalb laden wir Sie herzlich ein, uns und unsere Lösungen persönlich kennenzulernen. Kommen Sie einfach vorbei und spüren Sie bei einem Rundgang durch unsere Hallen die Begeisterung, mit der wir tagtäglich für Sie und den guten Geschmack am Werk sind. Sicher finden wir einen gemeinsamen Termin.

Oder interessieren Sie sich bereits für eine spezielle Maschine? Dann zeigen wir Ihnen diese natürlich gerne im täglichen Einsatz bei einem unserer Kunden. Aus erster Kollegen-Hand können Sie so erfahren, dass wir nicht nur versprechen. Sondern auch halten.

# K+G WETTER

K+G WETTER GmbH  
Goldbergstraße 21  
35216 Biedenkopf-Breidenstein  
Deutschland

Tel. +49 (0) 64 61 / 98 40 - 0  
Fax +49 (0) 64 61 / 98 40 - 25

info@kgwetter.de  
www.kgwetter.de