

Automatenwolf K 280





Automatenwolf G 160 / U 200

Misch-Automatenwolf G 160 / U 200

Automatenwolf K 280

Für jede Anforderung den Richtigen: Das K+G WETTER-Programm für Hochleistungs-Wölfe

Nach den bewährten Automaten- und Misch-Automatenwölfen der Größen G 160 und U 200 hat K+G WETTER das Produktprogramm mit dem Automatenwolf in der Größe K 280 komplettiert.

DIE MASCHINEN-QUALITÄT

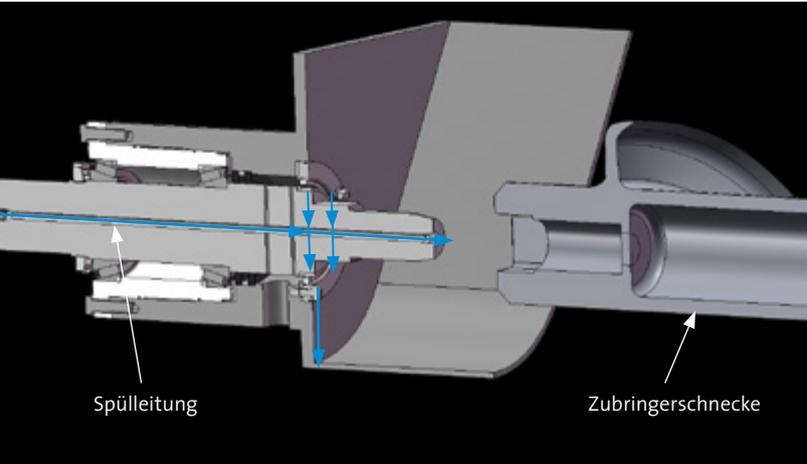
- schwere, stabile und robuste Ausführung
- große Produktionskapazitäten aufgrund der Leistungsstärke, die auch im Dauerbetrieb nicht nachlässt
- geräuscharmer Lauf
- funktionsgerecht und leicht bedienbar
- wartungs- und servicefreundlich
- vorbildlich in Arbeitssicherheit und Hygieneanforderungen
-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

In allen Größen halten die Hochleistungswölfe, was sie versprechen. Das liegt an den für K+G WETTER-Maschinen typischen Eigenschaften, die alle gemeinsam haben:

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 oder vom Block



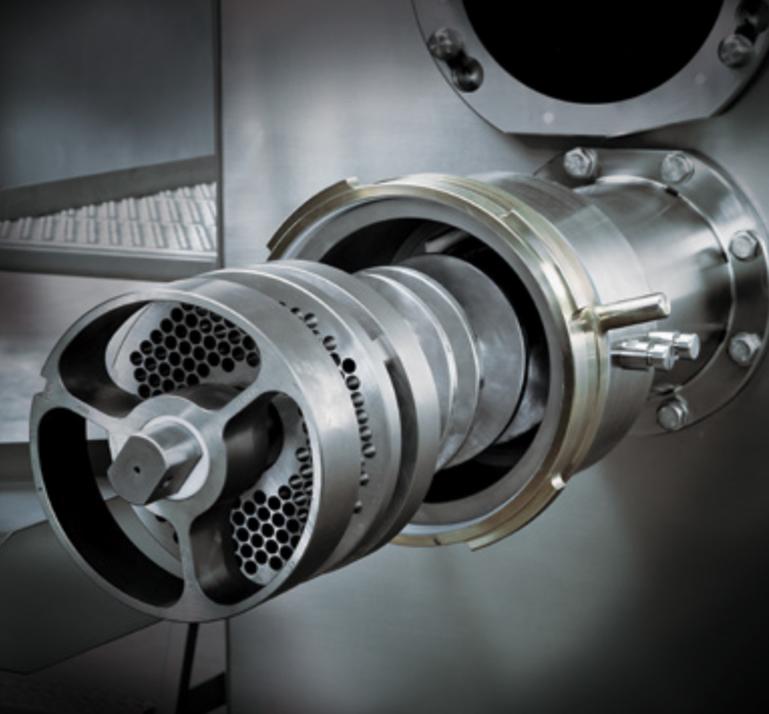


Ein überragendes Leistungsvermögen zeichnet den Industriewolf K 280 aus:

- 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 angetriebene Zubringerantrieb verfügt über 9,5 kW
- Die Beladung des Automatenwolves kann wahlweise über eine Mastbeschickung oder ein Förderband erfolgen. Ein Metall-detektor für das Förderband ist optional lieferbar.
- Ein besonderer Clou ist die neuartige Reinigungseinrichtung, die ein Demontieren der Zubringerschnecke erübrigt.
- Optional ist wie bei allen Industriewölfe die pneumatische Sortiereinrichtung erhältlich.
- Die Bedienung erfolgt über eine neu gestaltete Folientastatur, die eine intuitive Bedienung ermöglicht.

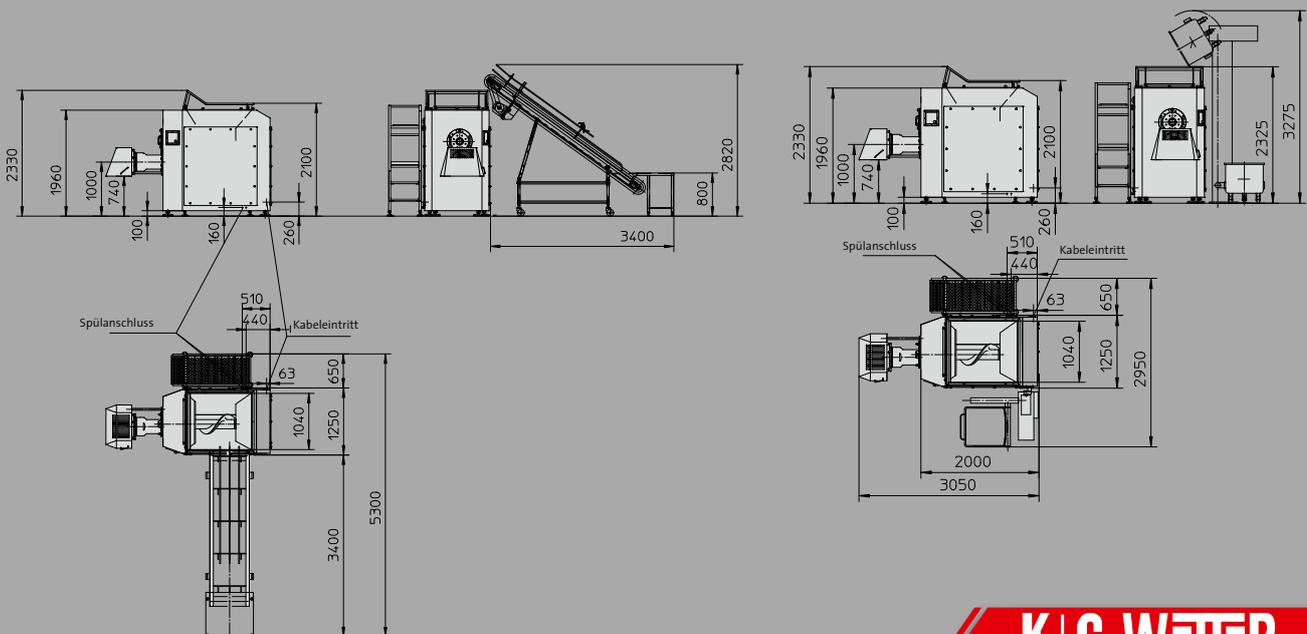
Im Standardlieferumfang ist alles enthalten, was das Arbeiten mit diesem Hochleistungswolf einfach, schnell und sicher macht:

- Bajonettverschlussmutter zum schnellen Ausbau des Schneidsatzes
- Ein spezieller Gefrierfleischschneidsatz
- Auslaufschutz über Schneckengehäuse
- Schaltrahmen über Wolftrichter
- Reinigungsbühne
- Höhenverstellbarer Reinigungs- und Transportwagen
- Der massive Industriewolf K 280 arbeitet nach dem bei K+G WETTER zur Perfektion gereiften 2-Schneckenprinzip. Aufgrund seiner unbändigen 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.
- Alles in allem ist der Industriewolf K 280 eine auch für den Dauerbetrieb bestens geeignete Hochleistungsmaschine, konstruiert und gebaut für die besonderen Anforderungen der Industrie.



Automatenwolf K 280 Typ 435

Lochscheibendurchmesser mm	280
Fassungsvermögen Trichter in Liter	635
Produktionsleistung	
• Frischfleisch max. kg/h	22.000
• Gefrierfleisch vom Block kg/h	4.000 - 8.000
• Gefrierfleisch vorzerkleinert max. kg/h	16.000
Antriebsleistung Arbeitsschnecke kW	65/88 (105/210 UpM)
Antriebsleistung Zubringerschnecke kW	16 (5 - 25 UpM)
Schalldruck dBA	83 (Leerlauf)



F&F/KGW 10/2014



K+G WETTER GmbH • Goldbergstraße 21 • 35216 Biedenkopf
 www.kgwetter.de • info@kgwetter.de
 Tel. (0 64 61) 9 84 00 • Fax (0 64 61) 98 40 25