



Shutterstock.com Bildnachweise: 233805784@Tyler Olson, 187947233@Nadezhda Shoshina, 127123595@Regina Jershova

© psv-marketing.de

JETZT WIRD HANDWERK NEU GEMISCHT

Winkelwolf /
Misch-Winkelwolf E 130 / G 160

**MARKT-
NEUHEIT**

WIR MACHEN'S IHNEN EINFACH!

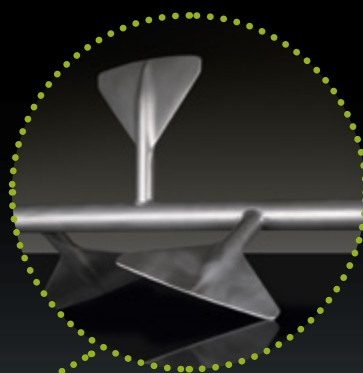
Das ist unser Anspruch.

Seit 25 Jahren fertigen wir hochwertige und zuverlässige Maschinen für die Fleischverarbeitung. Damit wollen wir vor allem eins: die tägliche Arbeit leichter machen. Unsere Experten feilen deshalb ständig an neuen Lösungen, die unsere Maschinen für Sie noch besser machen. Ihre bekannte Qualität sichern wir außerdem durch die sorgfältige Montage der einzelnen Komponenten, bei der unsere Mitarbeiter im Detail selbst Hand anlegen. Von der Oberfläche bis zum Messerkopf: Maschinen von K+G Wetter sind zu 100 Prozent „Made in Germany“.

Wir sind dort, wo Sie uns brauchen – weltweit. Dabei legen wir besonderen Wert auf Verlässlichkeit und Stabilität. Nicht nur bei unseren Maschinen, sondern auch in Partnerschaften. Wir sind jederzeit persönlich für Sie und Ihre Fragen da – und auch zur Stelle, wenn es mal klemmt. Sie haben unser Wort.

WIR PACKEN'S AN: FÜR DAS HANDWERK. FÜR IHREN ERFOLG.

Machen Sie sich selbst ein Bild. Rufen Sie uns an oder kommen Sie direkt vorbei. Gemeinsam finden wir genau die Lösung, die sich ganzheitlich an Ihre individuellen Anforderungen und Betriebsabläufe anpasst. Wir freuen uns auf Sie!



K+G WETTER

K+G WETTER GmbH
Goldbergstraße 21
35216 Biedenkopf-Breidenstein

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

info@kgwetter.de
www.kgwetter.de



K+G WETTER

WINKELWOLF / MISCH-WINKELWOLF E 130 / G 160

Gemeinsamkeiten verbinden:
Leidenschaft für Genuss



Auf Standards ausruhen, ist nicht unser Ding. Also haben wir viel diskutiert, getüftelt und ausprobiert – auf der Suche nach der Lösung für Fleischverarbeitung, die neue Maßstäbe setzt. Und: Wir haben sie nicht nur gefunden. Wir haben sie perfektioniert. Durch den „Easy Access“ wird der Zugang zum Trichter einfacher, schneller und vor allem bequemer. Im Betriebsalltag ist schließlich schon genug körperlicher Einsatz gefragt. Ein weiterer Pluspunkt ist die Vereinfachung der Reinigung. Durch problemloses „Hineinbücken“ in die Maschine, wird die Arbeit auf Augenhöhe erledigt. Sauberes Handwerk nehmen wir wörtlich. Für glatte Edelstahlflächen, an denen Partikel nicht länger anhaften, werden unsere Oberflächen sorgfältig von Hand bearbeitet.

PASSEN SIE IHRE ARBEIT NICHT AN EINE MASCHINE AN.

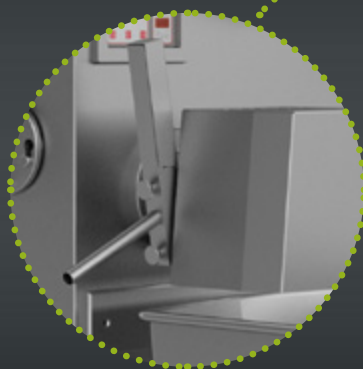
Der Winkelwolf passt sich an Ihre Arbeitsabläufe und Bedürfnisse an. Für das Plus an Komfort und Qualität sorgen unsere vielseitigen Schnecken. Durch die intelligente Ausstoßvorrichtung lassen sich Fleischschnecke und Schneidsatz besonders leicht aus der Maschine herausnehmen. Mit dem K+G Zweischnellen-Prinzip, bei dem Fleisch- und Zubringerschnecke in die gleiche Richtung drehen, können Sie sich darüber hinaus auf eine Produktübergabe ohne Druck und eine geringere Erwärmung des Fleisches verlassen. Unsere Leidenschaft für Präzision und Ihre Leidenschaft für Qualität vereinen sich mit dem Winkelwolf – zu Leidenschaft für Genuss.

RAUMWUNDER

Bis zu 190 kg Mischkapazität.
Zum Wolfen kann der Trichter
mit 2 Fleischwagen
beladen werden.

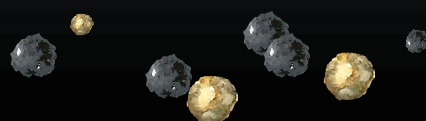
EASY ACCESS

praktischer Zugang zum Trichter für leichtes
Hineingreifen, Befüllen, Reinigen sowie Ein- und
Ausbauen der Mischwelle und Zubringerschnecke



SORTIER- EINRICHTUNG

seitlicher Austrag der
Hartanteile für maximale
Qualität und minimalen
Materialverlust



REIBUNGSLOSE SCHNECKE

für ein klares Schnittbild, wenig
Schneidsatz-Abnutzung und
geringere Erwärmung des
Fleisches



BAJONETT- VERSCHLUSS- MUTTER

für ein schnelles Verschließen
des Schneidsatzes



TECHNISCHE DATEN

Bezeichnung	WINKELWOLF		MISCH-WINKELWOLF		
	WW 130	WW 130	MWW 130	MWW 130	MWW 160
Typ	436	442	437	443	449
Beladeeinrichtung	–	•	–	•	•
Easy Access	–	•	–	•	•
Lochscheibengöße in mm, System Unger	E 130	E 130	E 130	E 130	G 160
Trichtervolumen ca. l	185	355	185	355	355
Mischkapazität ca. kg	–	–	135	190	190
Durchsatzleistung bis kg/min.	65	65	65	65	83
Durchsatz Gefrierfleisch vorzerkleinert -8°C bis kg/min.	20	20	20	20	25
Motorleistung kW optional	9/15 11/18	9/15 11/18	9/15 11/18	9/15 11/18	11/18 13/22
Schalldruck dBA	71	71	71	71	71

SAUBER

innenliegende Spülkammern
für maximale Hygiene

