

NEU!

STARK, FLEXIBEL, KOMPAKT

Winkelwolf WW U200 Typ 432

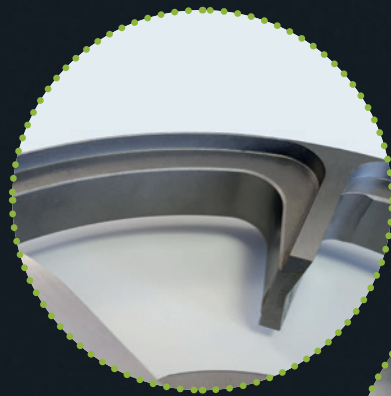
Auch
für Gefrier-
Fleischblöcke
geeignet



K+G WETTER

ClearCut

Sauber schneiden und
perfekt sortieren



Für Betriebe in Mittelstand und Industrie – Leistungsstärke trifft maximale Flexibilität

KOMPAKTE ABMESSUNGEN für
platzsparende Aufstellung

Verfügbar in **FRISCHFLEISCH (FF)- UND
GEFRIERFLEISCH (GF)-AUSFÜHRUNG**

GF-VERSION verarbeitet auch Gefrierfleisch-Blöcke

Anwenderfreundliche Hygiene-Features auf höchstem Niveau

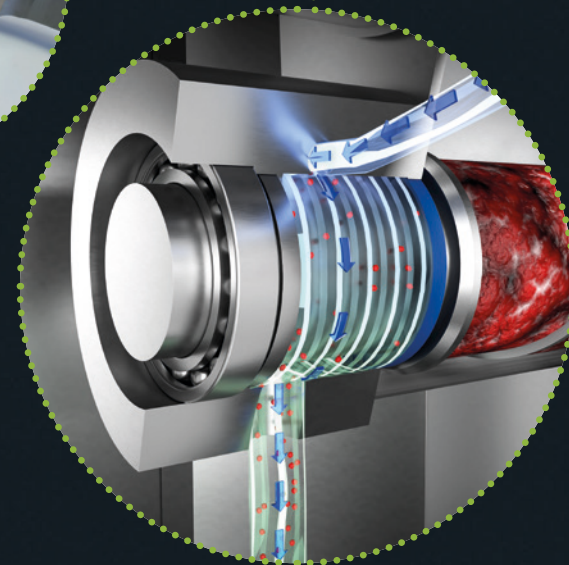
WERKZEUGLOSE ENTNAHME der Zubringerschnecke
zur hygienisch sicheren Reinigung

SPÜLKAMMER SICHERT REINIGUNG von sonst unerreichbaren
Stellen an den Abdichtungen der Antriebswellen

HANDPOLIERTE OBERFLÄCHEN mit geringsten Rauhtiefen
zur Vermeidung von Anhaftungen

MEHR BODENFREIHEIT für einfachere Reinigung
unter dem Wolf

KLAPPTRITT macht den Wolftrichter sicher und
platzsparend zugänglich



Spülkammer

mit höchstmöglichem
Sicherheitsstandard

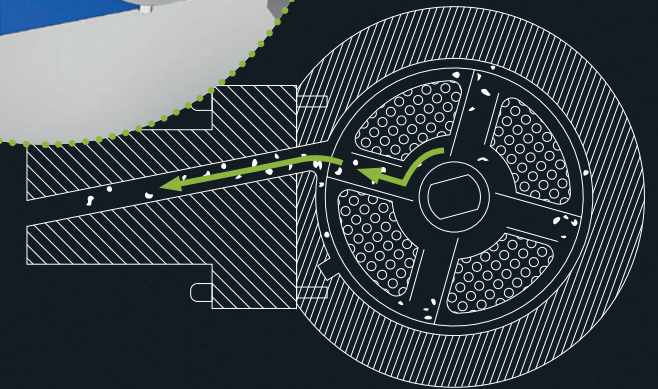
Spülkammer und
pneumatische Sortierung
einfach erklärt



kgwetter.de/maschinen/animationen



Pneumatische
Sortiereinrichtung
mit seitlicher Abführung



Konsequent praxisorientierte Konstruktion

ASYMMETRISCHE TRICHTERFORM
zur Vermeidung von Brückenbildung

Stirnwand des Wolftrichters mit
FLEISCHBLOCKKANTE zur sicheren
Erfassung von Blöcken

STUFENLOSER ZUBRINGERANTRIEB
für exakte Produktflusssteuerung

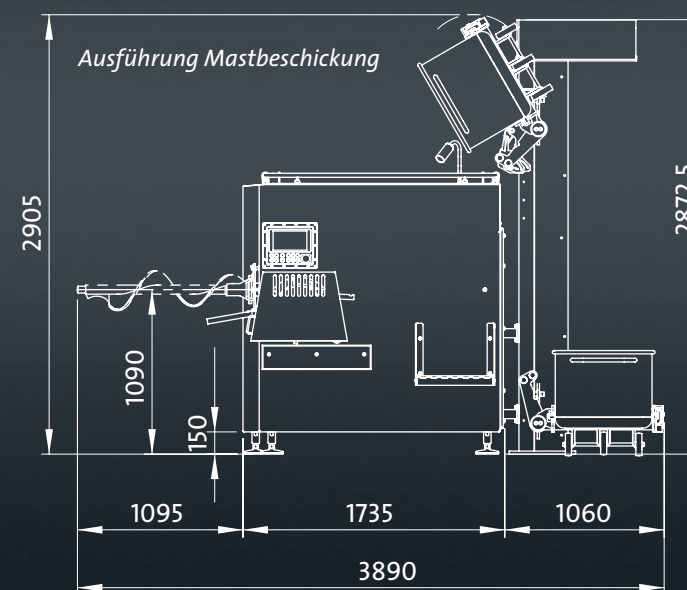
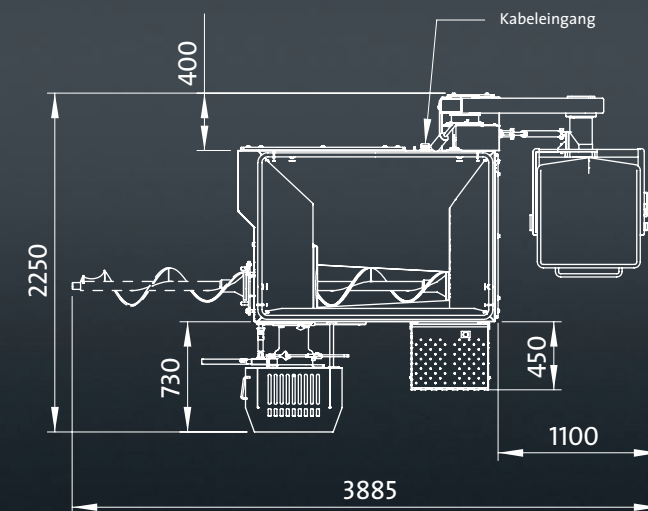
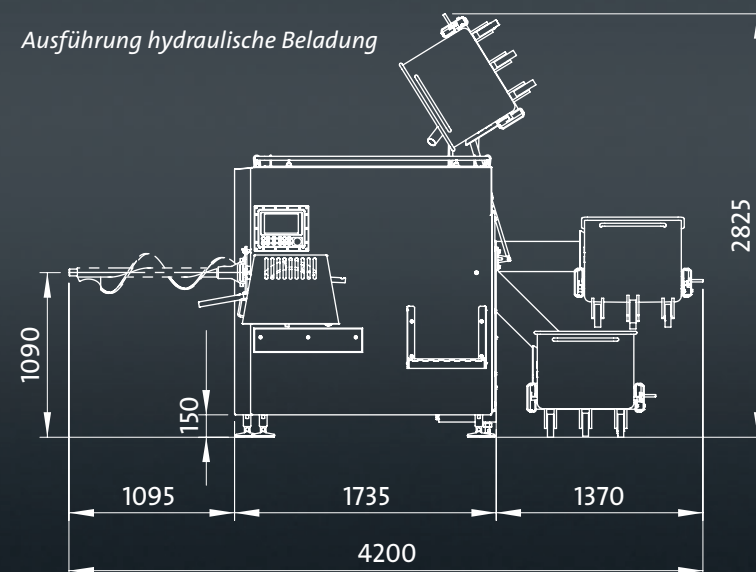
Flexible Beschickungsmöglichkeiten von allen Seiten

HYDRAULISCHE BELADUNG mit Fleischwagen

MASTBESCHICKUNG nach Bedarf seitlich,
hinten oder auch vorn

ABMESSUNGEN

Ausführung hydraulische Beladung



Innovativer Messerzapfen

im Bedarfsfall
im Handumdrehen
zu tauschen



Alle Maßangaben
in mm



Technische Feinheiten für schmackhafte Produkte mit 1A-Qualität

PNEUMATISCHE SORTIEREINRICHTUNG (optional)
zum Aussortieren unerwünschter Hartteile

SPÜLKAMMER – höchstmögliche Hygiene-Sicherheit
hinter den Abdichtungen der Antriebswellen

CLEARCUT – sauber schneiden und perfekt sortieren, mit den exklusiv bei K+G Wetter erhältlichen ClearCut Messern

INNOVATIVER MESSERZAPFEN – schnelle und einfache Entnahme des Messerzapfens im Servicefall

TOUCHPANEL (optional)
für eine intuitiv erfassbare Bedienung, die u. a. Informationen zu Schneidsatzaufbauten anzeigt

CUT CONTROL Rezepturverwaltungssoftware (optional)
zum Abspeichern und Visualisieren von Schneidsatzaufbauten und Wolfgeschwindigkeiten für definierte Anwendungen

Sicher zu reinigen

Ein Handgriff genügt zur Demontage des Gegenlagers. So kann die Zubringerschnecke für die hygienisch sichere Reinigung herausgenommen werden.

TECHNISCHE DATEN WW U200

Typ		432	
Ausführung		Frischfleisch	Frisch-/Gefrierfleisch
Elektrische Daten	Betriebsspannung (Standard)	400 V / 50 Hz	
	Nenn-Anschlussleistung	53,7 kW	
	Nennstrom	97 A	
	Vorsicherung kundenseitig	100 A gG	
Drehzahlen	Fleischschnecke	180/360 min ⁻¹	140/280 min ⁻¹
	Zubringerschnecke	14/28 min ⁻¹	5...25 min ⁻¹
Leistung	Wolfen Frischfleisch	bis 12000 kg/h	bis 9300 kg/h
	Wolfen Gefrierfleisch, vorzerkleinert	-	bis 2400 kg/h
	Wolfen Gefrierfleisch-Blöcke (400 x 600 x 150 mm) -15 °C	-	bis 1000 kg/h (Zuladung max. 3-4 Blöcke)
Trichterinhalt		500 l	
Schalldruckpegel Leerlauf		ca. 70 dB _A	
Gewicht	ohne Beschickung	1650 kg	
	inkl. hydraulische Beschickung	2020 kg	
	Mastbeschickung	350 kg	

MADE IN GERMANY

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