

NEU!

STARK, FLEXIBEL, KOMPAKT

Winkelwolf WW U200 Typ 432



K+G WETTER



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

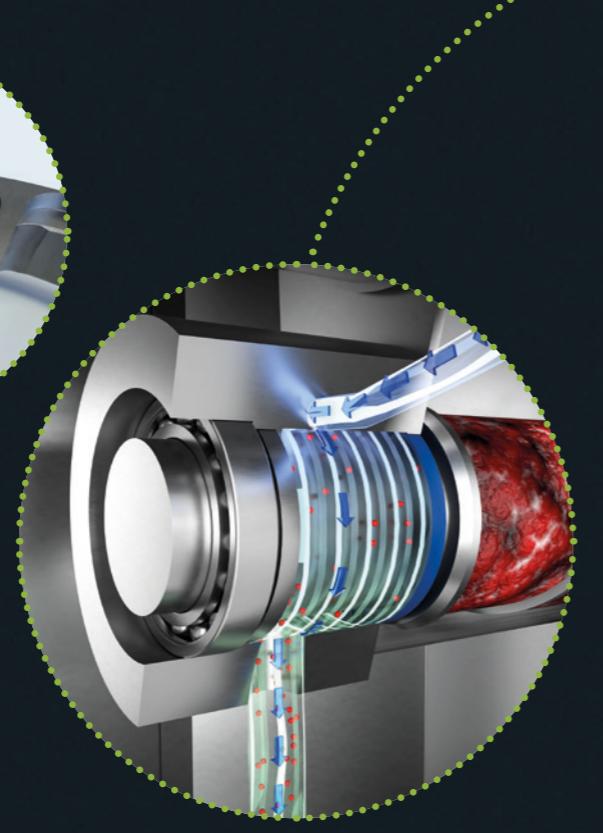
WERKZEUGLOSE ENTNAHME der Zubringerschnecke zur hygienisch sicheren Reinigung

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

HANDPOLIERTE OBERFLÄCHEN mit geringsten Rauhtiefen zur Vermeidung von Anhaftungen

MEHR BODENFREIHEIT für einfache Reinigung unter dem Wolf

KLAPPTRITT macht den Wolftrichter sicher und platzsparend zugänglich



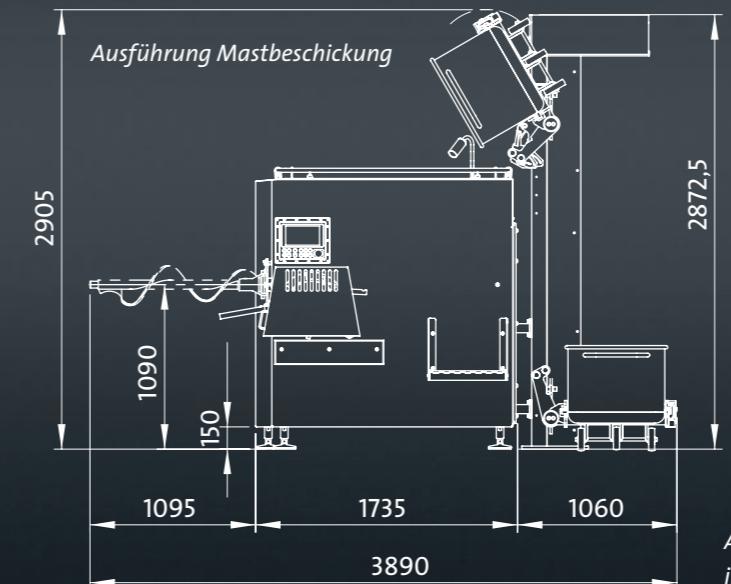
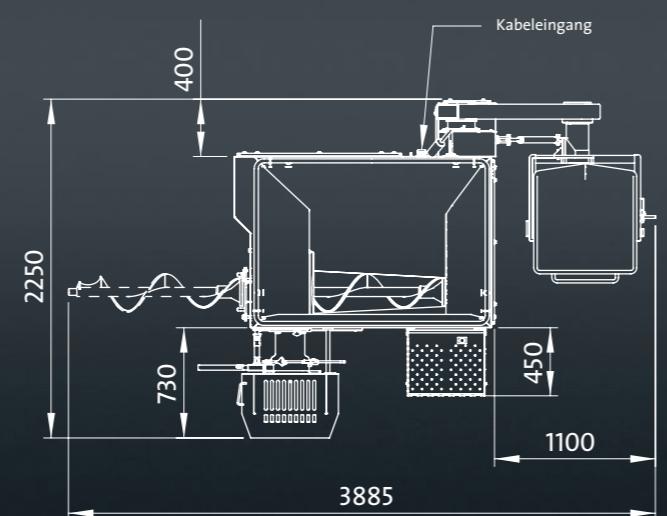
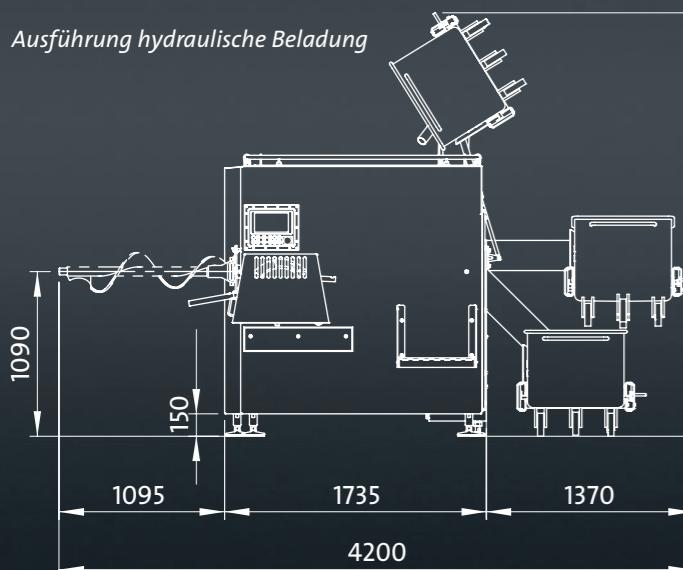
Spülkammer
mit höchstmöglichen Sicherheitsstandard



K+G WETTER

ABMESSUNGEN

Ausführung hydraulische Beladung



Alle Maßangaben
in mm



Innovativer Messerzapfen
im Bedarfsfall im Handumdrehen zu tauschen



Konsequent praxisorientierte Konstruktion

ASYMMETRISCHE TRICHTERFORM zur Vermeidung von Brückenbildung

Stirnwand des Wolftrichters mit **FLEISCHBLOCKKANTE** zur sicheren Erfassung von Blöcken

STUFENLOSER ZUBRINGERANTRIEB für exakte Produktflussteuerung

Flexible Beschickungsmöglichkeiten von allen Seiten

HYDRAULISCHE BELADUNG mit Fleischwagen

MASTBESCHICKUNG nach Bedarf seitlich, hinten oder auch vorn



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 dBA	
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