

# HOCHLEISTUNGSWÖLFE FÜR DIE INDUSTRIE



Automatenwolf AW G 160 / U 200  
Misch-Automatenwolf MAW G 160 / U 200  
Automatenwolf AW K 280



**K+G WETTER**



„Alle K+G WETTER-Maschinen haben  
eines gemeinsam: stabile, unverwüstliche  
und somit langlebige Qualität!  
Durch diese Eigenschaften sind K+G WETTER-  
Maschinen im Preis-Leistungsverhältnis  
unübertroffen!“

Andreas Wetter  
Geschäftsführer K + G Wetter GmbH

FÜR JEDE ANFORDERUNG  
DEN RICHTIGEN

Seite 5

3 KLARE ARGUMENTE  
FÜR IHREN ERFOLG

Seite 6

AUTOMATENWOLF  
AW G 160 / U 200

Universell einsetzbar für  
Frisches und Gefrorenes

Seite 10

MISCH-AUTOMATENWOLF  
MAW G 160 / U 200

Gründlich gemischt und perfekt gewolft

Seite 14

INDUSTRIEWOLF AW K 280

Der Alleskönner

Seite 16



## FÜR JEDE ANFORDERUNG DEN RICHTIGEN

.....  
K+G WETTER Hochleistungswölfe  
für die Industrie

K+G Wetter bietet Automatenwölfe für industrielle Anwendungen in den Größen G 160, U 200 und K 280 mm und Misch-Automatenwölfe in den Größen G 160 und U 200 an. Für jeden Durchsatz liefern wir Ihnen die passende Maschine..

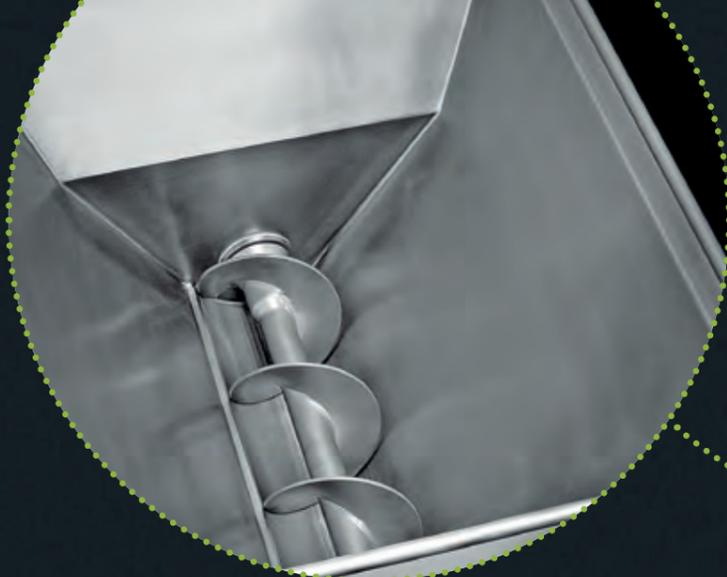
In allen Größen halten unsere Hochleistungswölfe, was sie versprechen. Und das bei allen Rohstoffen gleichermaßen. Denn nur die beste Maschine liefert das beste Produkt. Hygiene, Sicherheit und Effizienz haben für uns oberste Priorität.

### DIE MASCHINEN-QUALITÄT

- Schwere, stabile und robuste Ausführung
- Große Produktionskapazitäten aufgrund hoher Leistungsstärke
- Kein Leistungsabfall im Dauerbetrieb
- Geräuscharmer Lauf
- Funktionsgerecht und leicht bedienbar
- Geringe Wartungskosten
- Wartungs- und servicefreundlich
- Vorbildlich in Arbeitssicherheit und Hygieneanforderungen
- Automatische Eigendiagnose (bei AW K 280)
- Hohe Lebensdauer des Schneidsatzes

### DIE PRODUKT-QUALITÄT

- Klarer und sauberer Schnitt
- Kein Quetschen von Fett- und Fleischpartikeln
- Lockere Konsistenz des gewolften Materials
- Schonung des Verarbeitungsgutes dank unerheblicher Temperaturerhöhung
- Schnelle und homogene Vermischung der Rohstoffe beim Einsatz von K+G WETTER Mischwölfen
- Nahezu konstanter Durchsatz unabhängig von den Lochscheibenbohrungen



### Optimale Hygiene- und Reinigungseigenschaften

rundum sauber geschliffene Oberflächen und Schweißnähte, große Eckradien ermöglichen zeitsparende und sichere Reinigung.

### Laser-Füllstandsüberwachung\* des Fleischwolftrichters

Leerförderung und Überfüllung werden zuverlässig vermieden, die Lebensdauer des Schneidsatzes verlängert



### Bedienungskomfort durch Folientastatur

Die in den Maschinenkorpus integrierte Folientastatur ermöglicht eine problemlose und komfortable Bedienung der Maschine. Alle Funktionen sind übersichtlich angeordnet.

## 3 KLARE ARGUMENTE FÜR IHREN ERFOLG

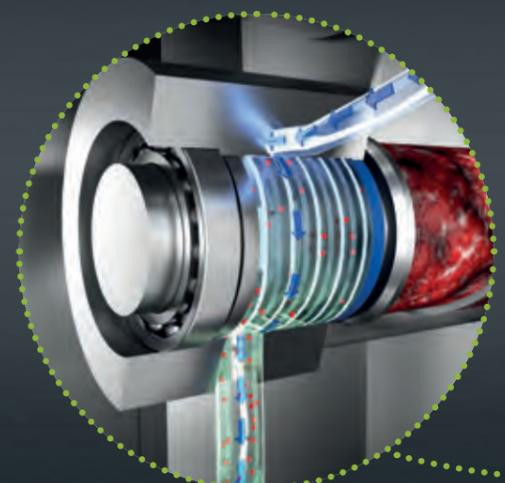
### Was unsere Lösungen bieten – Unser Know-how für Ihren Mehrwert

Bei allen K+G WETTER Hochleistungswölfen sind Zubringer- und Fleischschnecke unabhängig voneinander angetrieben. Im Trichterboden fördert eine Zubringerschnecke das Verarbeitungsmaterial zur Arbeitsschnecke. Diese verdichtet das Material im Schneckengehäuse und führt es mit dem notwendigen Druck dem Schneidsatz zu.

- Verarbeitungsmaterial wird ohne zusätzliche Beanspruchung transportiert.
- Kaum wahrnehmbare Temperaturerhöhung.
- Das Ergebnis: Eine besonders lockere Konsistenz der Endprodukte.
- Spezieller Schneidsatz und spezielle Geschwindigkeit mit reduzierter Drehzahl für schwere Materialien wie Gefrierfleisch.

### Die Spülkammer

Bei der täglichen Reinigung wird ein höchstmöglicher Sicherheitsstandard erreicht.



Die Spülkammer im Detail [www.kgwetter.de/spuelkammer](http://www.kgwetter.de/spuelkammer)

## 1 DURCHDACHTE DETAILS

Alle K+G Wetter-Maschinen erfüllen höchste Hygiene- und Sicherheitsanforderungen gemäß der EG-Maschinenrichtlinie. Die Reinigung und Desinfektion der Oberflächen und auch der innen liegenden Antriebs- und Lagerbereiche ist schnell und unkompliziert möglich.

### BAJONETT VERSCHLUSSMUTTER

Zum schnellen Aus- und Einbau des Schneidsatzes kann dieser mit einer Bajonettverschlussmutter gesichert werden. Diese bewährte Verschluss-technik schont das Gewinde des Schneidsatzgehäuses und spart wertvolle Zeit. Standzeiten werden verringert, die Produktionszeiten verlängert.

### LEICHTE REINIGUNG MIT SYSTEM

Alle Komponenten der K+G Wetter-Maschinen sind bestens erreichbar. Dies ist speziell bei der Zwischenreinigung für einen Produktwechsel von Vorteil.

### HYGIENE-ZERTIFIZIERUNG

Qualität schwarz auf weiß: Maschinensicherheit und Hygiene wurden extern zertifiziert.

### HOCHEFFIZIENTE SORTIEREINRICHTUNG\*

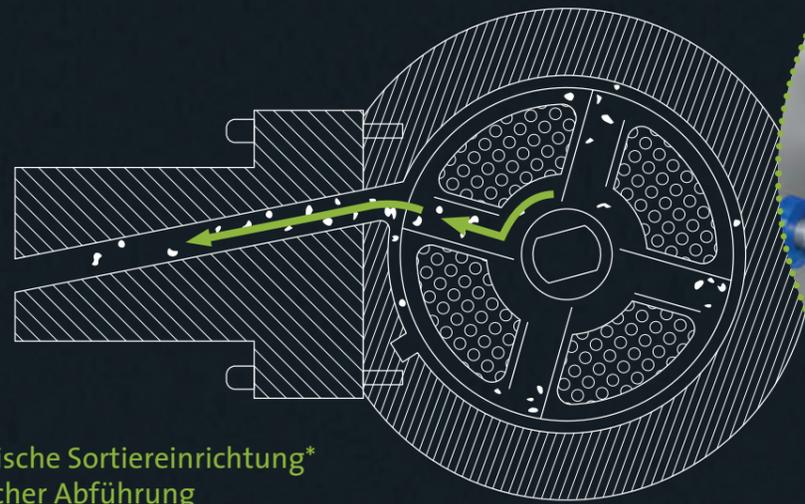
- Deutliche Verbesserung der Produktqualität: Entfernung von Knorpeln, Sehnen und harten Partikeln
- Einfach konzipiert: Standard-Schneidsatzteile ergänzt durch Sortiermesser
- Einfach bedienbar: Hartanteile werden zur Seite abgeführt, Sortierergebnis ist sofort sichtbar und justierbar
- Einfach zu reinigen: Werkzeuglos in Sekunden (de-)montierbar.

### SPÜLKAMMER GARANTIERT HÖCHSTE HYGIENISCHE SICHERHEIT

Sollte sich dünnflüssiges Material durch die Dichtungen der Schneckenantriebe in Richtung Maschinenkorpus drücken, wird dieses in der Spülkammer gesammelt und im Reinigungslauf ausgespült.



\* Option



## Pneumatische Sortiereinrichtung\* mit seitlicher Abführung

für noch besser reproduzierbare Sortierergebnisse. Standardlochscheiben in Kombination mit Spezialsortiermesser sorgen für größtmöglichen Warendurchsatz und deutlich bessere Sortierergebnisse als herkömmliche Systeme.

## 2 UNSCHLAGBAR EFFIZIENT

Unsere Hochleistungswölfe werden über eine glatte, sehr haltbare Folientastatur gesteuert, die eine leichte und besonders hygienische Reinigung ermöglicht. Die Steuerung erfolgt dabei intuitiv auf Tastendruck. Die ausgefeilten technischen Details sorgen für besondere Leistungsstärke und Prozesssicherheit:

- Die elektrische Steuerung ist gut geschützt in den Maschinenständer eingebaut.
- Große Öffnungen ermöglichen leichten Zugang für Pflege, Wartung und Service.
- Solide und robuste Bauweise für besondere Langlebigkeit.

### VERZÖGERTER START DER FLEISCHSCHNECKE

Zunächst läuft nur die Zubringerschnecke an und befördert Material zur Arbeitsschnecke. Erst dann dreht sich auch diese und leitet das Material weiter zum Schneidsatz. Der Schneidsatz hat dadurch keinen Leerlauf und der Verschleiß wird vermindert – für eine deutlich längere Lebensdauer des Schneidsatzes und kaum wahrnehmbare Temperaturerhöhung.

### EFFIZIENTER MATERIALTRANSPORT

Der Antrieb der Arbeitsschnecke hat zwei Drehzahlen. Sie kann daher das Ausgangsmaterial ohne Rückstau und ungewollte Temperaturerhöhung im Übergabebereich übernehmen und dem Schneidsatz zuführen.

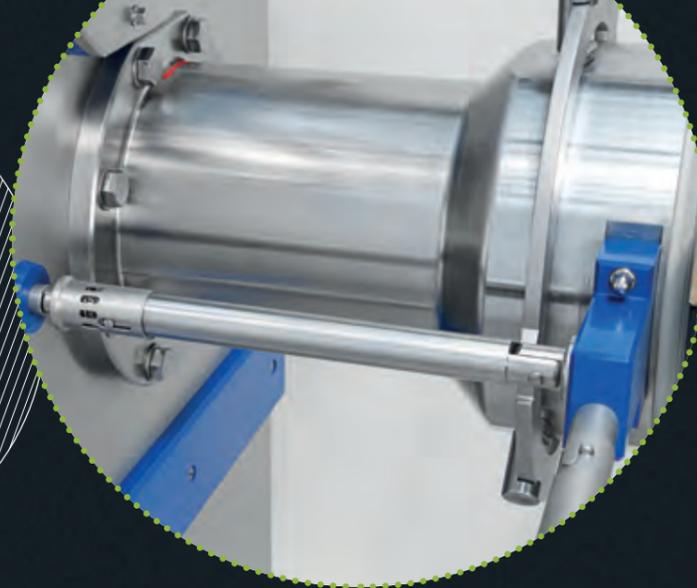
### VORSCHNEIDER-STÜTZEINRICHTUNG\* AB WOLFGRÖSSE 160 MM

Bei der Vorschneider-Stützvorrichtung wird der Vorschneider durch eine am Schneidsatzgehäuse montierte Stützvorrichtung mechanisch fixiert. Dadurch wird der Druck auf den Schneidsatz erheblich reduziert. Für eine längere Lebensdauer der Schneidsätze und ein sauberes und klares Schnittbild.



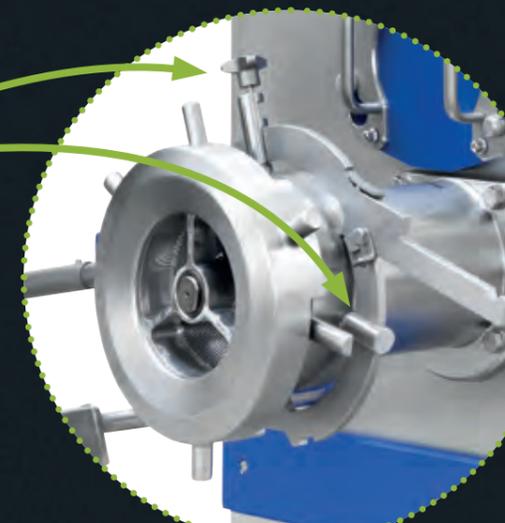
### Reinigungswagen

Alle benötigten Teile aufgeräumt direkt im Zugriff



### Vorschneider-Stützeinrichtung\*

Mit einem Handgriff wird der Vorschneider schnell und werkzeuglos gleichmäßig arretiert – in wenigen Sekunden kann die Vorschneiderstützeinrichtung für die Reinigung zerlegt werden.



## 3 GRENZENLOS FLEXIBEL

### BELADEEINRICHTUNG

Das schnelle und sichere Beladen der Hochleistungswölfe kann optional durch eine hydraulische Beladeeinrichtung oder alternativ durch eine Mastbeschickung erfolgen. Während des Hebevorganges wird der Fleischwagen exakt geführt und erst dann gekippt, wenn er weit über dem Trichter ist. Je nach Anwendung können auch Zuführbänder (Bandbeschickung), Beschickungseinrichtungen für Großbehälter oder Schneckenförderer zum Einsatz kommen. Die Positionierung der Beladeeinrichtungen kann entsprechend der Kundenanforderung erfolgen.

### REINIGUNGSWAGEN

Ein fahrbarer Transport- und Reinigungswagen bietet die Möglichkeit, alle Teile wie Mischwelle, Schneidsatz, Schnecke, Verschlussmutter etc. auf einem Wagen zu deponieren, zu reinigen und zu transportieren.

	Misch-Automatenwolf		Automatenwolf		
	MAW G 160	MAW U 200	AW G 160	AW U 200	AW K 280
Lochscheiben ø mm	160	200	160	200	280
Fassungsvermögen Trichter, bzw. Mischmulde ca. l	530	530	360	360	575
Produktionsleistungen Frischfleisch max. kg/h	8.000	12.000	8.000	12.000	22.000
Gefrierfleisch vorzerkleinert max. kg/h	–	–	1.500* max -18°C	2.500* max -18°C	16.000 max -21°C
Gefrierfleisch vom Block kg/h	–	–	–	–	4.000 - 8.000 max -21°C
Mischkapazität max. kg	350	350	–	–	–
Antriebsleistung Arbeitsschnecke kW	17,5/30	30/48	17,5/30	30/48	65/88 78/105**
Antriebsleistung Zubringerschnecke kW	4,7/6	4,7/6	1,3/1,8 1,3/2/2,4*	1,3/1,8 1,3/2/2,4*	16
Schalldruckpegel im Leerlauf dBA	71	70	68	70	83
Beschickung	Mast	Mast	Mast, hydraulisch	Mast, hydraulisch	Mast, Band, Großbehälter

\* Frisch- und Gefrierfleischausführung / \*\* verstärkte Ausführung

\* Option

# AUTOMATENWOLF G 160 / U 200

Universell einsetzbar  
für Frisches und Gefrorenes

Der Automatenwolf G 160 / U 200 ist unsere ideale Lösung für die optimale Produktverarbeitung insbesondere in mittleren und großen Betrieben. Zuverlässig wie alle Hochleistungswölfe von K+G Wetter sorgt er für sichere und reibungslose Produktionsabläufe. Für einen flexiblen Einsatz und Produktergebnisse auf Spitzenniveau.

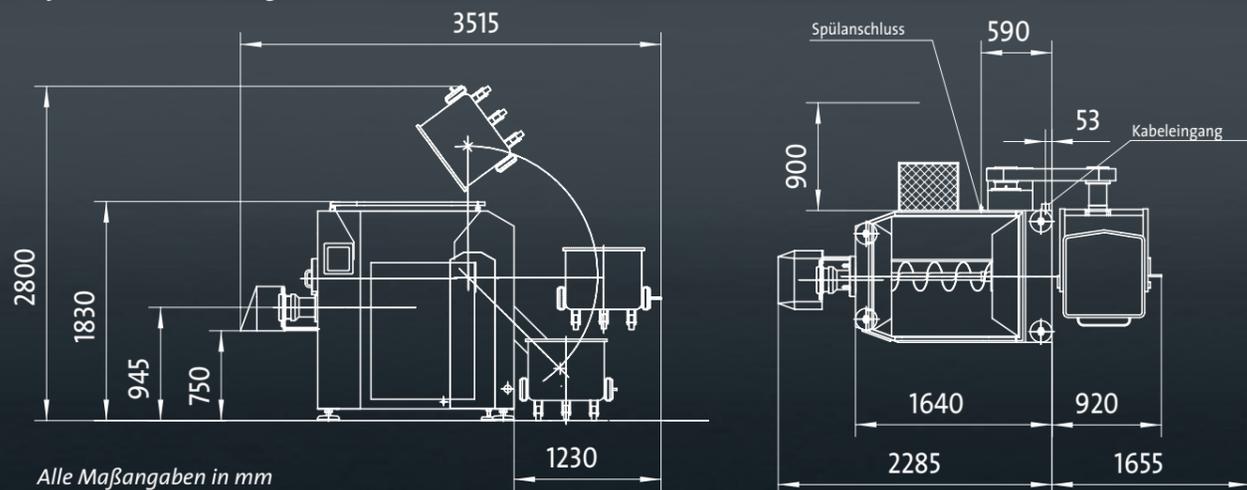
- Verarbeitungsmaterial wird ohne zusätzliche Beanspruchung transportiert
- Kaum wahrnehmbare Temperaturerhöhung
- Besonders lockere Konsistenz der Endprodukte
- Zubringer- und Arbeitsschnecke mit gleicher Förderrichtung und getrenntem Antrieb
- Spezieller Schneidsatz für Gefrierfleisch
- Intuitive Steuerung auf Tastendruck
- Elektrische Steuerung eingebaut in den Maschinenständer
- Große Öffnung für leichten Serviceeinsatz
- Extrem robuste und stabile Lagerung / Aufnahme der Fleischschnecke minimiert Axialkraft derart, dass keine Berührung mit Schneidsatzgehäuse erfolgt. Gehäuse und Schneidsätze werden geschont.
- Hydraulischer Schneckenausstoßer (optional) für AW und MAW G 160 und U200 für noch schnellere Demontage

Sicher zu reinigen,  
leicht zu warten

Wenige Handgriffe  
genügen zur Demontage. Die  
Abnahme des Gegenlagers  
ermöglicht hygienisch sichere  
Reinigung und optische  
Kontrolle.

## ABMESSUNGEN

Automatenwolf AW G 160 / U 200  
hydraulische Beschickung





### Reinigungsauftritt mit Magnetschalter

Beim Umklappen des Reinigungsauftrittes schaltet der Wolf automatisch ab.

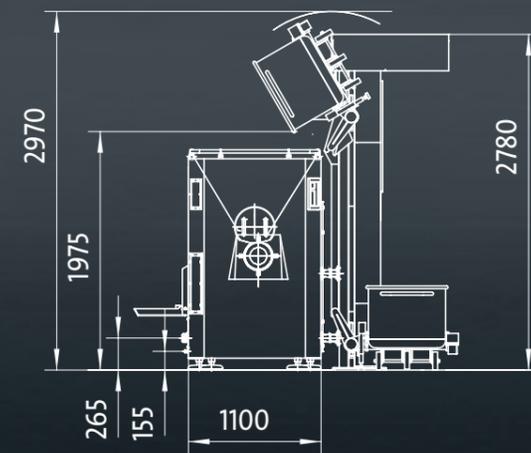


## TECHNISCHE DATEN AW G 160 / U 200

		AW G 160		AW U 200	
Ausführung		Frischfleisch	Frisch- und Gefrierfleisch	Frischfleisch	Frisch- und Gefrierfleisch
Elektrische Daten	Betriebsspannung (Standard)	400V / 50Hz		400V / 50Hz	
	Nenn-Anschlussleistung	32,5 kW		52,1 kW	
	Nennstrom	67 A		93,7 A	
	Vorsicherung kundenseitig	80 A gL/gG		100 A gL/gG	
Drehzahlen	Fleischschnecke	180/360 min <sup>-1</sup>	140/280 min <sup>-1</sup>	180/360 min <sup>-1</sup>	140/280 min <sup>-1</sup>
	Zubringerschnecke	10/20 min <sup>-1</sup>	5/8/16,5 min <sup>-1</sup>	14/28 min <sup>-1</sup>	7,5/12/24 min <sup>-1</sup>
Verarbeitungsleistung Wolfen		bis 134 kg/min	Frischfleisch bis 103 kg/min Gefrierfleisch bis 27 kg/min	bis 200 kg/min	Frischfleisch bis 130 kg/min Gefrierfleisch bis 40 kg/min
Trichterinhalt		360 l		360 l	
Schalldruckpegel Leerlauf		ca. 68 dBA		ca. 70 dBA	
Gewicht	ohne Beschickung	1950 kg		2030 kg	
	inkl. hydraulische Beschickung	2320 kg		2400 kg	

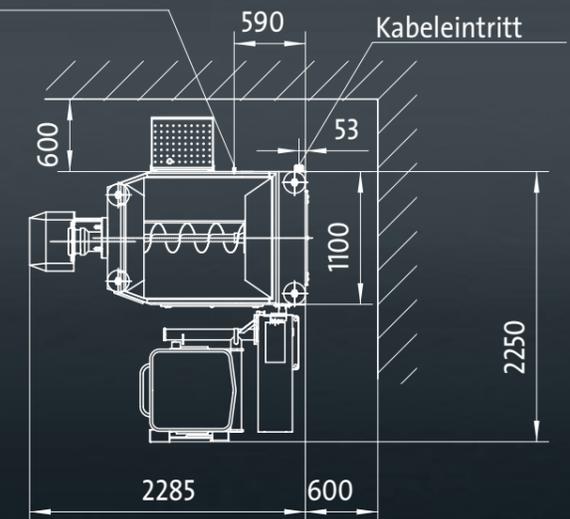
## ABMESSUNGEN

Automatenwolf AW G 160 / U 200  
Mastbeschickung



Alle Maßangaben in mm

Spülanschluss



# MISCH-AUTOMATENWOLF MAW G 160 / U 200

Gründlich gemischt und perfekt gewolft

Mit der Mischfunktion erweitern sich die Einsatzmöglichkeiten der Wölfe erheblich: Eine Maschine – zwei Funktionen. Die Ausgangsmaterialien werden zunächst schnell und gründlich gemischt und anschließend klar und locker geschnitten. Das Besondere: Im Trichter des Wolfes oberhalb der Zubringerschnecke ist eine Mischwelle mit speziell geformten Paddeln gelagert. Das sorgt für einen intensiven, aber besonders schonenden Mischprozess.

## DOPPELT STARK: MISCHEN UND WOLFFEN IN EINER MASCHINE VEREINT

- Während des Mischprozesses dreht sich die Zubringerschnecke entgegen der üblichen Richtung. Zwischen Mischwelle und Zubringerschnecke entsteht ein Produktkreislauf, der den Mischvorgang verstärkt. Mischgeschwindigkeit und Mischzeit können dabei optional im Display angezeigt werden.
- Sobald der Mischprozess beendet ist, wird auf „Wolfen“ umgeschaltet. Mischwelle und Zubringerschnecke ändern ihre Drehrichtung. Das Verarbeitungsmaterial wird über die Arbeitsschnecke zum Schneidsatz befördert.
- Die Misch-Automatenwölfe sind mit einer Arbeitsbühne ausgestattet. Die Mischmulde wird durch einen umlaufenden Rahmen mit Kontaktschaltern elektrisch abgesichert.
- Durch Mischzeitvorwahl und entsprechende Abschaltung Sicherstellung reproduzierbarer Mischergebnisse



Intensiver, schonender  
Mischprozess

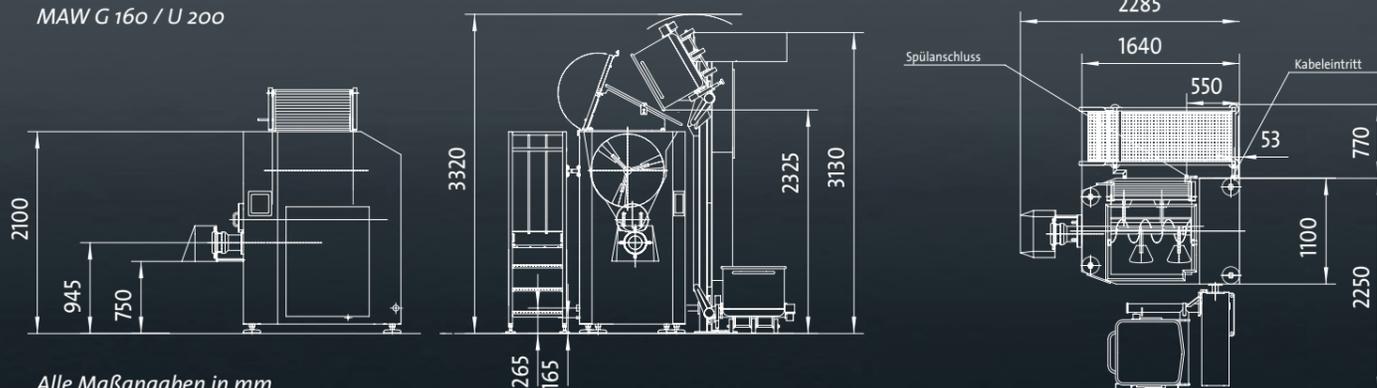
Durch den Rückwärtslauf der Zubringerschnecke erfolgt eine vollständige Durchmischung des Materials. Auch Rückstände im Trichterboden werden so verhindert.

## TECHNISCHE DATEN MAW G 160 / U 200

	MAW G 160	MAW U 200	
Elektrische Daten	Betriebsspannung (Standard)	400 V / 50 Hz	400 V / 50 Hz
	Nenn-Anschlussleistung	36 kW	54,9 kW
	Nennstrom	72 A	99,2 A
	Vorsicherung kundenseitig	80 A gL/gG	100 A gL/gG
Drehzahlen	Fleischschnecke	180/360 min <sup>-1</sup>	180/360 min <sup>-1</sup>
	Zubringerschnecke	10/20 min <sup>-1</sup>	14/28 min <sup>-1</sup>
	Mischwelle	5/10 min <sup>-1</sup>	5/10 min <sup>-1</sup>
Verarbeitungsleistung Wolfen	bis 134 kg/min	bis 200 kg/min	
Trichterinhalt	530 l	530 l	
Mischkapazität	350 kg	350 kg	
Schalldruckpegel Leerlauf	ca. 71 dBA	ca. 70 dBA	
Gewicht	ohne Beschickung	2200 kg	2280 kg
	Mastbeschickung	350 kg	350 kg

## ABMESSUNGEN

Misch-Automatenwolf  
MAW G 160 / U 200



Alle Maßangaben in mm

# INDUSTRIEWOLF AW K 280

## Der Alleskönner

Der massive Industriewolf K 280 mm Typ 435 ist eine für den Dauerbetrieb bestens geeignete Hochleistungsmaschine. Aufgrund seiner unbändigen Stärke und einer Zubringerschnecke aus Spezialguss mit Schälkante kann der Industriewolf K 280 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, ohne Verschmieren.

Die Beladung des Automatenwolfes kann wahlweise über eine Mastbeschickung oder ein Förderband erfolgen. Ein Metalldetektor für das Förderband ist optional lieferbar. Eine Besonderheit ist die neuartige Reinigungseinrichtung, die ein Demontieren der Zubringerschnecke erübrigt. Optional ist wie bei allen Industriewölfen die pneumatische Sortiereinrichtung erhältlich.

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

- Bajonettverschlussmutter zum schnellen Ausbau des Schneidsatzes
- Ein spezieller Gefrierfleischschneidsatz
- Auslaufschutz über Schneckengehäuse
- Schaltrahmen über Wolftrichter
- Reinigungsbühne mit trittsicheren Stufen und hohem Geländer
- Höhenverstellbarer Reinigungs- und Transportwagen
- Vollständige Trichterentleerung

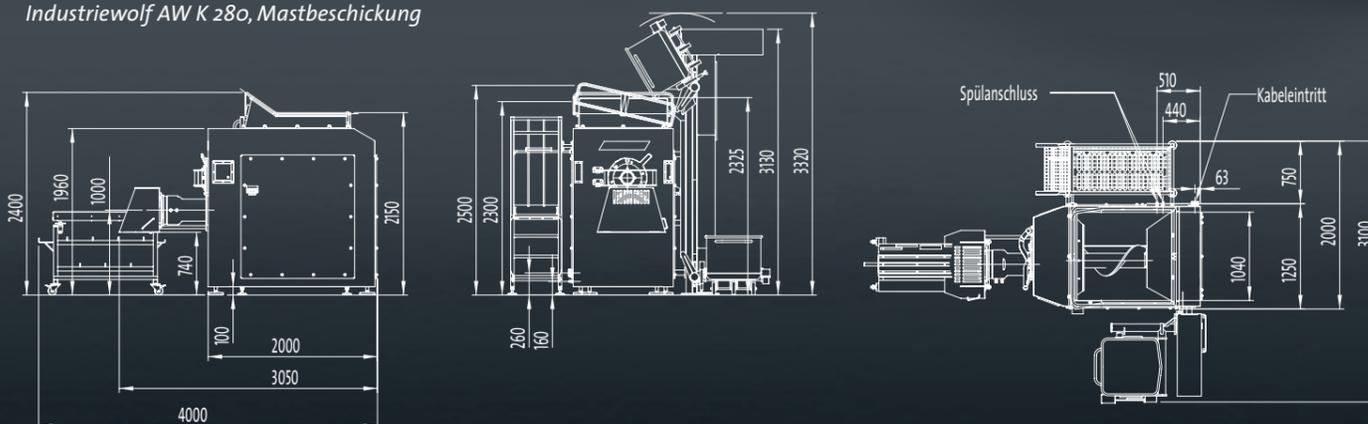


### Reinigung mit System

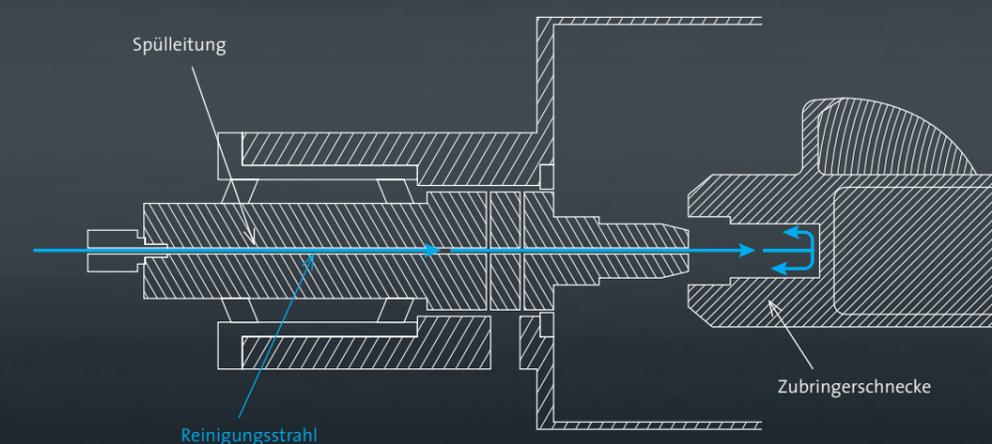
Die Zubringerschnecke muss zur Reinigung nicht ausgebaut, sondern nur vorgezogen werden.

## ABMESSUNGEN

Industriewolf AW K 280, Mastbeschickung



Alle Maßangaben in mm



**Schneidsatzgehäuse**  
massive und rostfreie Ausführung

Ablaufrinne für  
hygienisch sichere  
Reinigung

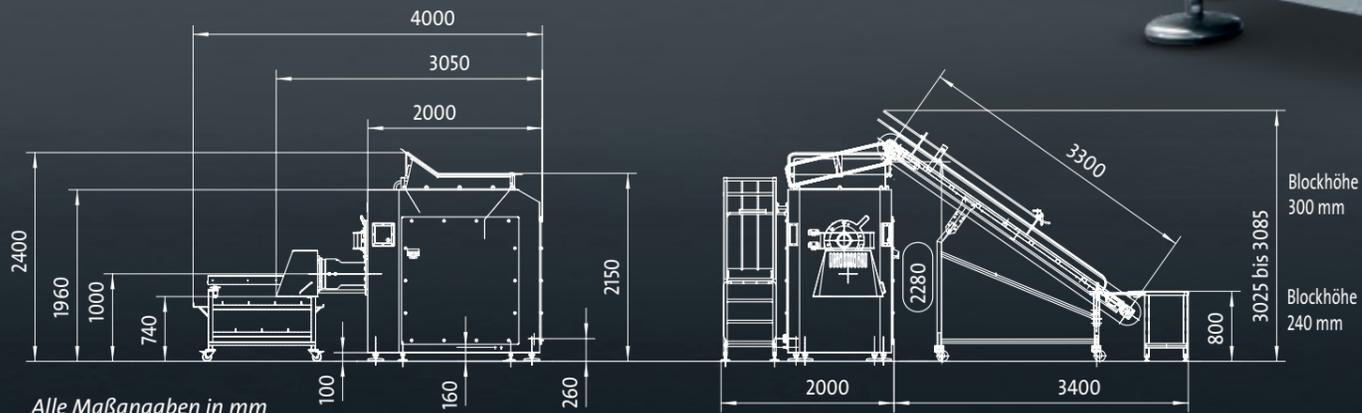
robuste Aufnahme  
der Schneckenlagerung

## TECHNISCHE DATEN AW K 280

	Typ	435	
Elektrische Daten	Betriebsspannung (Standard)	400 V / 50 Hz	
	Nenn-Anschlussleistung	104,8 kW	121,8 kW
	Nennstrom	196 A	223 A
	Vorsicherung kundenseitig	200 A gL/gG	250 A gL/gG
Drehzahlen	Fleischschnecke	105/210 min <sup>-1</sup>	
	Zubringerschnecke	5...25 min <sup>-1</sup>	
Verarbeitung	Wolfen Gefrierfleisch Block	3.500...8.000 kg/h	
	Wolfen Gefrierfleisch vorzerkleinert	bis 16.000 kg/h	
	Wolfen Frischfleisch	bis 22.000 kg/h	
	Trichterinhalt	635 l	
	Schalldruckpegel Leerlauf	ca. 83 dBA	
Gewicht	ohne Beschickung	3940 kg	
	Mastbeschickung	330 kg	
	Reinigungsbühne	90 kg	

## ABMESSUNGEN

Industriewolf AW K 280, Bandbeschickung





**MADE IN  
GERMANY**

## EINE GUTE ENTSCHEIDUNG

Qualität zahlt sich aus

## RUNDUM- SCHLEIFSERVICE

Direkt vom Profi

Lässt nach intensivem Gebrauch die Leistung  
Ihres Schneidwerkzeugs nach, sorgen wir inner-  
halb kürzester Zeit wieder für den richtigen Schliff  
– sicherer Transport inklusive. Mehr Infos unter:  
[kgwetter.de/schleifservice](http://kgwetter.de/schleifservice)

Mit unseren Maschinen verdienen Sie Ihr Geld. Dieser Verantwortung sind wir uns bewusst – und das merkt man unseren hochwertigen Lösungen an. Durchdacht bis ins letzte Detail, sorgen sie in Ihrem Betrieb über Jahrzehnte hinweg für effiziente Prozesse, ein hohes Maß an Sicherheit und Ihre Gewissheit, die richtige Wahl getroffen zu haben.

### KOMMEN SIE VORBEI

Gerne zeigen wir Ihnen, wo und wie unsere Kutter, Wölfe und Mischer für Handwerk und Industrie entstehen. Beim Rundgang durch unsere Produktion im schönen Hessen werden Sie spüren, was uns bei K+G Wetter seit jeher antreibt: die Leidenschaft, mit unseren Ideen immer wieder Maßstäbe zu setzen. Für den puren Genuss – und Ihren Erfolg. Weltweit.

Überzeugen Sie sich selbst. 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](mailto:info@kgwetter.de)  
[www.kgwetter.de](http://www.kgwetter.de)