PRESSEINFORMATION

K+G Wetter GmbH

Mai 2022

**K+G Wetter auf der IFFA 2022: Sechs Tage Leitmesse der Fleischwirtschaft**

**Gute Gespräche, Innovationen, Trendthema Hygiene**

Zufrieden mit den sechs Messe-Tagen in Frankfurt zeigte sich das Team der K+G Wetter GmbH nach der IFFA 2022. „Wir haben die Gelegenheit genutzt, um unsere Beziehung zu Kunden und Partnern durch den persönlichen Austausch zu erneuern und neue Kontakte zu knüpfen. Die Qualität der Gespräche war durchweg sehr hoch. Das Highlight war die Kutterserie Hygienic Secure, die wir um weitere Kuttergrößen ergänzt und damit vervollständigt haben. Das überwältigende Kundeninteresse hat unsere Arbeit in die Entwicklung dieser einzigarten Lösung bestätigt“, sagte K+G Wetter-Geschäftsführer Andreas Wetter zum Abschluss der internationalen Leitmesse der Fleischwirtschaft.

Auf besonderes Interesse stießen auf dem K+G-Wetter-Messestand die Konstruktionsdetails für besondere Hygiene bei der Lebensmittelverarbeitung.Food Safety und Hygienic Design waren Trendthemen der IFFA 2022 – und genau dazu entwickelt das mittelständische Maschinenbau-Unternehmen seit jeher Innovationen für seine Kutter und Wölfe. „Auf den von uns vor drei Jahren entworfenen **Messerdeckelstreifen** bei den Hygienic-Secure-Kuttern, der zur Reinigung leicht herausnehmbar ist, haben uns IFFA-Besucher auch 2022 immer wieder angesprochen. Dieses patentierte Bauteil bringt wirklich ein Plus in Sachen Hygiene und wurde dafür 2021 mit dem International FoodTech Award in Silber ausgezeichnet“, so Volker Lauber, der zusammen mit Andreas Wetter Geschäftsführer bei K+G Wetter ist.

Als ganz aktuelle Neuentwicklung im Bereich Wölfe und Mischwölfe zeigte K+G Wetter auf der IFFA den **Messerzapfen**, auf den die Messer und Lochscheiben des Schneidsatzes aufgesteckt werden: Der hat nun an der Verbindung zur Fleischschnecke erstmals eine Dichtung. Durch die ausgeklügelte Erfindung können keine Flüssigkeiten oder Partikel mehr in den Zwischenraum eindringen. Gleichzeitig kann der Messerzapfen bei Verschleiß vom Kundenbetrieb selbst ausgetauscht werden, ohne Spezialwerkzeug, Kundendienst oder Einschicken der kompletten Schnecke. Ein neues **Sortiermesser**, exklusiv bei K+G Wetter zu haben, sorgt durch eine innovative Schneid-Geometrie für noch feinere Sortierergebnisse bei gleichzeitig besserem Schnittbild und höherem Durchsatz.

Erstmals auf einer Messe zu sehen war auf der IFFA 2022 der neue **offene Kochkutter CM 360** Hygienic Secure mit einer energieeffizienten und besonders hygienischen Kochfunktion ohne obligatorisches Vakuum.