PRESSEINFORMATION

K+G Wetter GmbH

September 2021

**SÜFFA 2021: VCM 200 „Hygienic Secure“ erstmals auf einer Messe zu sehen**

**K+G Wetter freut sich auf neue Kontakte und Treffen mit Kunden und Geschäftspartnern**

Wenn sich vom 18. bis zum 20. September die Türen der Messe Stuttgart zur SÜFFA 2021 öffnen, trifft sich die handwerkliche Metzgerbranche erstmals seit vielen Monaten wieder persönlich mit ihren Lieferanten und Geschäftspartnern. „Wir freuen uns nach den Corona-Monaten in diesem Jahr natürlich besonders darauf, bei der SÜFFA viele neue Kontakte zu knüpfen und langjährige Partner zu treffen“, so Geschäftsführer Andreas Wetter. „Genauso sind wir natürlich gespannt auf den intensiven Austausch mit unseren Kunden und deren Impulse und Ideen. Dieses Wissen aus der Praxis ist für uns unglaublich wertvoll, denn daraus entwickeln wir wieder Lösungen, mit denen die tägliche Arbeit in der Lebensmittelverarbeitung einfacher und sicherer wird.“

**VCM 200 „Hygienic Secure“ mit patentiertem Messerdeckelstreifen**

K+G Wetter präsentiert den Fachbesuchern in der Halle 3 (Stand C31) einen Überblick über seine Kutter, Wölfe und Mischwölfe mit den aktuellsten technischen Entwicklungen. Als Highlight mit dabei und erstmals auf einer Messe zu sehen ist der Vakuum-Kutter VCM 200, mit dem das innovative Hygienic-Secure-System der Industriekutter nun auch in einem Format für große Handwerksbetriebe zur Verfügung steht.

Die Hygienic-Secure-Kutter wurden von der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft DLG mit dem International FoodTech Award 2021 in Silber ausgezeichnet. Besonders würdigte die Fachjury dabei den patentierten Messerdeckelstreifen. Diese von K+G Wetter entwickelte Spezialdichtung lässt sich werkzeuglos durch ein einfaches Klippsystem aus- und einbauen. Damit kann der Deckelstreifen selbst sowie der Falz hygienisch sicher, schnell und einfach gereinigt werden. Gleichzeitig sorgt der Messerdeckelstreifen durch seine vertikale Beweglichkeit dafür, dass weniger Reibungswiderstand zwischen Messerdeckel und Kutterschüssel entsteht. Damit verringern sich zusätzlich auch Abrieb und damit Verschleiß.

Ein weiteres Plus der Maschinengeneration „Hygienic Secure“: Der Bereich zwischen Kutterschüssel und Vakuum-Kessel kommt vollkommen ohne Dichtung aus. Austausch, Verschleiß und Kontaminationsrisiken gehören hier der Vergangenheit an. Zwei große Reinigungsklappen lassen sich werkzeuglos öffnen. Der Kesselraum ist so mit der Reinigungslanze sehr gut zugänglich und man kann sofort sehen, ob alles perfekt sauber ist.

Neben dem VCM 200 zeigt Traditionsunternehmen K+G Wetter im Bereich Kutter aus der CutMix-Serie die Modelle CM 50, CM 70 und CM 90 sowie den Vakuum-Kutter VCM 120. Die hochwertigen Handwerks-Maschinen zeichnen sich durch Laufruhe und Langlebigkeit aus, unter anderem durch ihren Korpus aus Gusseisen, den K+G Wetter als einziger Hersteller weltweit verbaut.

**Wolf-Portfolio für Betriebe aller Größen**

Aus dem Angebot an Wölfen sind bei K+G Wetter auf der SÜFFA 2021 unter anderem der Misch-Winkel-Wolf MWW 130 mm mit Easy Access und hydraulischer Beladung, der Elektrowolf EW 114 mm, der Mischautomatenwolf MAW 114 mm sowie der Automatenwolf AW 200 mm dabei. Die Wölfe sind Profis fürs Handwerk und setzen Standards in puncto Hygiene, Sicherheit und einfacher Bedienung.

**Spülkammer garantiert höchsten Hygiene-Standard**

Ein auf den ersten Blick unscheinbares technisches Detail mit großer Wirkung für die Hygienesicherheit sind die als Standard in allen Wölfen verbauten Spülkammern. Das Prinzip: Während des Wolfvorgangs wird das Produkt mit sehr hohem Druck durch den Schneidsatz gefördert – es ist dadurch möglich, dass kleinste Mengen an Flüssigkeiten oder Produktpartikel die Dichtung der Förderschnecken-Aufnahme überwinden. Dann können sich Mikroorganismen auf der Rückseite, also bereits im Maschinenkorpus, relativ ungestört vermehren und das Verarbeitungsgut kontaminieren. Solche Verunreinigungen werden bei den Wölfen von K+G Wetter in der Spülkammer gesammelt und bei der täglichen Reinigung einfach und sicher von außen ausgespült – für perfekte Hygiene in Sekundenschnelle.

**Technische Innovationen, fachlicher Austausch, persönliche Beratung**

Von diesen und weiteren bei K+G Wetter entwickelten Innovationen in Sachen Hygiene und Bedienungskomfort können sich Fachbesucher auf der SÜFFA 2021 endlich wieder selbst vor Ort überzeugen. Die Experten des hessischen Traditionsunternehmens zeigen ihren Kundinnen und Kunden gern persönlich alle technischen Lösungen. Vom Zweischnecken-Prinzip der Fleischwölfe für kontinuierlichen Materialtransport bis zur seitlichen Sortiereinrichtung, mit der die Fläche des Schneidsatzes weiterhin voll zur Verfügung steht. Von der Easy-Access-Funktion beim MWW 130 mit der großen Zugangsklappe im Wolftrichter für schnelle Umrüstung und einfache, perfekte Reinigung bis zur Rezepturverwaltung mit der Software CutControl und der Qualitätsmanagement-Software CutVision.