PRESSEINFORMATION

K+G Wetter GmbH

Januar 2022

**Der Zwilling von K+G Wetter: Kompakte Kreativität auf kleinstem Raum**

**Traditionelle Kombi-Maschine aus Kutter und Wolf aktuell sehr gefragt**

Regionale Erzeugnisse vom Handwerksmetzger, lokale Spezialitäten aus dem Hofladen oder Fleischprodukte vom heimischen Jäger werden immer beliebter: Viele Kunden achten beim Lebensmittelkauf vermehrt auf Herkunft und hochwertige Verarbeitung und wenden sich ab von Massenprodukten.

Platz ist jedoch oft knapp in der Küche beim Selbstvermarkter oder der traditionellen Metzgerei im Ort, aber auch in Mensa und Kantine. Hier spielt der Zwilling von Traditionsunternehmen K+G Wetter seine Stärke aus: Die Kombi-Maschine aus Kutter und Wolf ist nach wie vor ausgesprochen gefragt. Die traditionelle Handwerks-Maschine ist seit vielen Jahren in der Lebensmittelverarbeitung etabliert und wird heute nur noch von K+G Wetter angeboten.

**Größte Flexibilität auf kleinstem Raum**

Das kompakte Produktions-Talent braucht nur eine geringe Standfläche, ist hochwertig verarbeitet wie die „Großen“ und ermöglicht dank flexibler Ausstattung die Herstellung verschiedenster Spezialitäten.

Mettwurst oder Salami, Fleischkäse oder Wiener – im **Schneidmischer SM 45** des K+G-Wetter-Zwillings gelingt das Brät dafür in bester Qualität, die man schmeckt: Der Rohwurst-Messerkopf schneidet mit drei Messern ziehend und so besonders sauber und schonend, der Feinbrät-Messerkopf produziert mit sechs glatten Messern feinstes Brühwurst-Brät. Für universellen Einsatz eignet sich der Messerkopf mit sechs Standardmessern.

Der **Elektrowolf EW D114** liefert beim Zwilling Hackfleisch, Mett oder die Grundlage für die beliebten Burgerpatties – schnell, einfach und hochwertig. Der abnehmbare Handschutz sorgt für Arbeitssicherheit beim Befüllen, auch mit größeren Fleischstücken. Die Schnecken-Geometrie garantiert einen kontinuierlichen Materialtransport und optimalen Druck für einen Wolfprozess ohne Quetschen. Verschiedene Schneidsätze stehen zur Wahl und bei Einsatz der Sortiereinrichtung werden Reste von Knochen oder Sehnen zuverlässig entfernt.

**Maschinen für hohe Handwerkskunst**

Lebensmittel-Profis wissen: hochwertige Erzeugnisse entstehen mit Handwerkskunst und aus guten Rohstoffen und Zutaten, aber auch die Qualität der Maschinen ist entscheidend für die Qualität der damit hergestellten Produkte.

K+G Wetter kommt aus dem Handwerk und weiß, worauf es ankommt. Daher werden alle Maschinen stets mit Blick auf die tägliche Arbeit in den Betrieben weiterentwickelt. Denn wenn die Produktionsschritte leichter und schneller ablaufen, zahlt sich das aus. Für Betrieb und Kunden.

Besonders im Fokus ist dabei immer das Thema Hygiene. Das gilt für große Industriemaschinen ebenso wie für kompakte Handwerksmaschinen wie den Zwilling. Der robuste und standfeste Maschinenkorpus ist rundum geschlossen und garantiert mit schrägen Oberflächen aus handpoliertem Edelstahl dafür, dass Flüssigkeiten beim Reinigen ohne Rückstände ablaufen. Hochwertige Dichtungen schützen das Maschineninnere vor dem Eindringen von Material und Flüssigkeiten. Teile wie die Messerköpfe im Kutter oder die Schneidsätze des Elektrowolfs lassen sich ohne Werkzeug zur Reinigung entnehmen und auch sicher wieder befestigen – das sorgt für Hygienesicherheit und macht die Maschine schnell wieder einsatzbereit für die nächste Spezialität. Die Steuerung über Touchscreen erleichtert die Bedienung und damit die Arbeit.

Sie möchten mehr wissen zum kompakten Multitalent von K+G Wetter? Alles zum Zwilling 45 L / D114 finden Sie hier: [Zwilling • KG Wetter](https://kgwetter.de/maschinen/woelfe/zwilling)