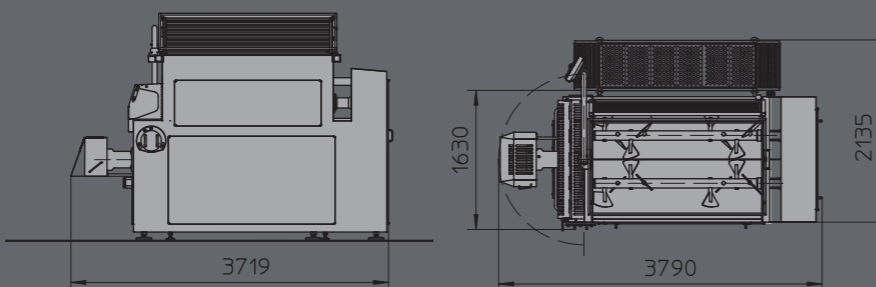
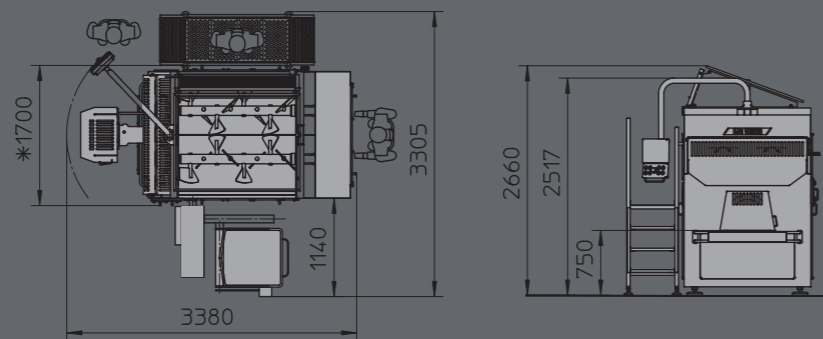
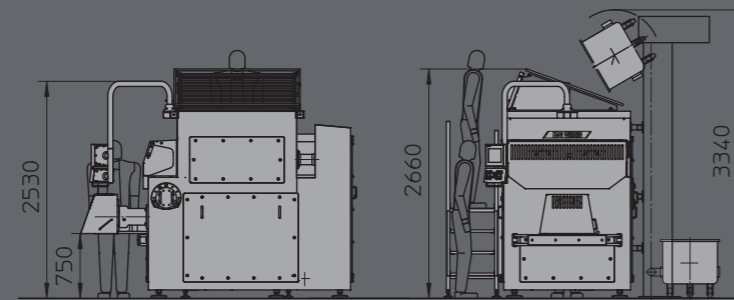


**WEITERE
AUSSTATTUNGS- UND
FUNKTIONSOPTIONEN**

- Wasserdosierung
- CO₂ Kühleinrichtung
- Sortiereinrichtung pneumatisch
- Bajonett Verschlußmutter
- Stützeinrichtung des Vorschneiders
- Rückwärtslauf (kurzzeitig) der Fleischschnecke
- Beladeeinrichtung
- Zentralschmierung
- Ausstoßvorrichtung für Fleischschnecke hydraulisch
- Reinigungs- und Transportwagen

MISCHWOLF U 200 mm
1300 L / 1850 L

- Trichtervolumen ca. 1300 l / 700-900 kg
- Trichtervolumen ca. 1850 l / 1000-1300 kg
- Fleischschneckenantrieb 30/48 kW
- Mischwellenantrieb 2 x 7,5 kW
- Zubringerantrieb 1,5 kW
- Elektrische Absicherung: 160 Amp
- Schalldruckpegel (Leerlauf): 70 dBA



Mischwolf U 200 mm
Der erste seiner Art



1300 L / 1850 L



MW U 200: Neue Standards in jeder Beziehung

Die neue Zubringerschnecke: schonende Materialzuführung bei höchster Effizienz

Perfekt auf einander abgestimmt: Mischwelle und Mischtrichter



The flexible touchscreen



Flushing area



The innovative supply unit

DIE ZEIT IST REIF! WOLFEN UND MISCHEN OHNE VERLUST.

Und es geht doch! Der neue Mischwolf von K+G WETTER macht es möglich: tottraumfreies Mischen. Die neue Generation mischt viel effizienter, ganz ohne Schnecke im Mischerteil. Das spart Energie, Kosten und Zeit. Die innovative Technik erlaubt das Mischen und Wolfen in einer Maschine ohne die damit bislang verbundenen Nachteile wie Material- (Totraum) und Zeitverlust. Bei herkömmlichen Modellen liegen Mischwelle und Förderschnecke zusammen im Füllguttrichter. Die Folge: Bei der Verarbeitung entstehen „Toträume“, Stellen im Trichter, die die Mischpaddel nicht erreichen. Die so in der Maschine verbleibenden Reste (bis zu 15 kg) mussten bislang einem neuen Mischgang zugeführt werden oder wurden ungemischt gewolft. Beides hat negative Auswirkungen, es verzögert den Prozess oder es mindert die Qualität. Mit dem neuen Mischwolf von K+G WETTER ist beides Geschichte.

EIN KLEINER SCHRITT FÜR K+G WETTER – EIN GROSSER FÜR DIE FLEISCH- VERARBEITENDE INDUSTRIE.

Das K+G WETTER Prinzip „weiter denken und eingefahrene Wege verlassen“ führte zu einer ganz neuartigen Lösung: Mischteil und Wolfteil sind komplett voneinander getrennt. Die Zuführeinheit für die Fleischschnecke ist die Innovation der neuen Mischwolf-Generation aus der hessischen Maschinenbau-Manufaktur. Im Zusammenspiel mit dem störungsfreien Mischvorgang garantiert sie den neuen Produktionsstandard: schonende Materialzuführung, geringe Erwärmung, kein Verschmieren und somit ein hochwertiges, homogenes Endprodukt. Durch das Öffnen der hydraulisch betätigten Entleerklappe erfolgt die schnelle und restlose Entleerung des Trichters über zwei Austragöffnungen. Ein hochmoderner, schwenkbarer Touchscreen ermöglicht die flexible Bedienung der Maschine – auch während der Reinigung.



MISCHWOLF U 200 – DIE SUMME SEINER VORTEILE DEFINIERT DIE NEUE GENERATION.

Das neue Produkt aus der Mischwolfreihe von K+G WETTER setzt neue Maßstäbe. Nicht nur die Überwindung des Totraumverlusts, sondern auch der innovative Antrieb sind eine echte Evolution bisheriger Mischwolfgenerationen. Zwei Paddelmischwellen werden über je einen Getriebemotor angetrieben. In beiden Drehrichtungen ist sowohl ein Gleichwie auch ein Gegenlauf möglich. Die Drehzahlen sind variabel einstellbar. Die elektrische Steuerung ist genauso wie das Hydraulikaggregat im Maschinenständer integriert. Lagereinheit und Lebensmittelbereich sind klar getrennt und ermöglichen die perfekte Reinigung; die Zubringerschnecke kann zur Reinigung werkzeugetrennt werden.