

STARK FÜRS HANDWERK.



ELEKTROWÖLFE • (MISCH-)AUTOMATENWÖLFE •
(MISCH-)WINKELWÖLFE



K+G WETTER

IHRE VORTEILE

Seite 4

ELEKTROWOLF B 98, 32/100

Kompaktes Kraftpaket

Seite 6

ELEKTROWOLF D 114

Der Profi für Hygiene-Sicherheit

Seite 8

**AUTOMATENWOLF UND
MISCH-AUTOMATENWOLF
D 114 + E 130**

Automatisch zum besten Produkt

Seite 10

**WINKELWOLF UND
MISCH-WINKELWOLF
E 130 + G 160**

Wolfen in Perfektion

Seite 12

IHRE OPTIONEN

Seite 14



WEIL WIR UNSER HANDWERK VERSTEHEN

.....

Qualitäts-Wölfe von K+G

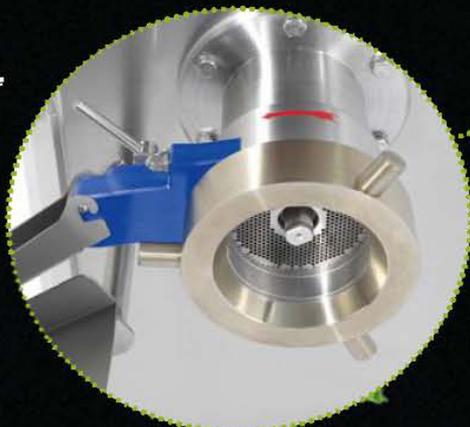
Handwerk bedeutet Leidenschaft für Präzision, höchsten Anspruch an Qualität und Liebe zum Produkt – besonders in der Fleischverarbeitung. Unsere Wölfe wissen, wofür es im Handwerk ankommt und setzen neue Standards in puncto Hygiene, Sicherheit und einfache Bedienung.

QUALITÄT MIT EINGEBAUT

Durch ihre stabile Konstruktion sind Wölfe von K+G Wetter langlebige Partner. Jede Maschinengröße bietet maximale Produktionskapazität auch im Dauerbetrieb und erzielt Höchstleistung mit geräuscharmem Lauf. Gefertigt aus hochwertigem Edelstahl, sind unsere Wölfe absolut rostfrei und darüber hinaus rundum komplett geschlossen. Es kann kein Spritzwasser eindringen und die Maschinen sind deutlich leichter zu reinigen. So bleibt mehr Zeit für das Wesentliche: die Kunst des perfekten Geschmacks.

SCHNEIDSATZ

*und manuelle Sortiereinrichtung
für ein klares Schnittbild und beste
Produktergebnisse*



SORTIEREINRICHTUNG

*In pneumatischer Ausführung mit seitlichem Austrag
der Hartantelle*



FOLIENASTATUR

für eine intuitive Bedienung

IHRE VORTEILE

- schwere, stabile und robuste Ausführung für lange Lebensdauer und Laufruhe der Maschinen
- kein Eindringen von Feuchtigkeit durch komplett geschlossenes Maschinengehäuse
- handpolierte Oberflächen für maximale Hygiene beim Reinigen und das rückstandslose Abfließen von Reinigungsflüssigkeit
- Jeweils eine Spülkammer vor den Antrieben der Zubringer- und Fleischschnecke für die gründliche Reinigung von schwer zugänglichen Bereichen und maximale Hygiene
- werkzeuglose und damit einfache Montage aller Bauteile
- Ketten- und Kettlenntenspanner für längere Wartungsintervalle, geringeren Verschleiß der Maschine und höhere Betriebssicherheit



„Um Ware täglich frisch in Spitzenqualität anzubieten, sind die K+G-Maschinen aus unserer Produktion nicht mehr wegzudenken. Die Maschinen sind leicht zu reinigen, kraftvoll und leistungsstark – das ist ein echtes Muss in unserem Betrieb.“

Dirk Wunsch, Geschäftsführer von Wunsch's Fleischspezialitäten

EASY ACCESS

praktischer Zugang zum Trichter



- spezielles K+G-Zwischnecken-Prinzip für einen gleichmäßigen Produktfluss und konstanten Druck im Schneldsatz zur schonenden Verarbeitung des gewolften Fleisches
- optimale Trichtergestaltung für gleichmäßige Produktförderung, dadurch Verhinderung von Brückenbildung
- Rückwärtslauf der Zubringerschnecke während des Mischvorgangs und damit Vermischung von Produkten auch aus dem Boden des Wolftrichters
- problemlose Erfassung auch größerer Fleischstücke und damit kontinuierlicher Produktionsprozess durch größere Stelzung der Zubringerschnecke
- verzögerter Anlauf der Fleischschnecke, um das trockene Anlaufen des Schneldsatzes zu verhindern und die Abnutzung zu minimieren
- Ausstoßvorrichtung für den leichten und werkzeuglosen Ausbau von Fleischschnecke und Schneldsatz
- robuste Folientastatur mit selbsterklärendem Bedienfeld zum intuitiven Steuern der Maschinen
- maximale Sicherheit durch elektrisch gesicherten Auslaufschutz, der das Eingreifen in den Schneldsatz bzw. die Endlockscheibe verhindert
- automatisches Stoppen der Maschinen bei Betätigung der Schutzgitter und Schaltwippen für höchste Sicherheit
- Im Servicefall schnelle Ersatzteil-Lieferung und persönlicher Einsatz vor Ort

ELEKTROWOLF B 98, 32/100

Kompaktes Kraftpaket

Einfache Handhabung und starke Leistungen stehen bei dem K+G-Einsteigermodell klar im Vordergrund. Mit einem Trichtervolumen von 35 Litern verarbeitet es in der Minute mühelos 15 Kilogramm Fleisch und andere Produkte. Effizienz beweist unser Kraftpaket auch bei der Reinigung: Ein Schnellverschluss sorgt dafür, dass sich das Schneckengehäuse innerhalb kürzester Zeit abnehmen lässt.

ZWEI SCHNEIDSYSTEME FÜR DEN INDIVIDUELLEN EINSATZ

Beim Schneidsystem haben Sie die Wahl: Für die besonders schonende Zerkleinerung steht Ihnen das Schneidsystem Unger B 98 zur Verfügung (EW B 98 mm). Dieses besteht aus Vorschneidern, zwei Messern, vier Lochscheiben unterschiedlicher Größe und zwei Einlegeringen. Bevorzugt bei der Hackfleischherstellung empfiehlt sich das Schneidsystem Enterprise (EW 32/100 mm), bestehend aus einem vierflügeligem Kreuzmesser und der Endlochscheibe. Maximale Flexibilität für den individuellen Einsatz.



SCHNEIDSYSTEME

*zwei verschiedene Varianten
(Unger/Enterprise) für optimale
Ergebnisse je nach Produkt*

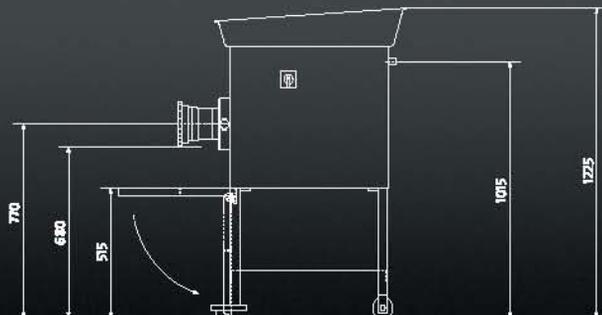


ROLLEN

*an zwei Ständern für leichtes
Bewegen der Maschine und
maximale Flexibilität*

ABMESSUNGEN

Elektrowolf EW B 98, 32/100



Alle Maßangaben in mm

Alle Ausstattungs-Optionen des EW B 98, 32/100 finden Sie auf Seite 14 und 15 in dieser Broschüre.

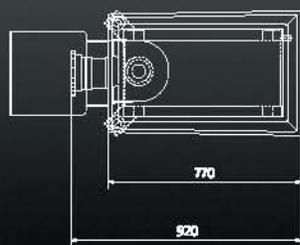
SCHNECKENGEHÄUSE

einfach abnehmbares Schneckengehäuse – kann bei Bedarf separat kühl gelagert werden



TECHNISCHE DATEN

	Elektrowolf EW B 98 mit Schneckenystem Linger	Elektrowolf EW 32/100 mit Schneckenystem Entierpreise
Typ	640	640
Betriebsspannung	400 V / 50 Hz	400 V / 50 Hz
Nenn-Anschlusleistung	3 kW	3 kW
Nennstrom	5,3 A	5,3 A
Vorsicherung kundenseitig	16 A gl/gG	16 A gl/gG
Verarbeitungseistung Fleisch	10–15 kg/Min.	10–15 kg/Min.
Schüssel-/Trichterinhalt	35 l	35 l
Lärmpegel Leerlauf	ca. 36 dBA	ca. 36 dBA
Gewicht	103 kg	103 kg





HANDSCHUTZ

*mit großem Abstand zum Boden
für das problemlose Einlassen
auch großer Materialstücke*

ELEKTROWOLF D 114

Der Profi für Hygiene-Sicherheit

Auch unser Stopfwolf überzeugt durch hohe Leistung und einen ruhigen Lauf – für ein perfektes und homogenes Schnittbild. Darüber hinaus punktet er mit einem Spülanschluss, der eine einfache Reinigung auch im Inneren der Maschine ermöglicht und so für optimale Hygiene sorgt. Besonders sicher wird das Reinigen auch durch einen abnehmbaren Handschutz über dem Einfüllschacht: Wird dieser abgenommen, stoppen die Maschinen automatisch und verhindern so Verletzungen.

EINFACHES, SCHNELLES BEFÜLLEN

Ein weiterer Vorteil: Die große Einfüllöffnung macht das Befüllen nicht nur einfacher, sondern auch schneller – für kurze Durchlaufzeiten, eine effiziente Reinigung und hohen Ertrag.



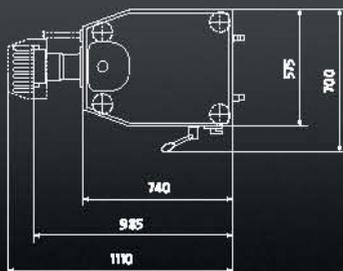
SORTIEREINRICHTUNG

In manueller Ausführung punktet mit einfachem, werkzeuglosem Ein- und Ausbau, dadurch leichtere Reinigung, sofort sichtbares und bei Bedarf direkt nachjustierbares Sortierergebnis (pneumatische Sortiereinrichtung für WW E 130 und G 160 erhältlich)

ABMESSUNGEN

Elektrowolf EW D 114

Alle Maßangaben in mm



Alle Ausstattungs-Optionen des EW D 114 finden Sie auf Seite 14 und 15 in dieser Broschüre.

FOLIENASTATUR

oder Handschalter (je nach Ausstattung)
für eine intuitive und einfache Bedienung



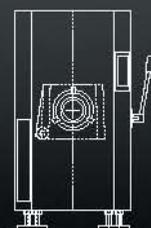
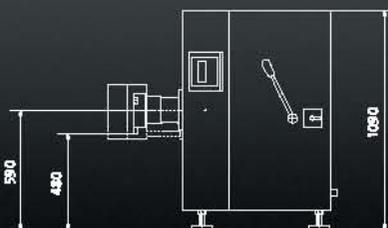
AUSSTOSSVORRICHTUNG

garantiert mechanisch die leichte Demontage
von Fleischschnecke und Schneidsatz, auch wenn
sich Produktreste im Gehäuse befinden



TECHNISCHE DATEN

	Elektrowolf EW D T14 Handschalter einstufig / zweistufig	Elektrowolf EWD T14 Folienastatur einstufig / zweistufig
Typ	403	403
Betriebsspannung	400V/50Hz	400V/50Hz
Nenn-Anschlussleistung / verstärkt	5,5 kW / 6 kW	5,5 kW / 6 kW
Nennstrom / verstärkt	11,4 A / 13,3 A	11,4 A / 13,3 A
Vorsicherung kundenoffig / verstärkt	16 A gL/gG / 20 A gL/gG	16 A gL/gG / 20 A gL/gG
Verarbeitungsleistung Frischfleisch	bis 25 kg/Min.	bis 25 kg/Min.
Schüssel- / Trichterinhalt	55 l	55 l
Wasserdruck Spülanschluss	max. 1 bar	max. 1 bar
Lärmpegel Leerlauf	ca. 64 dBA	ca. 64 dBA
Gewicht	300 kg	300 kg



AUTOMATENWOLF UND MISCH- AUTOMATENWOLF D 114 + E 130

Automatisch zum besten Produkt

Unsere Automatenwölfe arbeiten vollkommen selbstständig – einfacher geht's kaum. Die Zubringer- und Fleischschnecke leisten dabei zusammen echte Team-Arbeit für die perfekte Verarbeitung. Durch das spezielle Zweischncken-Prinzip von K+G Wetter bleibt der Füllstrom Richtung Schneidsatz konstant und reißt nicht ab. Gleichzeitig sorgen die unterschiedlichen Steigungen der Schnecken für einen optimalen Produktfluss mit bestem Schneidergebnis und garantieren eine nur geringe Temperaturerhöhung des Materials.

FLEXIBEL EINGEMISCHT FÜR DAS PERFEKTE ERGEBNIS

Für besonders intensives und schonendes Mischen kommt eine Mischwelle ins Spiel, die sich oberhalb der Zubringerschnecke befindet. Die rückwärtslaufende Zubringerschnecke unterstützt das effektive Mischpaddel dadurch, dass das zu mischende Produkt aus dem Trichterboden immer wieder in den Mischkreislauf befördert wird. „Gewürznester“ gehören der Vergangenheit an und die Entstehung von „Toträumen“ wird verhindert.



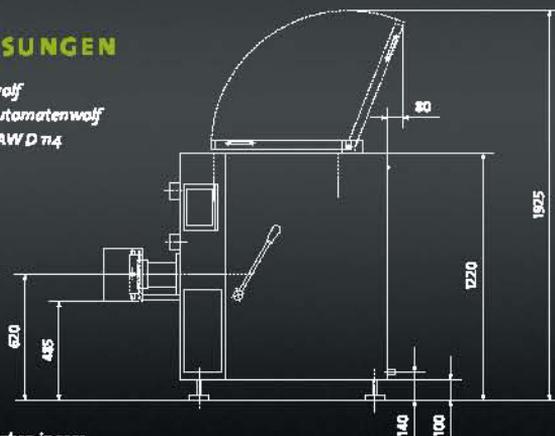
MISCHWELLE

für eine optimale, homogene Vermischung (im Zusammenspiel mit der rückwärts laufenden Zubringerschnecke). Mischwelle und Zubringerschnecke sind für die Reinigung einfach herausnehmbar.



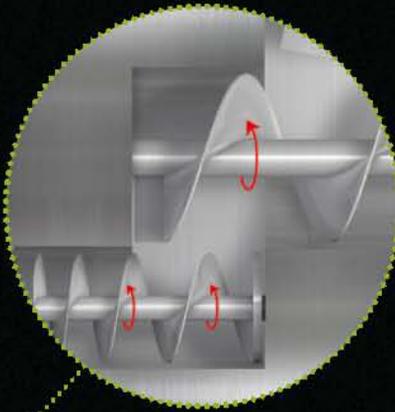
ABMESSUNGEN

Automatenwolf
und Misch-Automatenwolf
AW D 114 / MAW D 114



Alle Maßangaben in mm

Alle Ausstattungs-Optionen des AW und MAW D 114 + E 130 finden Sie auf Seite 14 und 15 in dieser Broschüre.



ZWEISCHNECKEN-PRINZIP

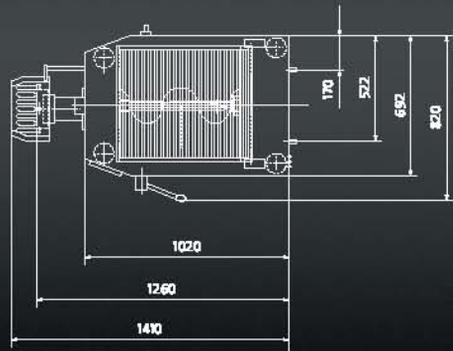
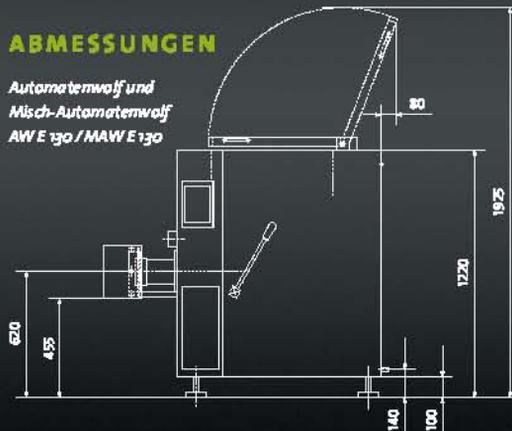
mit perfekt aufeinander abgestimmten Drehzahlen für eine schonende Materialzuführung, ein klares Schnittbild und beste Schneidergebnisse

TECHNISCHE DATEN

	Automatenwolf AW D 114	Misch-Automatenwolf MAW D 114	Automatenwolf AW E 130	Misch-Automatenwolf MAW E 130
Typ	412	409	404	417
Betriebsspannung	400 V / 50 Hz	400 V / 50 Hz	400 V / 50 Hz	400 V / 50 Hz
Nenn-Anschlussleistung	9 kW	9 kW	9 kW	9 kW
Nennstrom	20 A	20 A	20 A	20 A
Vorsicherung kundenseitig	25 A gl/gG	25 A gl/gG	25 A gl/gG	25 A gl/gG
Verarbeitungseleistung Frischfleisch	bis 50 kg/Min.	bis 50 kg/Min.	bis 60 kg/Min.	bis 60 kg/Min.
Schüssel-/Trichterinhalt	110 l	110 l	110 l	110 l
Mischkapazität	-	ca. 70 kg	-	ca. 70 kg
Wasserdruck Spülanschluss	max. 1 bar	max. 1 bar	max. 1 bar	max. 1 bar
Lärmpegel Leerlauf	ca. 66 dBA	ca. 68 dBA	ca. 66 dBA	ca. 68 dBA
Gewicht	570 kg	590 kg	570 kg	590 kg

ABMESSUNGEN

Automatenwolf und
Misch-Automatenwolf
AW E 130 / MAW E 130



WINKELWOLF UND MISCH-WINKELWOLF E 130 + G 160

Wolfen in Perfektion

Um im Handwerk mehr zu erreichen, braucht es Maschinen, die mehr können. Unsere Winkelwölfe und Misch-Winkelwölfe E 130 und G 160 werden durch den fortschrittlichen „Easy Access“ perfektioniert. Der praktische Zugang zum Wolfrichter hat nicht nur Vorteile in puncto Schnelligkeit und Effizienz, sondern auch ergonomische – denn er macht den Ausbau von Mischwelle und Zubringerschnecke deutlich bequemer. Im Betriebsalltag ist schließlich schon genug körperlicher Einsatz gefragt. Warum die Arbeit dann nicht einfach einfacher machen?

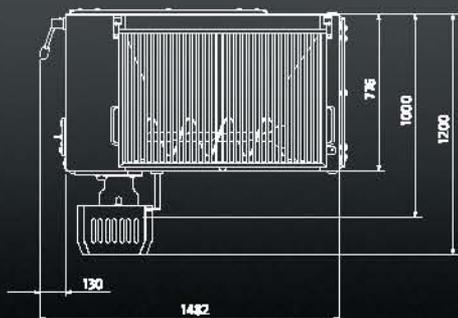
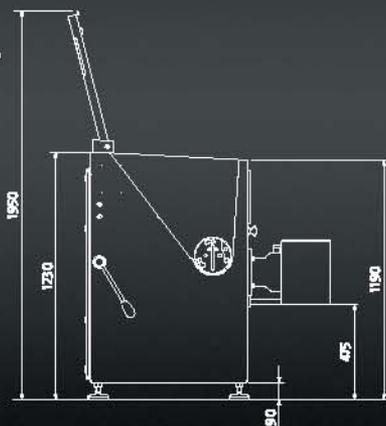
EINE MASCHINE, DIE SICH AN SIE ANPASST.

Der leistungsstarke Wolf bietet Ihnen mehr Flexibilität durch sekundenschnelles Ein- und Ausbauen der Mischwelle. Bei Bedarf wird der Wolf blitzschnell zu einem Misch-Winkelwolf. Genauso schnell und einfach wie die Mischwelle lässt sich auch die darunter liegende Zubringerschnecke ausbauen, was die Reinigung der Maschine und ihrer Bauteile zu einem Kinderspiel macht. Zudem ist die optische Kontrolle des Reinigungsprozesses mühelos und sicher durchführbar. Das Nonplusultra für Wolfen in Perfektion.



ABMESSUNGEN

*Winkelwolf und
Misch-Winkelwolf
WWW E 130 / MWVW E 130
ohne Beschickung*



Alle Maßangaben in mm

EASY ACCESS

praktischer Zugang zum Trichter für einfachen Ein- und Ausbau von Mischwelle und Zubringerschnecke sowie extrem leichtes Reinigen

Alle Ausstattungs-Optionen des WW und MWW E 130 + G 160 finden Sie auf Seite 14 und 15 in dieser Broschüre.

BAJONETT-VERSCHLUSSMUTTER

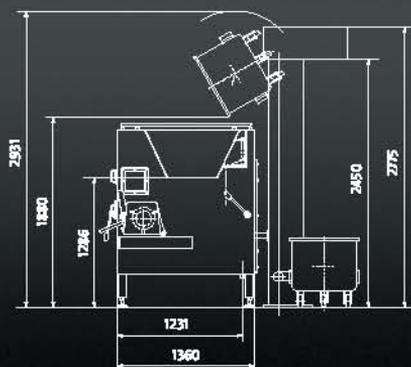
für ein schnelles Spannen oder Wechseln des Schneidesatzes

TECHNISCHE DATEN

	Winkelwolf WW E 130	Winkelwolf WW E 130	Misch-Winkelwolf MWW E 130	Misch-Winkelwolf MWW E 130	Misch-Winkelwolf MWW G 160
Typ	436	442	437	443	449
Betriebsspannung	400 V / 50 Hz	400 V / 50 Hz	400 V / 50 Hz	400 V / 50 Hz	400 V / 50 Hz
Nenn-Anschlussleistung / verstellbar	16 kW / 19 kW	16 kW / 19 kW	16 kW / 19 kW	16 kW / 19 kW	19,4 kW / 23,4 kW
Nennstrom / verstellbar	35 A / 40 A	35 A / 40 A	35 A / 40 A	35 A / 40 A	40 A / 54 A
Vorleistung kumuliert / verstellbar	35 A gl/gG / 50 A gl/gG	35 A gl/gG / 50 A gl/gG	35 A gl/gG / 50 A gl/gG	35 A gl/gG / 50 A gl/gG	50 A gl/gG / 63 A gl/gG
Verarbeitungsleistung Frischfleisch	bis 65 kg/MIn.	bis 65 kg/MIn.	bis 65 kg/MIn.	bis 65 kg/MIn.	bis 83 kg/MIn.
Verarbeitungsleistung Gefrierfleisch vorzerkleinert min. -8°C	bis 20 kg/MIn.	bis 20 kg/MIn.	bis 20 kg/MIn.	bis 20 kg/MIn.	bis 25 kg/MIn.
Schüssel- / Trichterinhalt	185 l	355 l	185 l	355 l	355 l
Milchkapazität	-	-	ca. 135 kg	ca. 190 kg	ca. 190 kg
Wasserdruck Spülanschluss	max. 1 bar	max. 1 bar	max. 1 bar	max. 1 bar	max. 1 bar
Lärmpegel Leerlauf	ca. 71 dBA	ca. 71 dBA	ca. 71 dBA	ca. 71 dBA	ca. 71 dBA
Gewicht	810 kg	810 kg	900 kg	900 kg	960 kg

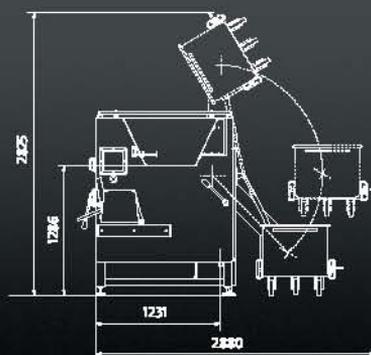
ABMESSUNGEN

Winkelwolf und Misch-Winkelwolf WW E 130 /
MWW E 130 mit Mastbeschickung



ABMESSUNGEN

Misch-Winkelwolf MWW E 130 / MWW G 160
mit hydraulischer Beschickung





IHRE OPTIONEN

Höchste Qualitätsstandards sind bei den Maschinen von K-G Wetter schon in der Grundausstattung mit eingebaut. Für größtmögliche Flexibilität können Sie alle Maschinen zusätzlich um weitere, diverse Optionen ergänzen. Wir helfen Ihnen gerne, Ihre Maschine individuell und passend zu Ihren Anforderungen zusammenzustellen.

	EW S 08 Typ 640	EW 32/100 Typ 640	EW D T16 Hemdschleifer Typ 409	EW D T16 Fellendrobler Typ 409	AW D T16 Typ 412
Trichter und Außenfläche Stahlblech verstellbar	✓	✓	✓	✓	✓
Schutzgitter über Trichter abklappbar verstellbar	x	x	x	x	✓
Sicherheitskessel für vollmäßig und laufend am Trichter brennen	x	x	x	x	x
Easy Access (aufrechter Zugang zum Trichterinnenbereich)	x	x	x	x	x
Erweiterte Steuerung für Fließschicht mechanischen Erlebs	x	x	✓	✓	✓
Aluminiumrollen für geschichteten	✓	✓	✓	✓	✓
Roller für, abgedichtete Antriebsrollen in Kugelgehäuse gefügt	✓	✓	✓	✓	✓
Fließschichtmechanik und Schwerkraftschichtblech verstellbar	✓	✓	✓	✓	✓
Zufuhr in geschichteten Schichtblech verstellbar, zur Regulierung herausnehmbar	x	x	x	x	✓
Aluminiumschichtblech verstellbar, zur Regulierung herausnehmbar	x	x	x	x	x
Verschlussverstellbar Schichtblech verstellbar	✓	✓	✓	✓	✓
Schneidwerkzeug	✓	x	✓	✓	✓
Schneidwerkzeug	x	✓	x	x	x
Ausgabeüberwachung für Schneidwerkzeug und Schneidwerkzeug	x	x	✓	✓	✓
Stichtisch für verschleiß Auslaufschicht	x	x	x	optional	optional
Hemdschleifer	✓	✓	✓	x	x
Fellendrobler	x	x	x	✓	✓
Fließschichtmechanischen Erlebs 3-bauartig	x	x	optional	optional	✓
Fließschichtmechanischen Erlebs 3-bauartig, verstellbar	x	x	✓	✓	x
Schwerkraftsteuerung manuell	x	x	optional	optional	optional
Schwerkraftsteuerung programmierbar	x	x	x	x	x
Reifenschneidwerkzeug	x	x	✓	✓	✓
Aluminiumverkleidung	x	x	x	x	x
RO überfordert auf Fließschichtmechanik (Querschnitt)	x	x	x	x	x
Stichtisch für verschleiß Auslaufschicht	x	x	x	x	x
Ausgabeüberwachung für Schneidwerkzeug und Schneidwerkzeug hydraulisch überfordert, nur mit Schneidwerkzeug hydraulisch	x	x	x	x	x
Bezeichnung hydraulisch, angetrieben durch Aluminiumrollen	x	x	x	x	x
Aluminiumrollen	x	x	x	x	x
Regelungsgeschwindigkeit und Transparenz	optional	optional	optional	optional	optional



MAAW D 134 Typ 403	MAW E 120 Typ 404	MAW E 120 Typ 417	MAW E 120 Typ 436	MAW E 120 Typ 442	MAWW E 130 Typ 437	MAWW E 120 Typ 443	MAWW G 180 Typ 449
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓	×	✓	×	×
×	×	×	×	✓	×	✓	✓
×	×	×	×	✓	×	✓	✓
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
✓	×	✓	×	×	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
×	×	×	×	×	×	×	×
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
opt.Ü.ornst.	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
×	×	×	×	×	×	×	×
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
×	×	×	opt.Ü.ornst.	opt.Ü.ornst.	opt.korn.st.	opt.korn.st.	opt.Ü.ornst.
opt.korn.st.	opt.korn.st.	opt.korn.st.	opt.Ü.ornst.	opt.Ü.ornst.	opt.korn.st.	opt.korn.st.	opt.Ü.ornst.
×	×	×	opt.Ü.ornst.	opt.korn.st.	opt.korn.st.	opt.korn.st.	opt.Ü.ornst.
✓	opt.korn.st.	opt.Ü.ornst.	opt.Ü.ornst.	opt.korn.st.	opt.korn.st.	opt.korn.st.	opt.Ü.ornst.
opt.korn.st.	×	opt.Ü.ornst.	×	×	opt.korn.st.	opt.Ü.ornst.	opt.Ü.ornst.
×	×	×	opt.Ü.ornst.	opt.korn.st.	opt.korn.st.	opt.Ü.ornst.	opt.Ü.ornst.
×	×	×	×	×	×	×	opt.korn.st.
×	×	×	×	opt.korn.st.	×	opt.Ü.ornst.	opt.korn.st.
×	×	×	×	×	opt.korn.st.	opt.Ü.ornst.	opt.korn.st.
×	×	×	×	×	opt.Ü.ornst.	opt.korn.st.	opt.korn.st.
opt.Ü.ornst.	opt.Ü.ornst.	opt.korn.st.	opt.korn.st.	opt.Ü.ornst.	opt.Ü.ornst.	opt.korn.st.	opt.korn.st.



WIR MACHEN'S IHNEN EINFACH!

.....
Das ist unser Anspruch.

Seit 25 Jahren fertigen wir hochwertige und zuverlässige Maschinen für die Fleischverarbeitung. Damit wollen wir vor allem eins: die tägliche Arbeit leichter machen. Unsere Experten feilen deshalb ständig an neuen Lösungen, die unsere Maschinen für Sie noch besser machen. Ihre bekannte Qualität sichern wir außerdem durch die sorgfältige Montage der einzelnen Komponenten, bei der unsere Mitarbeiter im Detail selbst Hand anlegen. Von der Oberfläche bis zum Messerkopf: Maschinen von K+G Wetter sind zu 100 Prozent „Made in Germany“.

Wir sind dort, wo Sie uns brauchen – weltweit. Dabei legen wir besonderen Wert auf Verlässlichkeit und Stabilität. Nicht nur bei unseren Maschinen, sondern auch in Partnerschaften. Wir sind jederzeit persönlich für Sie und Ihre Fragen da – und auch zur Stelle, wenn es mal klemmt. Sie haben unser Wort.

WIR PACKEN'S AN: FÜR DAS HANDWERK. FÜR IHREN ERFOLG.

Machen Sie sich selbst ein Bild. Rufen Sie uns an oder kommen Sie direkt vorbei. Gemeinsam finden wir genau die Lösung, die sich ganzheitlich an Ihre individuellen Anforderungen und Betriebsabläufe anpasst. 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
www.kgwetter.de