

Hochleistungswölfe für die Industrie



Automatenwolf G 160 / U 200; Misch-Automatenwolf G 160 / U 200; Automatenwolf K 280

*„Alle K+G WETTER-Maschinen haben eines gemeinsam:
stabile, unverwüstliche und somit langlebige Qualität!
Durch diese Eigenschaften sind K+G WETTER-Maschinen
im Preis-Leistungsverhältnis unübertroffen!“*

Andreas Wetter

Seite Inhalt

- 3 Für jede Anforderung den Richtigen:
Das K+G WETTER-Programm für Hochleistungswölfe
- 4 Automatenwolf G 160 / U 200:
eine durchdachte, anwenderorientierte Konstruktion
Steuerung auf Tastendruck
- 5 Reinigung, Wartung, Sicherheit
- 6 Mehr Anwendungsmöglichkeiten – mehr Qualität:
Misch-Automatenwolf G 160 / U 200
- 7 Serie „L“: Spezialausstattung für besondere
Hygiene-Anforderungen
- 8 Der „Allesfresser“: Industriewolf K 280
- 9 Durchdachte Konstruktion bis ins Detail
- 10 Bedienungskomfort durch Folientastatur
- 11 Reinigung mit System
- 12 Effizienter Antrieb
Weitere Einsatzgebiete
- 13 Empfehlenswerte Zusatzeinrichtungen und Zubehör
- 15 Die technischen Daten im Überblick
- 16 Service, wie er sein soll, wann immer er sein muss
Erst informieren, dann investieren



Automatenwolf G 160 / U 200

Misch-Automatenwolf G 160 / U 200

Automatenwolf K 280

Für jede Anforderung den Richtigen: **Das K+G WETTER-Programm für Hochleistungs-Wölfe**

Nach den bewährten Automaten- und Misch-Automatenwölfen der Größen G 160 und U 200 hat K+G WETTER das Produktprogramm mit dem Automatenwolf in der Größe K 280 komplettiert. In allen Größen

halten die Hochleistungswölfe, was sie versprechen. Das liegt an den für K+G WETTER-Maschinen typischen Eigenschaften, die alle gemeinsam haben:

DIE MASCHINEN-QUALITÄT

- schwere, stabile und robuste Ausführung
- große Produktionskapazitäten aufgrund der Leistungsstärke, die auch im Dauerbetrieb nicht nachlässt
- geräuscharmer Lauf
- funktionsgerecht und leicht bedienbar
- wartungs- und servicefreundlich
- vorbildlich in Arbeitssicherheit und Hygieneanforderungen
- automatische Eigendiagnose

DIE PRODUKT-QUALITÄT

- klarer und sauberer Schnitt
- kein Quetschen von Fett- und Fleischpartikeln
- lockere Konsistenz des gewolften Materials
- kaum wahrnehmbare Temperaturerhöhung, deshalb Schonung des Verarbeitungsgutes
- schnelle und homogene Vermischung der Rohstoffe beim Einsatz von K+G WETTER-Mischwölfen



Automatenwolf G 160 / U 200: eine durchdachte, anwenderorientierte Konstruktion

Alle K+G WETTER-Hochleistungswölfe sind im Zwei-Schneckenbetrieb konstruiert. Durch den Trichter fällt das Verarbeitungsmaterial auf eine Zubringerschnecke, die es zur Arbeitsschnecke weiterbefördert. Diese verdichtet das Material im Schneckengehäuse und führt es mit dem notwendigen Druck dem Schneidsatz zu. Alle Konstruktionsteile sind perfekt aufeinander abgestimmt, sodass das Verarbeitungsmaterial ohne zusätzliche Beanspruchung mit einer kaum wahrnehmbaren Temperaturerhöhung verarbeitet wird. Das Ergebnis: Eine besonders lockere Konsistenz der Endprodukte!

Weitere technische Extras: Zubringer- und Arbeitsschnecke haben die gleiche Förderrichtung, werden aber getrennt angetrieben; die Arbeitsschnecke zweistufig, die Zubringerschnecke wahlweise dreistufig. Die dritte Geschwindigkeit, der sogenannte G-Gang, fördert mit reduzierter Drehzahl schwere Materialien wie Gefrierfleisch. Die problemlose Verarbeitung wird hierbei mit einem speziellen Schneidsatz gewährleistet.

Steuerung auf Tastendruck

Die Automatenwölfe werden über eine glatte, sehr haltbare Folientastatur gesteuert, die auch leicht zu reinigen ist. Die elektrische Steuerung ist gut geschützt in den Maschinenständer eingebaut, durch eine große Öffnung leicht zugänglich. Die Produktion wird ganz einfach durch das Drücken der Taste G für schwere Materialien bzw. der Taste Wolfen 1

angefahren. Dabei wird das Ausgangsmaterial von der Zubringerschnecke bis in das Übergabegehäuse der Arbeitsschnecke gefördert, die sich (noch) nicht mitdreht. Erst nach Loslassen der Taste setzt der Wolfprozess ein. Auf diese Weise wird ein Trockenlaufen von Messer und Lochscheiben verhindert und die Lebensdauer des Schneidsatzes verlängert.



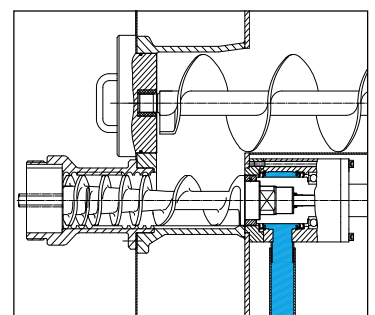
Leicht zu reinigen, leicht zu warten

Nur wenige Handgriffe genügen, um die Zubringerschnecke zum Reinigen zu demontieren. Als sehr praktisch erweist sich dabei die optional erhältliche hydraulische Ausstoßvorrichtung für die Arbeitsschnecke und den Schneidsatz.

Von Vorteil ist auch, dass das Maschinengehäuse rundum geschlossen ist – auf der Unterseite durch eine mit allen Seitenwänden verschweißte rostfreie Platte – sodass kein Spritzwasser eindringen kann. Ein Spülanschluss ermöglicht die Reinigung der innen liegenden Bereiche.

Hochwertiger Edelstahl garantiert Langlebigkeit

Bei der Materialgüte gibt es bei K+G WETTER keine Kompromisse: Alle Oberflächen, Trichter, Zubringer- und Arbeitsschnecke, Schneckengehäuse und die Verschlussmutter sind aus hochwertigem rostfreien Edelstahl. Ebenfalls rostfrei sind die Antriebswellen von Zubringer- und Antriebsschnecke, die sich in äußerst robusten Wälzlagern drehen. Zusätzlich zu dem stabilen Gehäuse reduzieren Schwingmetallfüße Vibrationen.



Reinigungseinrichtung für den Arbeitsschneckenantrieb

Elektrische Überwachung garantiert Sicherheit

Auslaufschutz, Reinigungs-Trittpläche bzw. Schutzgitter und Schaltrahmen sowie die Reinigungs- und Montageöffnung der Zubringerschnecke sind elektrisch überwacht. Sobald eine der gesicherten Einrichtungen geöffnet wird, stoppt die eingebaute

Bremseinrichtung den Wolf. Alle K+G WETTER-Hochleistungswölfe erfüllen selbstverständlich die Sicherheits- und Hygienevorschriften der EG-Maschinenrichtlinie, sind durch die Berufsgenossenschaft abgenommen und tragen das BG-Zeichen.



Mehr Anwendungsmöglichkeiten – mehr Qualität: Misch-Automatenwolf G 160 / U 200

Die Mischeinrichtung erweitert die Einsatzmöglichkeiten, so z. B. für frische Mett- und luftgetrocknete Rohwurst wie auch für grobe Kochwurst. Dabei werden die Ausgangsmaterialien schnell und gründlich gemischt und anschließend klar und locker geschnitten.

Um dies zu ermöglichen, ist im Trichter des Wolfes oberhalb der Zubringerschnecke eine Mischwelle mit speziell geformten Paddeln gelagert. Dadurch wird der Mischprozess zwar intensiv, aber dennoch schonend durchgeführt.

Während des Mischprozesses dreht sich die Zubringerschnecke entgegen der üblichen Richtung. So entsteht zwischen Mischwelle und Zubringerschnecke ein Produktkreislauf, der den Mischvorgang verstärkt. Mischgeschwindigkeit und Mischzeit können optional im Display angezeigt werden; die Zeit kann über Pfeiltasten verkürzt oder verlängert werden. Sobald der Mischprozess beendet ist, wird auf „Wolfen“ umgeschaltet. Mischwelle und Zubringerschnecke ändern ihre Drehrichtung und das Verarbeitungs-

material wird über die Arbeitsschnecke zum Schneidsatz befördert.

Die Misch-Automatenwölfe sind grundsätzlich mit einer Arbeitsbühne ausgestattet. Die Mischmulde wird durch einen umlaufenden Rahmen mit Kontaktschaltern elektrisch abgesichert.



Elektrische Absicherung durch umlaufenden Rahmen mit Kontaktschaltern



Alle Maschinen erfüllen höchste Hygiene-Anforderungen

Nicht nur bei der unter Hygiene Gesichtspunkten besonders sensiblen Produktion von Rohwurst und Hackfleisch legt K+G WETTER Wert auf die Einhaltung höchster Hygienestandards. Alle Oberflächen können leicht und schnell sachgerecht gereinigt und desinfiziert werden. Das gilt auch für alle innen liegenden Antriebs- und Lagerbereiche. Darüber hinaus gibt es spezielle, von außen gut zugängliche Reinigungsräume. So können z. B. Zubringer- und Arbeitsschnecke nach vorne herausgezogen werden. Dabei werden die Abdichtungen beider Schnecken mit

ausgebaut. Auch die Dichtung der Antriebswelle der Mischeinrichtung ist durch einfaches Aufklappen leicht zu demontieren.

Das Schneckengehäuse einschließlich Antriebswelle ist über einen schräg liegenden Spülkanal optimal zu reinigen. Der Spülkanal ist – wie alle von außen zugänglichen Reinigungsräume – durch elektrisch verriegelte Türen gegen das Wiedereinschalten des Wolfes gesichert.



Der „Alleskönner“: Industriewolf K 280

Eine Sonderstellung unter den Automatenwölfen nimmt der Industriewolf K 280 mm Typ 435 ein. Zu seinen überragenden Leistungsmerkmalen zählen:

- bis zu 22 t Frischfleisch pro Stunde
- bei Standard-Gefrierfleischblöcken im Format 60 x 40 x 25 cm beträgt die Kapazität je nach Endlochscheibengröße 4 bis 8 t/h
- bei vorzerkleinertem Gefrierfleisch sogar bis zu 16 t/h
- das **Trichtervolumen** beträgt 575 Liter
- der **Arbeitschneckenantrieb** arbeitet mit starken 65/88 kW (78/105 kW optional); der stufenlos angetriebene **Zubringerantrieb** verfügt über 16 kW
- die **Beladung** des Automatenwolfes kann wahlweise über eine Mastbeschickung oder ein Förderband erfolgen. Ein Metall-detektor für das Förderband ist optional lieferbar
- eine Besonderheit ist die **neuartige Reinigungseinrichtung**, die ein Demontieren der Zubringerschnecke erübrigt
- optional ist wie bei allen Industriewölfen die **pneumatische Sortiereinrichtung** erhältlich.
- die **Bedienung** erfolgt über eine neu gestaltete Folientastatur, die eine intuitive Bedienung ermöglicht.

Im Standardlieferungsumfang ist alles enthalten, was das Arbeiten mit diesem Hochleistungswolf einfach, schnell und sicher macht:

- Bajonettverschlussmutter zum schnellen Ausbau des Schneidsatzes
- ein spezieller Gefrierfleischschneidsatz
- Auslaufschutz über Schneckengehäuse
- Schaltrahmen über Wolftrichter
- Reinigungsbühne
- höhenverstellbarer Reinigungs- und Transportwagen
- vollständige Trichterentleerung
- der massive Industriewolf K 280 arbeitet nach dem bei K+G WETTER zur Perfektion gereiften 2-Schneckenprinzip. Aufgrund seiner unbändigen Stärke und einer Zubringerschnecke aus Spezialguss mit Schälkante kann er gefrorene Blöcke bis minus 22° C schneiden, statt sie zu zerbrechen – und das bei einer minimalen Temperaturerhöhung von 1 bis max. 2° C
- das Ergebnis ist ein sauberer, klarer Schnitt
- es gibt kein Verschmieren
- alles in allem ist der Industriewolf K 280 eine auch für den Dauerbetrieb bestens geeignete Hochleistungsmaschine, konstruiert und gebaut für die besonderen Anforderungen der Industrie.



Zubringerschnecke aus Spezialguss mit Schälkante

Durchdachte Konstruktion bis ins Detail

Wie bei allen Maschinen von K+G Wetter wurde die Konstruktion bis ins Detail durchdacht. Dies zeigt sich auch bei dem massiven, rostfreien Schneckengehäuse und der robusten Lagerung des Arbeitsschneckenantriebs, der einen unrunder Lauf der Schnecke verhindert. Dadurch wird der Verschleiß von Schneckengehäuse und Schneidsatz erheblich reduziert.

Außerdem verfügt das Gehäuse über eine Ablaufrinne für die Reinigungsflüssigkeit. Standzeiten werden verringert, Produktionszeiten verlängert.

Zum schnellen Aus- und Einbau des Schneidsatzes wird dieser mit einer Bajonettverschlussmutter gesichert. Diese bewährte Verschluss technik schont das Gewinde und spart ebenfalls wertvolle Zeit.



Massives, rostfreies Schneckengehäuse, robuste Lagerung des Antriebs



Bedienungskomfort durch Folientastatur

Die in den Maschinenkorpus integrierte Folientastatur ermöglicht eine problemlose und komfortable Bedienung der Maschine. Alle Funktionen sind übersichtlich angeordnet.

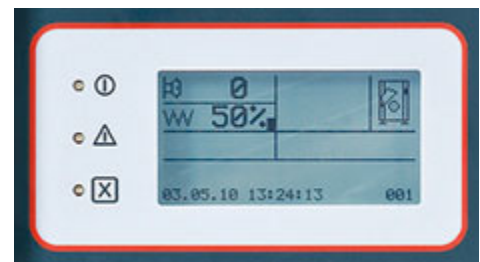
Neben dem Komfort bietet die glatte Bedienoberfläche einen erstklassigen Hygienestandard.

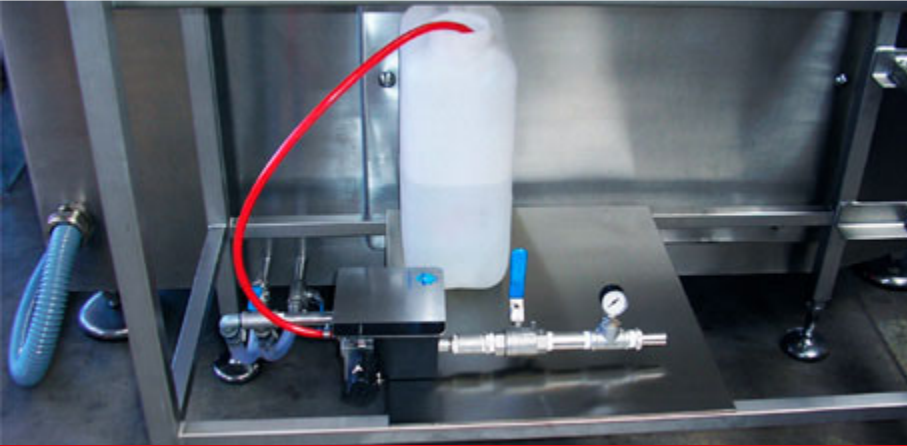
Der AW K 280 ist standardmäßig mit einem automatischen Eigendiagnosesystem ausgestattet. Mit dieser Einrichtung werden Schütze, Motorschutzschalter und Sicherheitsschalter permanent auf ihre Funktionsfähigkeit hin überwacht.

Eventuell auftretende Fehler werden im Display in Klartext angezeigt.

Über eine Fehlerhistorie ist der Verlauf von Störungen über einen längeren Zeitraum zurückverfolgbar.

Über die Menütaste sind die Display-Texte in der gewünschten Sprache, die Uhrzeit und sonstige Parameter einstellbar.





Reinigung mit System

Alle Komponenten sind bestens erreichbar. Dies ist speziell bei der Zwischenreinigung für einen Produktwechsel von Vorteil.

Um die Reinigung des Trichters und der Zubringerschnecke zu erleichtern, ist die Maschine standardmäßig mit einer Reinigungsbühne ausgestattet. Trittsichere Stufen und ein hohes Geländer sorgen dabei für höchste Sicherheit. Darüber hinaus sind umlaufend um die Trichterkannte noch ein Trichteraufsatz und eine Schaltwippe montiert und sichern den Gefahrenbereich im Trichter. Durch Betätigen der Schaltwippe wird die Maschine abgeschaltet.

Die Zubringerschnecke muss zur Reinigung nicht ausgebaut, sondern nur vorgezogen werden. Dabei lässt sich der elektrisch gesicherte Auslaufschutz für das Schneckengehäuse seitlich wegkippen. Die Wasseranschlüsse für das eingebaute Reinigungssystem (s. Zeichnung) sind an der Maschinenseite angebracht. Eine spezielle Reinigungsflüssigkeit erhalten Sie von K+G WETTER oder im Zubehörhandel.

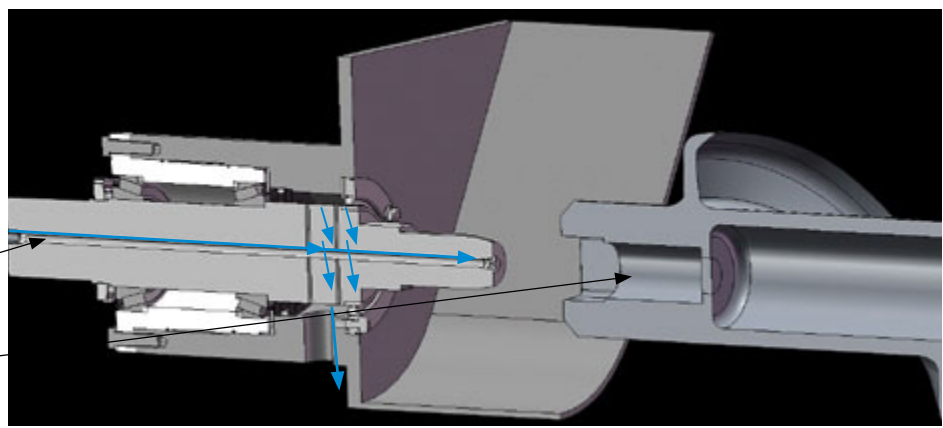
Optional kann K+G WETTER die Maschine mit dem Reinigungssystem SecureClean ausrüsten. SecureClean ist eine manuelle Satellitenstation für die Schaum- und Gelreinigung. Mit wenigen Handgriffen lässt sich damit eine Spülung oder eine Schaum- oder Gelreinigung durchführen.

SecureClean ist besonders benutzer- und wartungsfreundlich, besteht aus hochwertigen Materialien (Titan) und erfüllt dadurch höchste Anforderungen an Hygiene und chemische Beständigkeit.

Im Standard-Lieferumfang des Automatenwols K 280 ist der Transport- und Reinigungswagen für Schnecke und Schneidsatzteile enthalten. Er ist höhenverstellbar und fahrbar und ermöglicht dadurch einfachen Aus- und Einbau der Einzelteile sowie schonende Lagerung.

Spüleitung

Zubringerschnecke





Effizienter Antrieb

Verzögerter Anlauf der Arbeitsschnecke

Zunächst läuft nur die Zubringerschnecke an und fördert Material zur Arbeitsschnecke. Erst dann dreht sich auch diese und fördert das Material zum Schneidsatz. Der Schneidsatz hat dadurch keinen Leerlauf und der Verschleiß wird vermindert.

Stufenlos einstellbarer Zubringerantrieb

Mit dem stufenlosen Zubringerantrieb kann die Menge des Schneidgutes optimal gesteuert werden. Der Antrieb der Arbeitsschnecke hat 2 Drehzahlen. Sie kann daher das Ausgangsmaterial ohne Rückstau und ungewollter Temperaturerhöhung im Übergabebereich übernehmen und dem Schneidsatz zuführen.

Je nach Ausgangsmaterial (abhängig von Konsistenz, Temperatur und Stückgröße) wird die ideale Geschwindigkeit eingestellt. Bei Lochscheiben mit größeren Bohrungen schneller, bei Lochscheiben mit kleineren Bohrungen entsprechend langsamer.

Weitere Einsatzgebiete

Der großvolumige Trichter mit seinen steilen Wänden eignet sich bestens für verschiedene Produktanwendungen. Es werden die höchsten Hygieneanforderungen erreicht und der Reinigungsaufwand auf ein Minimum reduziert. Eine störende Brückenbildung wird verhindert.

Ob Gefrierfleisch, Frischfleisch, Geflügelfleisch, Petfood-Produkte oder Gemüse und Käse – der AW K 280 ist jeder Herausforderung gewachsen.





Empfehlenswerte Zusatzeinrichtungen und Zubehör

DIE VORSCHNEIDER-SPANNEINRICHTUNG

Alle Schneidsatzteile sind zwangsläufig dem Druck des Verarbeitungsmaterials ausgesetzt. Die optionale Vorschneider-Spanneinrichtung verhindert, dass die Schneidsatzteile durch den Druck zusammengepresst werden.

Auf diese Weise werden die Reibungskräfte reduziert und damit der Verschleiß der Schneidteile deutlich verringert!

DIE BELADEEINRICHTUNG

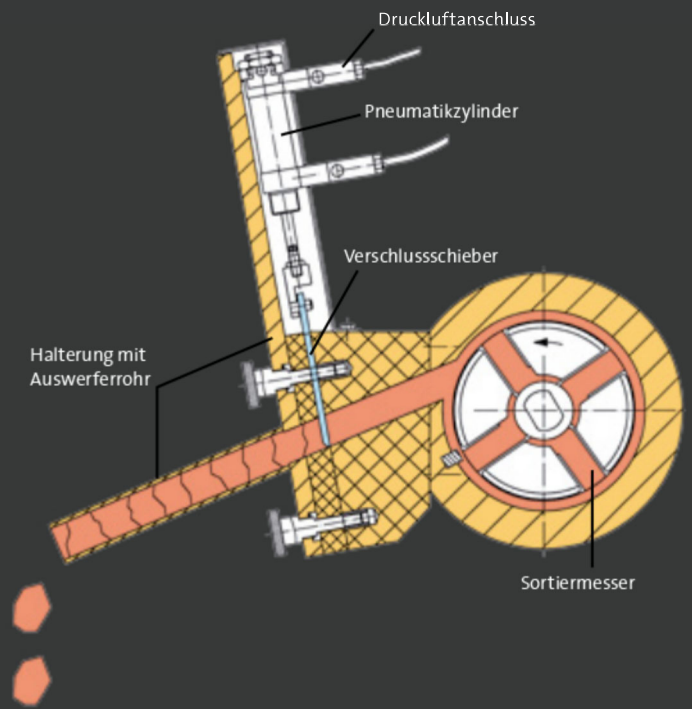
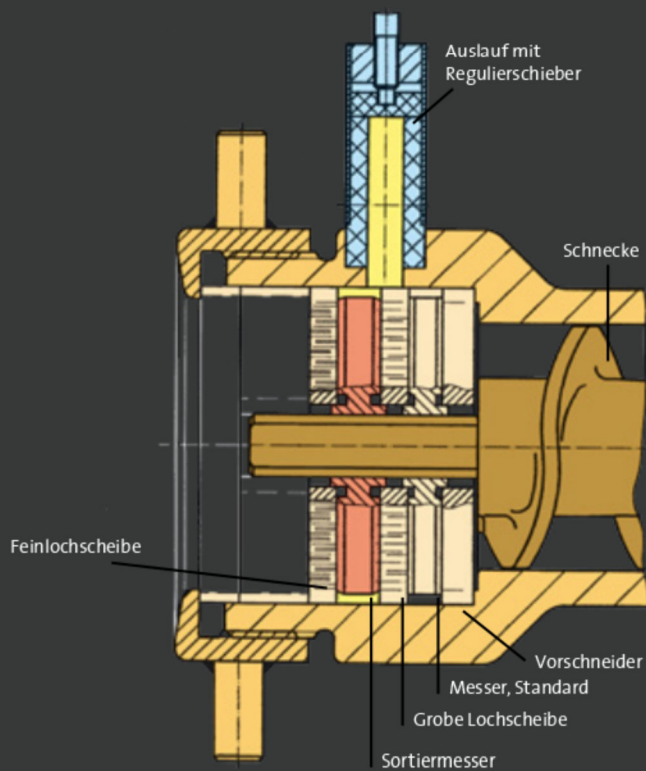
Das schnelle und sichere Beladen der Hochleistungswölfe kann optional durch eine hydraulische Beladeeinrichtung oder alternativ durch eine Masthebeanlage erfolgen.

Während des Hebevorganges wird der Fleischwagen exakt geführt und erst dann gekippt, wenn er weit über dem Trichter ist.



GERÄTEWAGEN

Ein fahrbarer Transport- und Reinigungswagen bietet Ihnen die Möglichkeit, alle Teile wie Mischwelle, Schneidsatz, Schnecke, Verschlussmutter etc. auf einem Wagen zu deponieren, zu reinigen und zu transportieren.



DIE SORTIEREINRICHTUNG

Sie besteht aus einem Standard-Schneidsatz mit Sortiermesser. Das Messer streift Knorpel, Sehnen und andere Hartanteile von der Feinlochscheibe ab. Die Hartanteile werden seitlich am Gerät ausgeführt und gleiten durch eine Rinne in Behälter.

Der Grad der Aussortierung und damit die Menge kann durch einen Schnellregulierungsschieber stufenlos eingestellt werden.

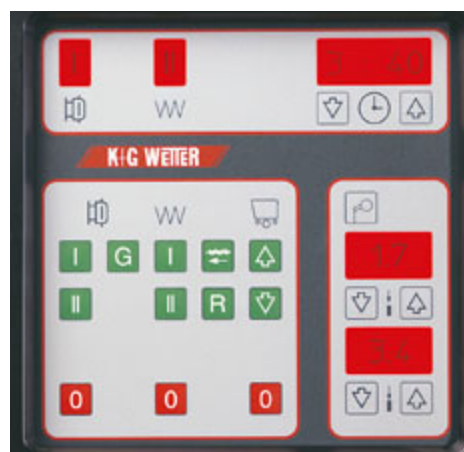
Dieser Vorgang bringt eine Reihe von Vorteilen:

1. Das Fleisch wird veredelt und somit eine höhere Güteklasse erreicht.
2. Das Fleisch muss nur noch grob vorsortiert werden, was Arbeitszeit einspart.
3. Das Verarbeitungsmaterial geht leichter durch den Schneidsatz; der Schnitt ist glatter.
4. Der Schneidsatz reinigt sich selbst und kann sich deshalb nicht zusetzen.
5. Lochscheiben und Messer halten länger, da sie weniger beansprucht werden.

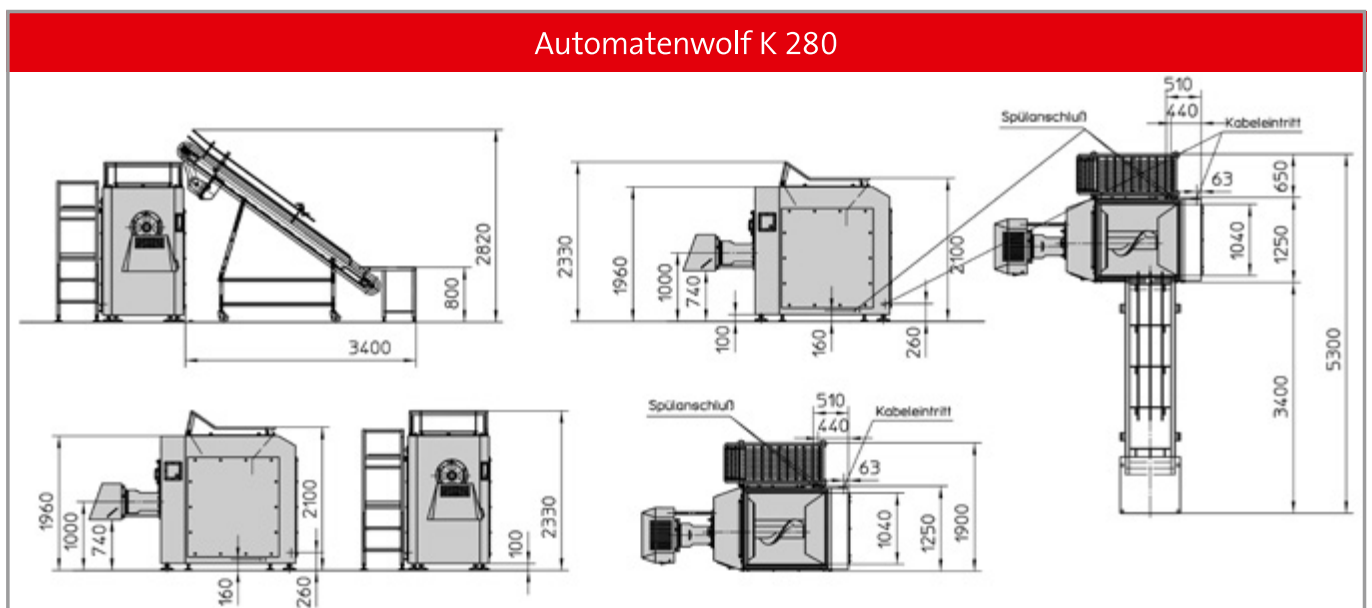
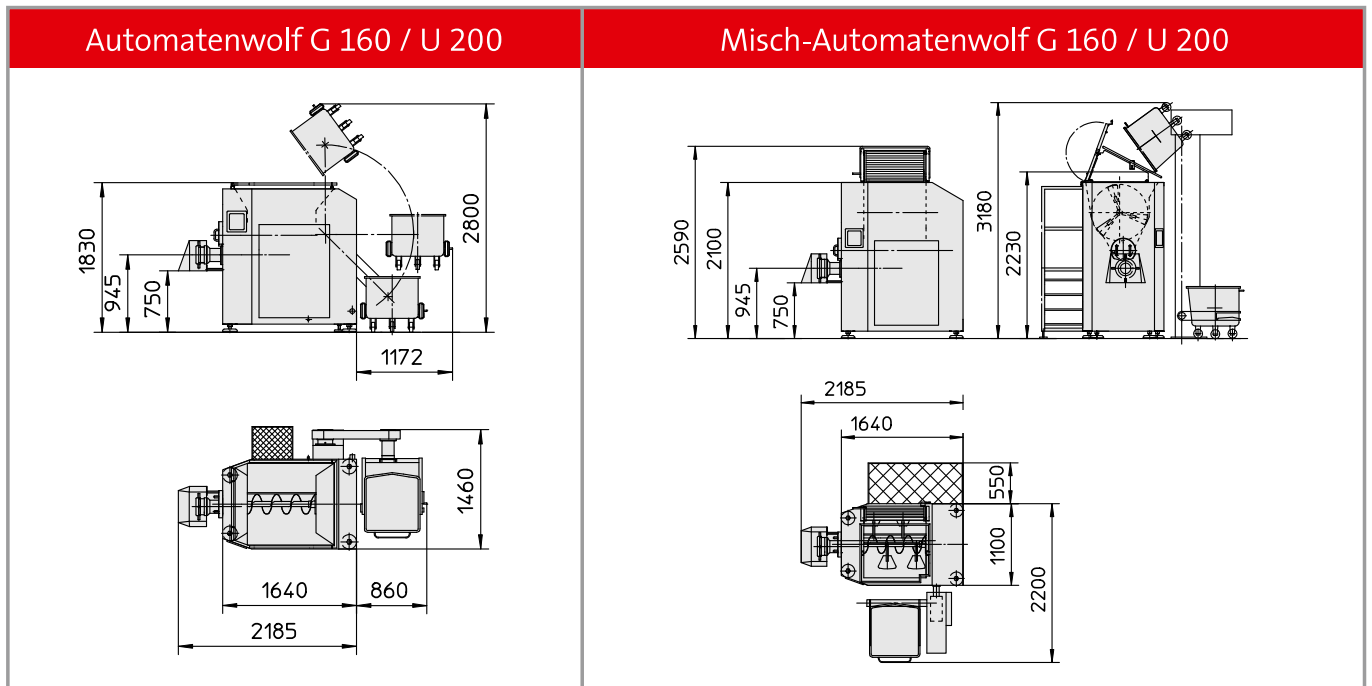
DIE PNEUMATISCHE INTERVALLSORTIERUNG

Diese vollautomatische Sortiereinrichtung sondert Sehnen und Hartanteile besonders sauber aus. Dies geschieht durch veränderliche Intervalle von Schließ- und Öffnungszeiten des Verschlusschiebers. Dadurch stauen sich die Hartteile für kurze Zeit vor der Feinlochscheibe in den Kanälen des Sortiermessers. Dabei werden sie komplett von den Fleisch- und Fettpartikeln getrennt.

Die Öffnungs- und Schließzeiten werden ganz einfach über die Pfeile auf der Folientastatur eingegeben.



Die technischen Daten im Überblick



Maße und Abbildungen sind unverbindlich, Änderungen bleiben vorbehalten.

	Misch-Automatenwolf		Automatenwolf		
Lochscheiben ϕ mm	160	200	160	200	280
Fassungsvermögen Trichter, bzw. Mischmulde ca. l	530	530	360	360	575
Produktionsleistungen Frischfleisch max. kg/h	8.000*	11.000*	8.000	11.000	22.000
Gefrierfleisch vorzerkleinert max. kg/h	-	-	1.500	2.500	16.000
Gefrierfleisch vom Block kg/h	-	-	-	-	4.000 – 8.000
Mischkapazität max. kg	350	350	-	-	-
Antriebsleistung Arbeitsschnecke kW	17,5/30	21/35	17,5/30	21/35	65/88 78/105
Antriebsleistung Zubringerschnecke kW	4,7/6	4,7/6	1,3/1,8 1,3/2/2,4	1/1,8 1,3/2/2,4	16
Schalldruckpegel im Leerlauf dBA	71	70	68	70	83

* reine Wolfkapazität

K+G WETTER-QUALITÄT SETZT SICH IM SERVICE FORT

Als weltweit operierendes Unternehmen mit technisch ausgereiften Maschinenkonzeptionen legt K+G Wetter besonderen Wert auf die sorgfältige Verarbeitung hochwertiger Materialien.

Dieses Qualitätsbewusstsein wird im Service weitergeführt. Detaillierte Beratung, Kunden-
nähe und Betreuung auch nach dem Kauf stehen dabei im Vordergrund.

Für die Zufriedenheit unserer Kunden stehen qualifizierte Service-Mitarbeiter bereit. Die kompetente und schnelle Durchführung von Service- und Wartungsarbeiten ist garantiert. Nehmen Sie uns beim Wort.

HERZLICH WILLKOMMEN

Sie sind herzlich eingeladen, uns zu besuchen. Nehmen Sie sich Zeit, z. B. bevor Sie in eine Maschine investieren, unser Werk zu besichtigen. Überzeugen Sie sich direkt vor Ort wie K+G Wetter-Qualität entsteht. Stimmen Sie einfach einen Termin mit uns ab, damit wir uns Zeit für Sie nehmen können. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

F&F/KGW 9/2015



K+G WETTER GmbH • Goldbergstraße 21 • 35216 Biedenkopf
www.kgwetter.de • info@kgwetter.de
Tel. (0 64 61) 9 84 00 • Fax (0 64 61) 98 40 25