

# DER ERSTE SEINER ART

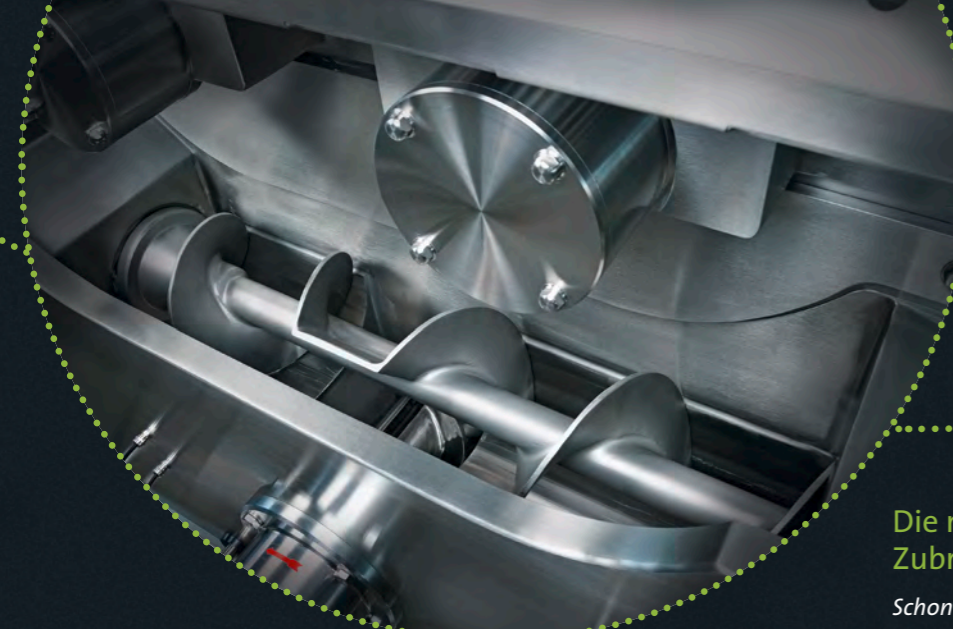


Mischwolf U 200 mm 1300 L / 1850 L



**PATENTIERTES  
VERFAHREN**

**K+G WETTER**



**Die neue  
Zubringerschnecke**  
*Schonende Materialzuführung  
bei höchster Effizienz*



**Perfekt aufeinander  
abgestimmt**  
*Mischwelle und Mischtrichter*

**Trennung**  
*von Produkt- bzw. Mischbereich  
zum Antriebsbereich*

**Individuelle  
Steuerung**  
*über Touchpanel*



## NEUE STANDARDS IN JEDER BEZIEHUNG

### WOLFEN UND MISCHEN OHNE VERLUST

Und es geht doch! Der Mischwolf von K+G Wetter macht es möglich: totraumfreies Mischen. Die neue Generation mischt viel effizienter, ganz ohne Schnecke im Mischerteil. Mit dem MW 200 bietet K+G DIE LÖSUNG für standardisierte Produkte wie z.B. Burger oder Rohwurst, aber auch für viele Convenience-Produkte.

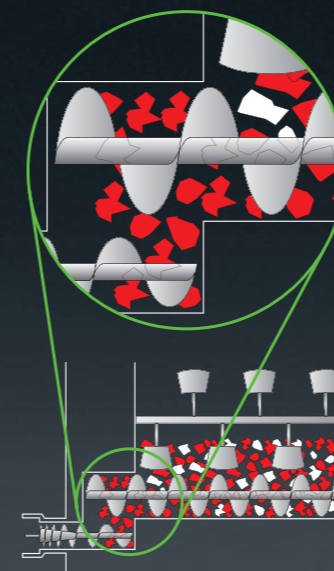
- Spart Energie, Kosten und Zeit.
- Innovative Technik erlaubt das Mischen und Wolfen in einer Maschine ohne die damit bislang verbundenen Nachteile wie Material- (Totraum) und Zeitverlust.
- Bei herkömmlichen Modellen liegen Mischwelle und Förderschnecke zusammen im Füllguttrichter. Die Folge: Bei der 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 geworfen.
- Beides hat negative Auswirkungen, es verzögert den Prozess oder mindert die Qualität. Mit dem neuen Mischwolf von K+G Wetter ist beides Geschichte.

### EIN KLEINER SCHRITT FÜR K+G WETTER ...

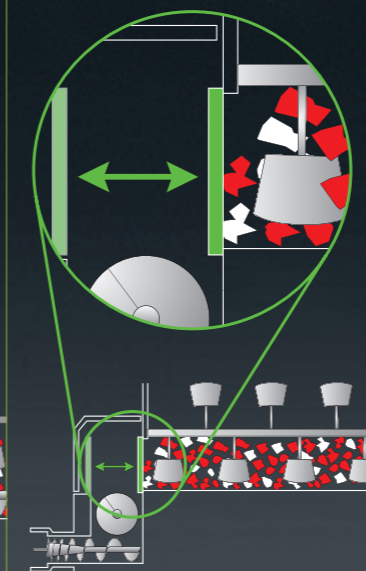
...ein großer für die fleischverarbeitende Industrie. Das K+G Wetter-Prinzip führte zu einer ganz neuartigen Lösung: Mischteil und Wolfteil sind komplett voneinander getrennt. Die Zuführeinheit für die Fleischschnecke ist die Innovation der neuen Mischwolf-Generation von K+G. Der absolut störungsfreie Mischvorgang garantiert einen neuen Produktionsstandard:

- Schonende Materialzuführung, geringe Erwärmung, kein Verschmieren.
- Überwindung des Totraumverlustes.
- 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.

Normales Mischprinzip



MW 200-Mischprinzip



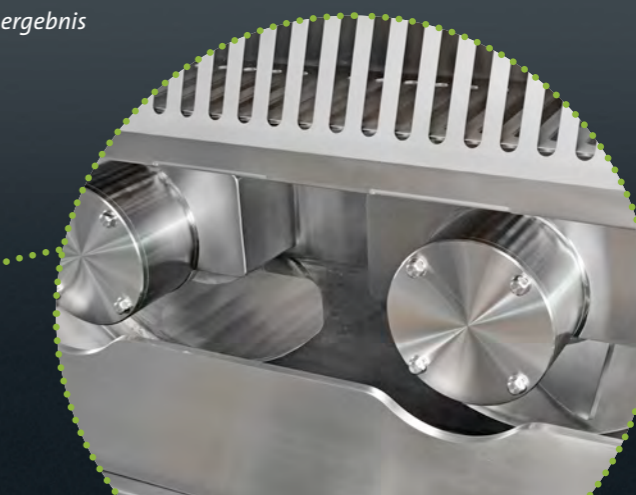
### Totraumfreies Mischen

*Durch die Trennung des Mischbereiches von der Förder- und Fleischschnecke ist ein Mischergebnis ohne Verluste garantiert (oben rechts).*



### DIE SUMME SEINER VORTEILE ...

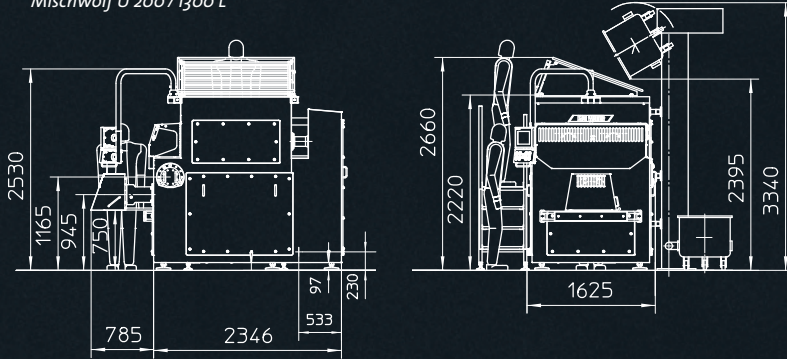
- ...definiert diese Maschinengeneration.
- Zwei Paddelmischwellen werden über je einen Getriebemotor angetrieben.
  - In beiden Drehrichtungen ist sowohl ein Gleichwie auch ein Gegenlauf möglich.
  - Die Drehzahlen sind variabel einstellbar.
  - Somit werden allerbeste Mischergebnisse erzielt.
  - Die 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 werkzeugfrei entnommen werden.
  - Über die Rezeptursoftware CutControl können reproduzierbare, gleichbleibende Misch-, Wolf-, und damit Produktergebnisse erzielt werden.
  - Über die Qualitätsmanagementsoftware CutVision können alle Produktionsschritte aufgezeichnet, analysiert und gespeichert werden.



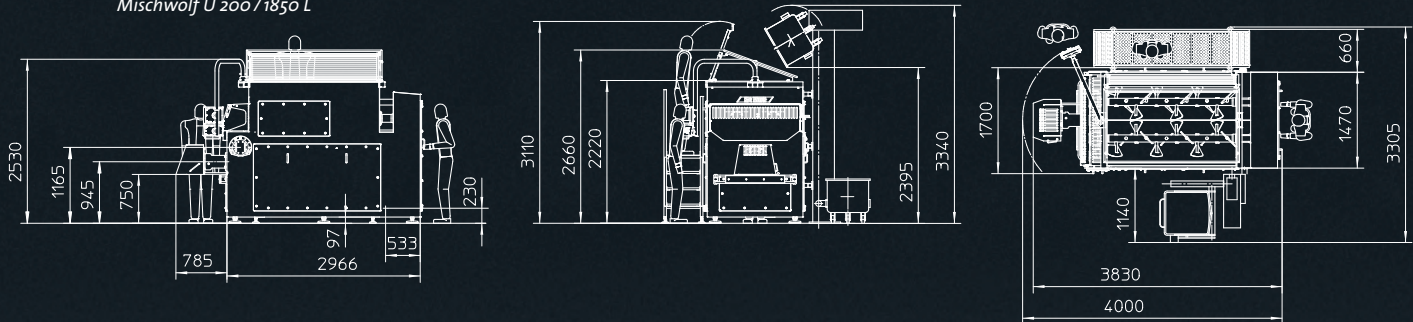
**Der innovative  
Übergabebereich**  
*vom Mischtrichter  
zur Zubringerschnecke*

# DATEN, TECHNIK UND OPTIONEN

Mischwolf U 200 / 1300 L



Mischwolf U 200 / 1850 L



Alle Maßangaben in mm

## WEITERE AUSSTATTUNGS- UND FUNKTIONSOPTIONEN

- Wasserdosierung
- CO<sub>2</sub> Kühleinrichtung (nur für MW U 200 / 1300 L)
- Sortiereinrichtung pneumatisch
- Bajonett Verschlussmutter
- Stützeinrichtung des Vorschneiders
- Rückwärtslauf (kurzzeitig) der Fleischschnecke
- Beladeeinrichtung
- Zentralschmierung
- Ausstoßvorrichtung für Fleischschnecke hydraulisch
- Reinigungs- und Transportwagen
- Wägetechnik

## TECHNISCHE DATEN

	MW U 200 / 1300 L	MW U 200 / 1850 L
Trichtervolumen	1300 Liter	1850 Liter
Mischkapazität	700-900 kg	1000-1300 kg
Fleischschneckenantrieb	30 / 48 kW	
Mischwellenantrieb	2 x 13 kW	
Zubringerantrieb	1,5 kW	
Elektrische Absicherung	139 Amp	
Schalldruckpegel (Leerlauf)	70 dBA	

# 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