

Kompakter Winkelwolf

Artikel vom 14. August 2024

Produktionsbereich allgemein



Der platzsparende Winkelwolf bietet flexible Einsatzmöglichkeiten für Frisches und Gefrierfleischblöcke (Bild: K+G Wetter).

Mit dem neuen Winkelwolf »WW U200« hat [K+G Wetter](#) eine universelle Maschine für die Lebensmittelverarbeitung in Mittelstand und Industrie entwickelt. Der leistungsstarke Winkelwolf benötigt dabei nur einen geringen Platzbedarf. Die Besonderheit ist, dass die Maschine neben frischen Produkten auch Gefrierfleischblöcke ohne Vorzerkleinerung verarbeitet. Damit bietet sich die Maschine besonders für Betriebe an, die mit einem Mix aus Frisch- und Gefrierfleisch arbeiten.

Edelstahloberfläche für leichte Reinigung

Der große Winkelwolf-Trichter fasst dabei ein Volumen von etwa 500 l. Durch die asymmetrische Trichterform gelangen Fleisch und weitere Zutaten nach dem Beladen gleichmäßig zur Zubringerschnecke. Auch die sperrigen Gefrierfleisch-Blöcke verkanten sich durch die abgestimmte Bauweise des Wolftrichters nicht und werden von der Zubringerschnecke sicher erfasst. Die spezielle Gefrierfleisch-Zubringerschnecke mit Schneidkante zerkleinert die Blöcke dabei bereits im ersten Verarbeitungsschritt

während des Transports zur Fleischschnecke. Das Fleisch wird so präzise vom Block abgeschnitten und nicht gequetscht. Die Temperaturerhöhung bezeichnet der Hersteller aufgrund der geringen Produktbeanspruchung als minimal. Die Maschine ist einfach hygienisch reinigbar, auch dank der in Handarbeit besonders glatt polierten Edelstahloberflächen. Zubringer- und Fleischschnecke werden mit wenigen Handgriffen werkzeuglos entnommen und ebenso wieder eingesetzt. Auch das erleichtert die hygienische Reinigung. Dank einstufigem Klapptritt ist die Maschine schnell und sicher zugänglich, sowohl für die Produktion als auch für die Reinigung. Die in allen Wölfen des Herstellers verbaute Spülkammer verhindert ein Hygienerisiko durch versteckte Verunreinigungen an den Abdichtungen der Antriebswellen. Die produktberührenden Dichtungen werden beidseitig gereinigt, wodurch Mikroorganismen keine Möglichkeit haben, um sich anzusiedeln. Eine zusätzliche Dichtung schützt die Antriebselemente. Optional ist ein Touchpanel erhältlich, über das Bildinformationen zu möglichen Schneidsatzkonfigurationen für unterschiedliche Anwendungen angezeigt werden. Zusätzlich informiert das Panel über die je nach Anwendung bestmögliche Maschineneinstellung. So werden die Bedienung vereinfacht und die Produktqualität gesichert.

Hersteller aus dieser Kategorie

Dr. Jessberger GmbH

Jägerweg 5-7

D-85521 Ottobrunn

089 666633-400

info@jesspumpen.de

www.jesspumpen.de

[Firmenprofil ansehen](#)

Bucher Unipektin AG

Murzlenstr. 80

CH-8166 NIEDERWENINGEN

0041 44 8572300

info@bucherunipektin.com

www.bucherunipektin.com

[Firmenprofil ansehen](#)

Anton Paar Germany GmbH

Hellmuth-Hirth-Str. 6

D-73760 Ostfildern

0711 72091-0

info.de@anton-paar.com

www.anton-paar.com

[Firmenprofil ansehen](#)
