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

KLB Kötztal Lacke + Beschichtungen GmbH
Günztalstr. 25
D-89335 Ichenhausen
08223 96 92-0
info@klb-koetztal.de
www.klb-koetztal.com
Firmenprofil ansehen

Argelith-Bodenkeramik H. Bitter GmbH
Schledehauser Str. 133
D-49152 Bad Essen
05472 402-0
info@argelith.com
www.argelith.com
Firmenprofil ansehen

Dr. Jessberger GmbH
Jägerweg 5-7
D-85521 Ottobrunn
089 666633-400
info@jesspumpen.de
www.jesspumpen.de
Firmenprofil ansehen

© 2025 Kuhn Fachverlag