Kutter und Wölfe für die Fleischverarbeitung

Artikel vom **5. Oktober 2026**
Produktionsbereich allgemein

K+G Wetter stellt auf der Süffa 2026 Kutter in Halle 4, Stand D30, Wölfe und Lösungen für Reinigung, Ergonomie und Prozesssicherheit vor. Im Fokus stehen Technik-Features für Schnittqualität, Handling, Hygiene und reproduzierbare Verarbeitung im Metzgerhandwerk.



»EasyLift« kann auch bei vorhandenen Handwerkswölfen und -kuttern nachgerüstet werde (Bild: K+G Wetter).

Zur Süffa 2026 zeigt K+G Wetter auf 200 m² Ausstellungsfläche Maschinen und Technik-Features für Kutter, Wölfe und Mischwölfe. Im Mittelpunkt stehen Anwendungen, die Arbeitsabläufe erleichtern, Reinigungsprozesse unterstützen und eine gleichbleibende Produktqualität ermöglichen. Aus dem Wolf-Sortiment werden Maschinen vom Elektrowolf »EW 114« bis zum Winkelwolf »WW 200« vorgestellt. Ergänzend geht es um technische Lösungen für Arbeitserleichterung, Hygiene und Qualität. Das »ClearCut«-Messersystem mit Wolf- und Sortiermesser ist auf eine geringe Temperaturerhöhung und eine klare Rot-Weiß-Trennung ausgelegt. Zudem

unterstützt es höheren Durchsatz und die Aussortierung unerwünschter Hartteile mit geringem Fleischanteil.

Ergonomie und Reinigung am Wolf

Die Kisten-Hebeeinrichtung »EasyLift« hebt E2-Kisten so weit an, dass sie nur noch gekippt und in den Wolftrichter entleert werden müssen. Damit übernimmt das System einen großen Teil der Hebearbeit im Tagesablauf. Es lässt sich außerdem an vorhandenen Handwerkswölfen und -kuttern des Herstellers nachrüsten. Beim Misch-Winkelwolf »MWW 130« wird »EasyAccess« gezeigt. Die großzügige Tür im Wolftrichter erleichtert die schnelle und hygienisch sichere Reinigung sowie die Sichtkontrolle. Auch der Ein- und Ausbau der Mischwelle wird dadurch vereinfacht.

Kutter mit hygienischer Bauweise

Bei den Kuttern umfasst die Messeauswahl Maschinen mit und ohne Vakuum, vom »CM 50« bis zum »VCM 200«. Die »Hygienic Secure«-Baureihe ist konstruktiv darauf ausgelegt, Reinigungsarbeiten zu beschleunigen und hygienische Anforderungen zu unterstützen. Zwischen Kutterschüssel und Vakuumkessel wird keine Dichtung benötigt. Der Messerdeckelstreifen lässt sich mit einem Handgriff aus der Nut nehmen und gründlich reinigen. Große Reinigungsklappen erleichtern den Zugang zusätzlich. Die Süffa findet vom 7. bis 9. November 2026 in Stuttgart statt.

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

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

© 2025 Kuhn Fachverlag