

K+G WEITER



**Automaten- und Misch-Automatenwolf
G 160 und U 200 mm**

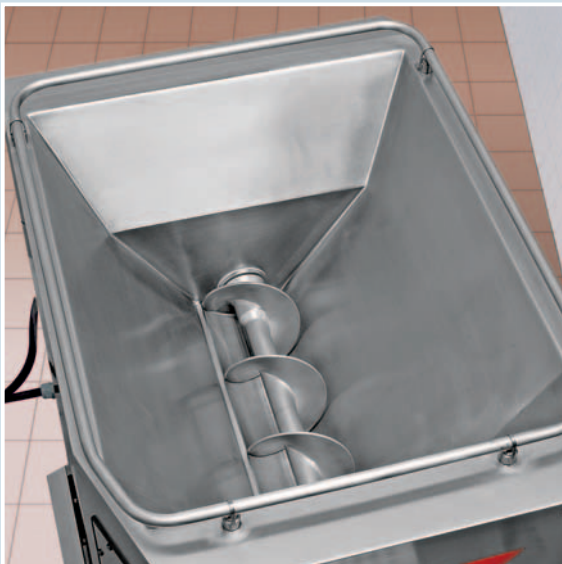
**Hochleistungswölfe für
die Industrie**

Automatenwolf G 160 und U 200 mm

- Große Produktionskapazitäten.
- Robust und leistungsstark bei schwerstem Dauerbetrieb.
- Geräuscharmer Lauf.
- Vorbildlich in Arbeitssicherheit und -hygiene.
- Wartungs- und servicefreundlich.
- Funktionsgerecht im K+G WETTER-Design.

Und dabei kommt die Qualität der Endprodukte nicht zu kurz:

- klarer und sauberer Schnitt,
- Fett- und Fleischpartikel werden nicht gequetscht,
- lockere Konsistenz,
- kaum wahrnehmbare Temperaturerhöhung,
- schnelle und homogene Vermischung der Rohstoffe mit den Mischwölfen.



Die Automatenwölfe von K+G WETTER sind im Zwei-Schneckenbetrieb konstruiert. Eine Zubringerschnecke im Boden des Trichters fördert das Verarbeitungsmaterial zur Arbeitsschnecke. Diese übernimmt das Material und verdichtet es im Schneckengehäuse. Der Übergabebereich, Arbeitsschnecke und Schneckengehäuse wurden so gestaltet und aufeinander abgestimmt, dass das Verarbeitungsmaterial ohne zusätzliche Beanspruchung von der einen auf die andere Schnecke übergeht und mit dem notwendigen Druck dem Schneidsatz zugeführt wird. Das zeigt sich besonders in der geringen Temperaturerhöhung und der lockeren Konsistenz der Endprodukte.

Zubringer- und Arbeitsschnecke haben die gleiche Förderrichtung und werden getrennt angetrieben, die Arbeitsschnecke der Automatenwölfe zweistufig, die Zubringerschnecke wahlweise dreistufig. Die dritte Geschwindigkeit, der G-Gang, fördert schwere Materialien wie Gefrierfleisch mit reduzierter Drehzahl. Ein spezieller Schneidsatz sichert die problemlose Verarbeitung.

Bei den Misch-Automatenwölfen mit besonderer Hygieneausstattung besteht sogar die Möglichkeit eines stufenlosen Antriebs von Zubringer- und Arbeitsschnecke.

Die Automatenwölfe G 160 und U 200 mm werden über eine robuste Folientastatur bedient. Sie ist glatt und ebenso leicht zu reinigen wie der ganze Wolf. Die elektrische Steuerung ist in den Maschinenständer eingebaut und durch eine große Öffnung leicht zugänglich. Bei Servicearbeiten kann sie sogar ausgeschwenkt werden.

Beim Anfahren der Produktion wird durch Drücken der Taste G bzw. Wölfen I das Ausgangsmaterial von der Zubringerschnecke bis in das Übergabehäuse der Arbeitsschnecke gefördert. Die Arbeitsschnecke dreht sich nicht.





Erst nach Loslassen der Taste setzt der Wolfprozess ein, der Trockenlauf von Messer und Lochscheiben wird verhindert. Der Automatenwolf G 160 und U 200 mm hat zusätzlich einen kurzzeitigen Rückwärtslauf von Zubringer- und Arbeitsschnecke.

Die vordere Lagerung der Zubringerschnecke lässt sich leicht entfernen und die Schnecke zum Reinigen mit wenigen Handgriffen demontieren. Selbstverständlich haben Automaten- und Misch-Automatenwölfe eine Ausstoßvorrichtung für Arbeitsschnecke und Schneidsatz.

Das Maschinengehäuse ist rundum geschlossen, auf der Unterseite durch eine, mit den Seitenwänden verschweißte, rostfreie Platte. Spritzwasser kann nicht eindringen.

Alle Oberflächen, Trichter, Zubringer- und Arbeitsschnecke, Schneckengehäuse, Schneidsatzteile, Stützkreuz, Einlegeringe und Verschlussmutter sind aus rostfreiem Edelstahl. Die Antriebswellen von Zubringer- und Arbeitsschnecke sind ebenfalls rostfrei und drehen sich in robusten Wälzlager. Das Ganze ist gegenüber dem Verarbeitungsgut sicher abgedichtet.

Auslaufschutz, Reinigungsauftritt bzw. Schutzgitter bei Ausführung mit Arbeitsbühne sowie die Reinigungs- und Montageöffnung der Zubringerschnecke sind elektrisch überwacht. Sobald eine der gesicherten Einrichtungen geöffnet wird, stoppt die eingebaute Bremsvorrichtung den Wolf. Schwingmetallfüße verringern Vibrationen. Die Automaten- und Misch-Automatenwölfe erfüllen die Sicherheits- und Hygienevorschriften der EG-Maschinenrichtlinie, sind EG-Baumuster geprüft und tragen das GS-Zeichen.

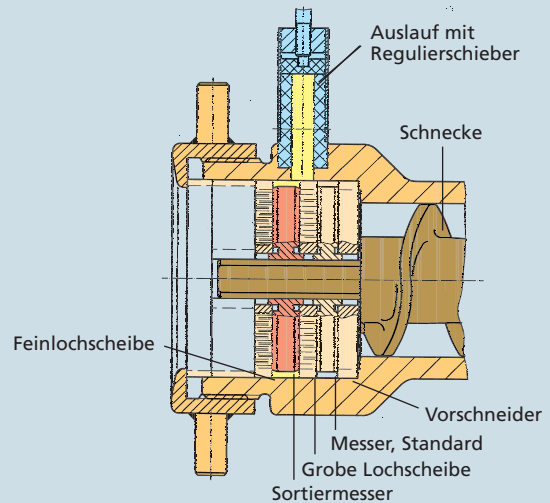
Vorschneider-Spanneinrichtung

Die Vorschneider-Spanneinrichtung (Option) fixiert den Vorschneider und verhindert, dass die Schneidsatzteile durch den Druck des Verarbeitungsmaterials zusammengepresst werden. Die Reibungskräfte und damit der Verschleiß der Schneidsätze verringern sich deutlich.

Zusatzeinrichtungen

Beladeeinrichtung

Eine kompakte angeflanschte Beladeeinrichtung (Option) erleichtert das Beladen der Automatenwölfe G 160 und U 200 mm. Während des ganzen Hebevorgangs wird der Fleischwagen exakt geführt und erst dann gekippt, wenn er weit über dem Trichter ist. Auf Wunsch kann der Automatenwolf auch mit einer Masthebe-einrichtung ausgestattet werden.



Fünf gute Gründe sprechen für die Sortiereinrichtung von K+G WETTER:

1. Das Fleisch wird veredelt, eine höhere Güteklasse wird erreicht.
2. Sie stellen die Menge, die aussortiert werden soll, mit einem Schnellregulierschieber stufenlos ein.
3. Das Fleisch muss nur noch grob vorsortiert werden.
4. Der Schneidsatz setzt sich nicht zu, er reinigt sich selbst. Das Verarbeitungsmaterial geht leichter durch den Schneidsatz, der Schnitt ist glatter.
5. Lochscheiben und Messer halten länger. Sie werden weniger beansprucht.

Sortiereinrichtung

Alle Wölfe von K+G WETTER, natürlich auch die Automaten- und Misch-Automatenwölfe, können auf Wunsch mit einer Sortiereinrichtung ausgestattet werden.

Sie besteht aus einem Schneidsatz mit Sortiermesser. Dieses Messer streicht Knorpel, Sehnen, Flexen und andere harte Bestandteile von der Feinlochscheibe ab. Diese Hartanteile treten seitlich am Gehäuse aus und gleiten durch eine Rinne in Behälter.

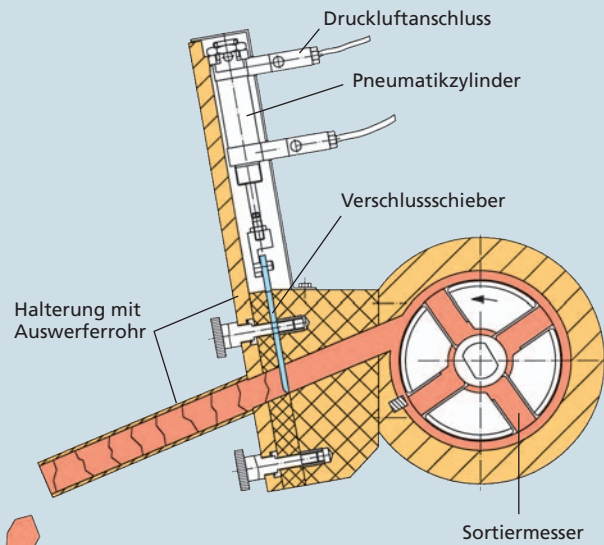
Pneumatische Sortiereinrichtung

Eine Weiterentwicklung ist die vollautomatische pneumatische Intervallsortierung (Option). Sie sondert Sehnen und Hartanteile besonders sauber aus.

Durch veränderliche Intervalle von Schließ- und Öffnungszeiten des Verschlussschiebers stauen sich die Hartanteile kurze Zeit vor der Feinlochscheibe in den Kanälen des Sortiermessers. Dabei trennen sie sich von den Fleisch- und Fettpartikeln. Regeleinheiten steuern die Öffnungs- und Schließzeiten.

Die gesamte pneumatische Sortiereinrichtung besteht aus rostfreien Materialien und lässt sich zur Reinigung mit wenigen Handgriffen demontieren.

Misch-Automatenwolf G 160 und U 200 mm



Über die Pfeiltasten der Folientastatur werden die Öffnungs- und Schließzeiten eingegeben.

Der Automatenwolf hat durch die Mischeinrichtung einen wesentlich größeren Anwendungsbereich. Die Ausgangsmaterialien für verschiedene Wurstarten – frische Mett- und luftgetrocknete Rohwurst, wie auch grobe Kochwurst – werden zuerst im Misch-Automatenwolf G 160 und U 200 mm schnell und gründlich gemischt und anschließend daran klar und locker geschnitten.

Dazu ist im Trichter des Wolfs, oberhalb der Zubringerschnecke eine Mischwelle mit Paddeln gelagert. Die Form der Paddel gewährleistet einen intensiven, schonenden Mischprozess.



Während des Mischens dreht sich die Zubringerschnecke entgegen der üblichen Richtung. Dadurch entsteht zwischen Mischwelle und Zubringerschnecke ein Produktkreislauf, der den Mischvorgang verstärkt.

Sobald der Mischprozess beendet ist, wird auf „Wolfen“ umgeschaltet, und Zubringerschnecke wie auch Mischwelle ändern ihre Drehrichtung. Die Zubringerschnecke übergibt das Verarbeitungsmaterial der Arbeitsschnecke, die es zum Schneidsatz fördert.



Mischgeschwindigkeit und Mischzeit werden im Display angezeigt. Über Pfeiltasten kann die Mischzeit verkürzt oder verlängert werden.

Misch- und Antriebswelle sind aus rostfreiem Stahl. Die Misch-Automatenwölfe G 160 und U 200 mm sind mit einer Arbeitsbühne ausgestattet. Die Mischmulde ist durch ein schwenkbares, elektrisch überwachtetes Schutzgitter gesichert.

Automaten- und Misch-Automatenwolf G 160 und

K+G WETTER baut den Misch-Automatenwolf G 160 und U 200 mm auch für Anwendungsgebiete, die besonders hygienische Arbeitsbedingungen erfordern, wie die Rohwurst- und Hackfleischproduktion.



Zubringer- und Arbeitsschnecke können nach vorne herausgezogen werden. Dabei werden die Abdichtungen beider Schnecken zum Maschinengehäuse mit ausgebaut.

Großzügige Reinigungskammer zwischen Mischmulde (Nahrungsmittelbereich) sowie Zubringerschnecken- und Mischwellenantrieb. Die Dichtung der Antriebswelle der Mischeinrichtung ist aufklappbar und leicht zu demontieren.



Selbstverständlich lassen sich – wie gefordert – auch beim „Hygienewolf“ alle Oberflächen, die mit Nahrungsmitteln in Kontakt kommen, sachgerecht reinigen und desinfizieren. Dies gilt auch ohne Einschränkungen für alle Durchführungen von Antriebs- und Lagerzapfen. Außerhalb der Durchführungen der Antriebswellen von Mischwelle, Arbeits- und Zubringerschnecke gibt es spezielle, von außen zugängliche Reinigungsräume.



Schräg liegender Spülkanal zwischen Schneckengehäuse und Arbeitsschneckenlagerung. Dadurch lassen sich Schneckengehäuse und Antriebswelle optimal reinigen. Dieser Spülkanal ist, wie alle von außen zugänglichen Reinigungsräume, über elektrisch verriegelte Türen gegen das Wiedereinschalten des Wolfs gesichert.

Stufenloser Antrieb



U 200 mm mit besonderer Hygieneausstattung



Für Hamburgerprodukte, frische Hacksteaks, loses Hackfleisch und Hackfleisch in Strangform wird das verarbeitete Material in der Regel auf Transportbänder gewolft. Hier ist die Möglichkeit, unterschiedliche Produktionsleistungen einstellen zu können, ein wesentlicher Faktor. Um dies zu erreichen, kann der „Hygienewolf“ G 160 und U 200 mm mit einem stufenlos regelbaren Antrieb von Zubringer- und Arbeitsschnecke ausgestattet werden. Dadurch lässt sich auch das Drehzahlverhältnis der beiden

Schnecken zueinander ändern, um es damit verschiedenartigen Rohstoffen optimal anpassen und abweichende Temperaturen ausgleichen zu können.

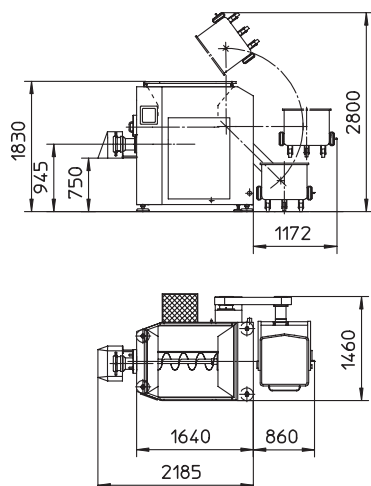
Technische Daten

		Automatenwolf		Misch-Automatenwolf		Misch-Automatenwolf mit Hygieneausstattung und stufenlosem Antrieb
Lochscheiben	Ø mm	160	200	160	200	160 und 200
Fassungsvermögen Trichter, bzw. Mischmulde	ca. l	360	360	530	530	530
Produktionsleistungen Frischfleisch	max. kg/h	8000	11000	8000*	11000*	500 – 5000*
Gefrierfleisch	max. kg/h	1500	2000	–	–	–
Mischkapazität	max. kg	–	–	350	350	350
Antriebsleistung Arbeitsschnecke	kW	17,5/30	21/35	17,5/30	21/35	6,6 – 22
Zubringerschnecke	kW	1,3/1,8 1,3/2/2,4	1/1,8 1,3/2/2,4	4,7/6	4,7/6	1,5 – 4,7

* reine Wolfkapazität

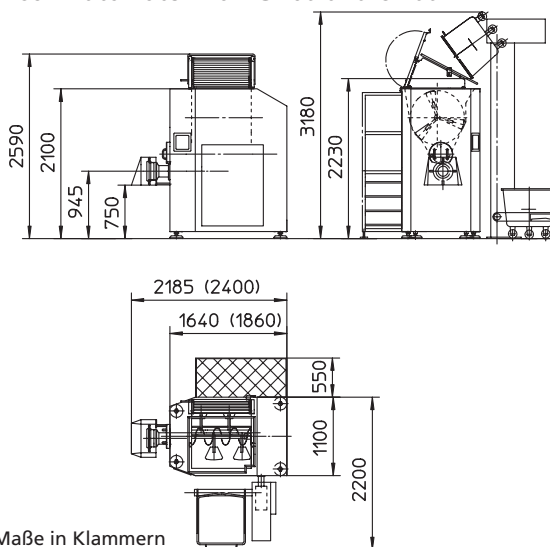
Maßskizzen

Automatenwolf G 160 und U 200 mm



Maße und Abbildungen sind unverbindlich, Änderungen bleiben vorbehalten.

Misch-Automatenwolf G 160 und U 200 mm



Maße in Klammern Hygiene-Ausführung

K+G WETTER und sein Service

Die Wölfe von K+G WETTER sind robust, zuverlässig, wartungs- und servicefreundlich, so dass Besuche vom Kundendienst selten sein werden. Müssen dennoch Wartungsarbeiten durchgeführt werden oder sollte einmal etwas nicht so laufen wie gewünscht, reicht ein kurzer Anruf, und unser Mann kommt.

Wenn Sie Einzelheiten über den Automaten- und Misch-Automatenwolf G 160 und U 200 mm, über andere Wölfe oder Schneidmischer und Mischer von K+G WETTER wissen möchten, wenden Sie sich an uns oder einen unserer Vertriebspartner.

Kutter- und Gerätebau Wetter GmbH
Goldbergstraße 21
D-35216 Biedenkopf-Breidenstein
Tel. (0 64 61) 9 84 00
Fax (0 64 61) 98 40 25
Internet: <http://www.kgwetter.de>
E-mail: INFO@kgwetter.de



Fahrbarer, rostfreier Wagen, auf dem Schneidsätze, Schnecken, Verschlussmutter und Lagerungen gereinigt und aufbewahrt werden können.

