



KOLBE

F O O D T E C



KOLBE

F O O D T E C

Paul KOLBE GmbH • FOODTEC
Gewerbestraße 5 • D - 89275 Elchingen
Telefon +49 (0) 73 08 / 96 10 - 0
Telefax +49 (0) 73 08 / 96 10 - 98
E-Mail: info@kolbe-foodtec.com
www.kolbe-foodtec.de
www.kolbe-foodtec.com

Rosler Consult • 1655 • 02/14 • 2-1

AUTOMATENWÖLFE AUTOMATIC MINCER / GRINDER



Die Paul KOLBE GmbH ist seit über 50 Jahren Spezialist für hochwertige Fleischereitechnik. Mit ihrem umfangreichen Programm an Fleischwölfen und Bandsägen bietet sie für alle fleischverarbeitenden Betriebe von der Spezialitäten-Metzgerei über Supermärkte bis zum industriellen Zerlegebetrieb die auf die jeweiligen Einsatzbedingungen perfekt abgestimmte Technik.

Entwicklung und Fertigung erfolgen in Deutschland an einem Standort und ermöglichen somit die Einhaltung höchster Qualitätsstandards. Die Herstellung berücksichtigt alle bekannten Industrienormen und geht z.T. weit darüber hinaus. Zuverlässigkeit, einfache Handhabung und die Einhaltung höchster Hygienestandards sind die besonderen Merkmale der KOLBE-Produkte.

Kompetente Beratung, umfassende Service-Angebote und eine perfekte Ersatzteilversorgung runden das Leistungsangebot ab.

Paul KOLBE GmbH specialises in high quality meat processing products for more than 50 years. With our extensive program on mincers and band saws it offers with the respective operating conditions perfectly coordinated technology for all meat-processing enterprises from the speciality butcher's shop to supermarkets and industrial cutting-plants.

Development and Production take place in Germany at one location and allows therefore the compliance of the highest quality standards. The manufacture considers all known industrial standards and goes partly wide beyond them. Reliability, easy handling and the compliance of the highest hygiene standards are the special characteristics of KOLBE products.

Qualified consulting, comprehensive service-offers and a perfect spare part supply completes the service offering.



MERKMALE	4
FEATURES	4
AWK130-160	7
AW52-240	9
AW130-240	9
AW56-240	11
AW160-240	11
AWM52-240	13
AWM130-240	13
AWM56-240	15
AWM160-240	15
AW200-380	17
TECHNISCHE DATEN	18
TECHNICAL DATA	18
SERIENAUSSTATTUNG	20
STANDARD EQUIPMENT	20
AUSSTATTUNGSMÖGLICHKEITEN	22
VARIANTS	22

MERKMALE FEATURES

ENTERPRISE



Schneidsystem Enterprise

Insbesondere geeignet für die Herstellung von Hackfleisch, mit Zusätzen in Form von Gewürzen oder Flüssigkeiten, oder pur.

Durch den für das Schneidsystem Enterprise typischen 2. Wolfprozess, findet die optimale Egalisierung von Fett/Fleischanteil sowie den unterschiedlichen Fleischsorten (gemischtes Hackfleisch) statt.

Das Endprodukt erhält ein sehr homogenes Schnittbild und das bei minimalster Temperaturerhöhung.

Cutting system Enterprise

Especially suitable for the production of meat, with ingredients like spices or liquids, or pure.

Because of the second mincing process, which is typically for the cutting system Enterprise, a optimal equalizer of fat/meat part as well as the different types of meat (mixed minced meat) occurs.

The final product has a very homogenous cutting result with a minimal rise in temperature.

UNGER



Schneidsystem Unger

Insbesondere zur Wurstproduktion geeignet. Variabler Einsatz durch einzelnen und doppelten Schneidsatz.

Der 3-teilige Schneidsatz wird zur Grobzerkleinerung, Speckverarbeitung und zur Herstellung von z. B. Rohwurst, und grobem Einlagefleisch sowie gefrorenen Produkten eingesetzt.

Mit dem 5-teiligen Schneidsatz erreicht man eine feinere Zerkleinerung in einem Wolf-Vorgang. Er eignet sich sehr gut zur Herstellung von Brüh- und Kochwurst. Ebenso kann bei dieser Variante von einer Trenneinrichtung, die das Fleisch von Knorpel und Sehnen trennt, Gebrauch gemacht werden.

Cutting system Unger

Especially suitable for production of sausages. Variable applicable because of the single and double cutting set.

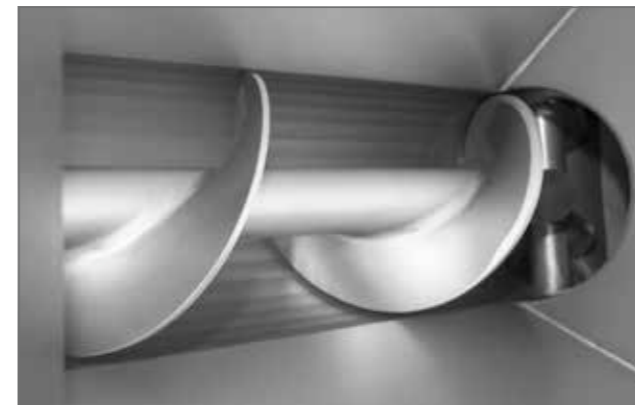
The 3-piece cutting set is being used for the coarse grinding, processing of bacon and for the production of e. g. raw sausage and frozen products.

For a fine grinding in one mincing process, the 5-piece cutting set is needed. It is very suitable for the production of cooked sausage. Also the separating device, which separates the meat from gristles and sinews, can be used with this cutting set.



Stufenlos geregelter Zubringerantrieb

Stepless regulated feeding drive



Vorfüllfunktion der Arbeitsschnecke

Prefilling function of the working worm



Trichteraufsatz mit Zugangssicherung

Feeding hopper with safety frame



Gehäuseauslaufschutzhaube

Vorschrift bei Verwendung von Endlochscheiben mit Bohrungen größer 8 mm! Entsprechend den gesetzlichen Bestimmungen ggf. zwingend erforderlich.

Outlet protection cover

Prescription by use of hole plates with hole diameter wider than 8 mm! As the case maybe obligatory according to the CEE-rules.

AUTOMATENWÖLFE

AUTOMATIC MINCER / GRINDER

AWK130-160



Der AWK130-160 ist der kleinste unserer Automatenwinkelwolf-Reihe.

Als Hochleistungswolf mit kompakter Bauweise und einer Chargengröße zwischen 120-130 Litern, ist der AWK für große Handwerksbetriebe und mittlere Industriebetriebe geeignet.

Er verarbeitet frisches und gefrorenes, grob zerlegtes Fleisch bis zu einer Temperatur von -12 ° Grad.

Wie alle Automatenwinkelwölfe unserer Produktreihe, besticht der AWK durch eine hervorragende Förderleistung und Schnittqualität.

Merkmale

- Chargengröße für Wölfe ca. 120-130 kg
- Verarbeitung von kleinen Fleischstücken bis -12° Grad
- 1,5 kW Zubringerantrieb (stufenlos geregelt)

The AWK130 is the smallest of our automatic crossfeed mincer range.

As it is a high performance machine with compact construction and a batch size between 120-130 liter, it is suitable in big crafts enterprises and mid-sizes industrial companies.

The AWK is able to process fresh and frozen, rough dissected meat till a temperature of -12 °degrees.

As all of our automatic crossfeed mincer of our product range, the AWK convinces with a perfect hourly output and a brilliant cutting quality.

Features

- Batch size for mincing approx. 120-130 kg
- Processing of small meat pieces till -12° degrees
- 1,5 kW feeding drive (stepless controlled)



Schneidsystem Unger E130 (L&W)

Vorschneider, Lochscheibe 3, 5, 8, 13 mm, 2 Kreuzmesser, schmaler und breiter Einlegering

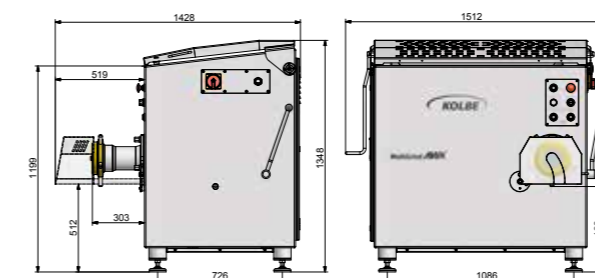
Cutting system Unger E130 (L&W)

Precutter, plate 3, 5, 8, 13 mm, 2 cross-knives, small and wide insert ring



Automatenwolf	Automatic Mincer / Grinder	AWK130-160
Schneidsystem	Cutting system	Unger E130
Lochscheibendurchmesser	Diameter of perforated plate mm	130
Trichtervolumen	Bowl volume	Ltr 160
Förderleistung (Produkt und Schneidsatz abhängig)*	Hourly output (Depending on product and cutting set)*	kg/h 2500
Motor - Hauptantrieb / IP55 (Optional)	Motor - Main drive / IP55 (Optional)	kW 15 (22)
Gewicht netto	Weight net	kg 755 - 800

* Bei 3 mm Endlochscheibe, Verarbeitung von kleinen Frischfleischstücken 0 / -1° Grad ohne Zusätze
 * with 3 mm final hole plate, processing of small beef or pork pieces 0 / -1° degree without ingredients



Technische Änderungen vorbehalten – Specifications subject to change without notice

AUTOMATENWÖLFE

AUTOMATIC MINCER / GRINDER

AW52-240

AW130-240



Der AW verfügt über eine Chargengröße von 180-200 Litern und eignet sich somit sehr gut für die Industrie und die großen Handwerksbetriebe.

Mit einer Förderleistung von ca. 3000 kg pro Stunde, gehört diese Maschine definitiv in die Sparte der Oberklasse Fleischwölfe. Der AW verarbeitet grob zerlegtes Fleisch in frischem Zustand mühelos und schonend. Auch kleine gefrorene Fleischstücke bis -15 ° Grad können produziert werden.

Da der Wolf serienmäßig mit einem Beladetrichter inkl. Zugangssicherung ausgestattet ist, kann problemlos eine automatische Beladung angebracht werden.

Merkmale

- Chargengröße für Wölfe ca. 180-200 kg
- Verarbeitung von Fleischstücken bis -15° Grad
- 1,5 kW Zubringerantrieb (stufenlos geregelt)

With a batch size of 180-200 liter, the AW is very suitable for the industry and the big crafts enterprises.

With an hourly output of approx. 3000 kg per hour, this machine is definitely part of the high class meat mincer.

The AW processes rough cut meat fresh or frozen, till -15 ° degrees easy and gentle.

Equipped as standard with a feeding hopper with safety frame, an automatic loading can be added additionally.

Features

- Batch size for mincing approx. 180-200 kg
- Processing of meat pieces till -15° degrees
- 1,5 kW feeding drive (stepless controlled)



Schneidsystem Enterprise E52 (L&W)

Lochscheibe 3 mm mit Nabe und 4 Nuten, Kreuzmesser 4-flg.

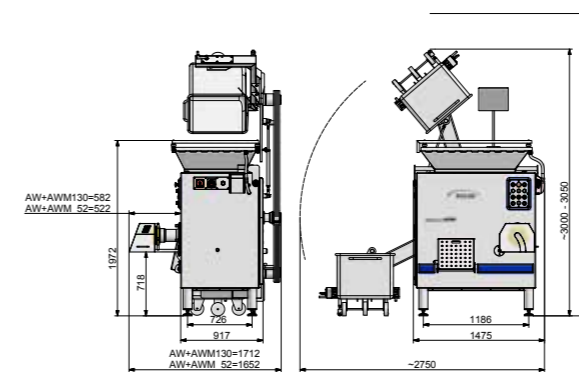
Cutting system Enterprise E52 (L&W)

Plate 3 mm with hub and 4 slots, cross-knives (4 blades)



Automatenwolf	Automatic Mincer / Grinder	AW52-240
Schneidsystem	Cutting system	Enterprise E52
Lochscheibendurchmesser	Diameter of perforated plate mm	130
Trichtervolumen	Bowl volume	Ltr 240
Förderleistung (Produkt und Schneidsatz abhängig)*	Hourly output (Depending on product and cutting set)*	kg/h ~3000
Motor - Hauptantrieb / IP55 (Optional)	Motor - Main drive / IP55 (Optional)	kW 15 (22)
Gewicht netto	Weight net	kg 950 -1050

* Bei 3 mm Endlochscheibe, Verarbeitung von kleinen Frischfleischstücken 0 / -1° Grad ohne Zusätze
* with 3 mm final hole plate, processing of small beef or pork pieces 0 / -1° degree without ingredients



Technische Änderungen vorbehalten – Specifications subject to change without notice



Schneidsystem Unger E130 (L&W)

Vorschneider, Lochscheibe 3, 5, 8, 13 mm, 2 Kreuzmesser, schmaler und breiter Einlegering

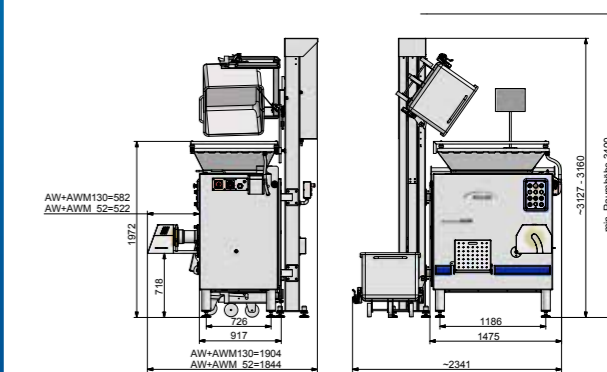
Cutting system Unger E130 (L&W)

Precutter, plate 3, 5, 8, 13 mm, 2 cross-knives, small and wide insert ring



Automatenwolf	Automatic Mincer / Grinder	AW130-240
Schneidsystem	Cutting system	Unger E130
Lochscheibendurchmesser	Diameter of perforated plate mm	130
Trichtervolumen	Bowl volume	Ltr 240
Förderleistung (Produkt und Schneidsatz abhängig)*	Hourly output (Depending on product and cutting set)*	kg/h ~3000
Motor - Hauptantrieb / IP55 (Optional)	Motor - Main drive / IP55 (Optional)	kW 15 (22)
Gewicht netto	Weight net	kg 950 -1050

* Bei 3 mm Endlochscheibe, Verarbeitung von kleinen Frischfleischstücken 0 / -1° Grad ohne Zusätze
* with 3 mm final hole plate, processing of small beef or pork pieces 0 / -1° degree without ingredients



Technische Änderungen vorbehalten – Specifications subject to change without notice

AUTOMATENWÖLFE

AUTOMATIC MINCER / GRINDER

AW56-240

AW160-240



Das leistungsstärkste Modell dieser Baureihe überzeugt durch seinen stärkeren Antrieb und der perfekten Förderleistung von ca. 4.000 kg pro Stunde.

Hervorragend geeignet für die Herstellung von beispielsweise Burger Beef und Kebap in großen Mengen findet der AW Anwendung in der Industrie und großen Handwerksbetrieben.

Durch seinen größeren Schneidraum und weiteres Zugvolumen der Schnecke, verarbeitet der Winkelwolf selbst größere Fleischstücke schonend und mühelos mit sehr geringer Belastung auf das Fleisch.

Auch das Wolfen von vorzerkleinerter, gefrorener Ware bis -18° Grad ist bei diesem Modell kein Problem.

Merkmale

- Chargengröße für Wolfen ca. 180-200 kg
- Verarbeitung von Fleischstücken bis -18° Grad
- 1,5 kW Zubringerantrieb (stufenlos geregelt)

This model is the most powerful mincer in this range. With a stronger drive and a perfect hourly output, the AW is able to produce easily till 4.000 kg.

Perfectly suitable for the production of for example burger beef and kebab in big quantities, the AW can be found in the industry and big crafts enterprises.

Because of its bigger cutting space and the wider volution, this crossfeed mincer processes, even bigger meat pieces, gentle and easily with very less friction on the meat.

The machine is also able to produce without problems precut pieces till -18° degrees.

Features

- Batch size for mincing approx. 180-200 kg
- Processing of meat pieces till -18° degrees
- 1,5 kW feeding drive (stepless controlled)



Schneidsystem Enterprise E56 (L&W)

Lochscheibe 3 mm mit Nabe und 4 Nuten, Kreuzmesser 4-flg.

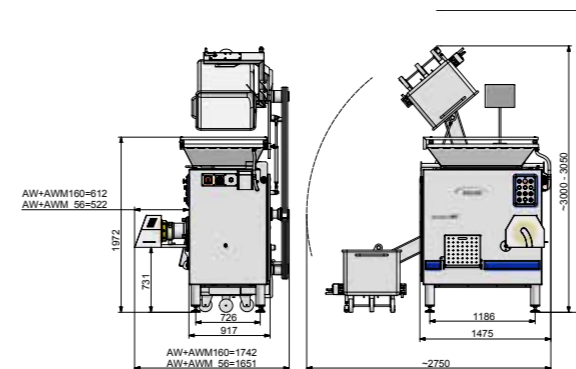
Cutting system Enterprise E56 (L&W)

Plate 3 mm with hub and 4 slots, cross-knife (4 blades)



Automatenwolf	Automatic Mincer / Grinder	AW56-240
Schneidsystem	Cutting system	Enterprise E56
Lochscheibendurchmesser	Diameter of perforated plate mm	152
Trichtervolumen	Bowl volume	Ltr 240
Förderleistung (Produkt und Schneidsatz abhängig)*	Hourly output (Depending on product and cutting set)*	kg/h ~3750
Motor - Hauptantrieb / IP55 (Optional)	Motor - Main drive / IP55 (Optional)	kW 30 (22)
Gewicht netto	Weight net	kg 1000 - 1100

* Bei 3 mm Endlochscheibe, Verarbeitung von kleinen Frischfleischstücken 0 / -1° Grad ohne Zusätze
* with 3 mm final hole plate, processing of small beef or pork pieces 0 / -1° degree without ingredients



Technische Änderungen vorbehalten – Specifications subject to change without notice



Schneidsystem Unger G160 (L&W)

Vorschneider, Lochscheibe 3, 5, 8, 13 mm, 2 Kreuzmesser, schmaler und breiter Einlegering

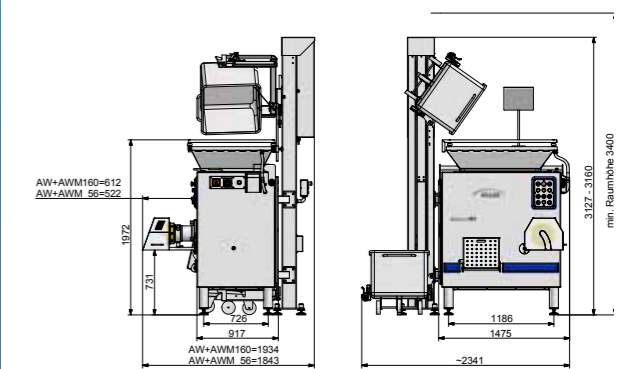
Cutting system Unger G160 (L&W)

Precutter, plate 3, 5, 8, 13 mm, 2 cross-knives, small and wide insert ring



Automatenwolf	Automatic Mincer / Grinder	AW160-240
Schneidsystem	Cutting system	Unger G160
Lochscheibendurchmesser	Diameter of perforated plate mm	160
Trichtervolumen	Bowl volume	Ltr 240
Förderleistung (Produkt und Schneidsatz abhängig)*	Hourly output (Depending on product and cutting set)*	kg/h ~4000
Motor - Hauptantrieb / IP55 (Optional)	Motor - Main drive / IP55 (Optional)	kW 30 (22)
Gewicht netto	Weight net	kg 1000 - 1100

* Bei 3 mm Endlochscheibe, Verarbeitung von kleinen Frischfleischstücken 0 / -1° Grad ohne Zusätze
* with 3 mm final hole plate, processing of small beef or pork pieces 0 / -1° degree without ingredients



Technische Änderungen vorbehalten – Specifications subject to change without notice

AUTOMATENWÖLFE

AUTOMATIC MINCER / GRINDER



Dieser Wolf bietet durch den serienmäßigen Mischarm, neben dem Wolfen noch die Möglichkeit Gewürze und / oder Flüssigkeiten mit dem Fleisch zu vermischen. Aus diesem Grund ist dieses Modell hervorragend für die Herstellung von Koch- und Brühwürsten, sowie mit dem Enterprise Schneidsystem für die Produktion für beispielsweise Burger Beef geeignet.

Die Förderleistung bei frischer Ware ist ebenfalls ca. 3000 kg und die Maschine kann gefrorenes, vorgeschnittenes Fleisch bis -15° Grad verarbeiten.

Merkmale

- Chargengröße für Wolfen ca. 180-200 kg
- Chargengröße für Mischen ca. 150 kg
- Verarbeitung von Fleischstücken bis -15°Grad

Because of the standard mixing arm, this mincer provides, beside the mincing, the possibility, to mix ingredients like liquids and / or spices with the meat. That's why this model is especially suitable to produce for example burger beef.

Like all of the crossfeed mincers, also this one convinces with the gentle and easy processing of the meat, with very less friction.

The hourly output of fresh meat is also approx. 3000 kg and the machine is able to produce precutted meat with a temperature of -15°degrees.

Features

- Batch size for mincing approx. 180-200 kg
- Batch size for mixing approx. 150 kg
- Processing of meat pieces till -15° degrees

AWM52-240



Schneidsystem Enterprise E52 (L&W)

Lochscheibe 3 mm mit Nabe und 4 Nuten, Kreuzmesser 4-flg.

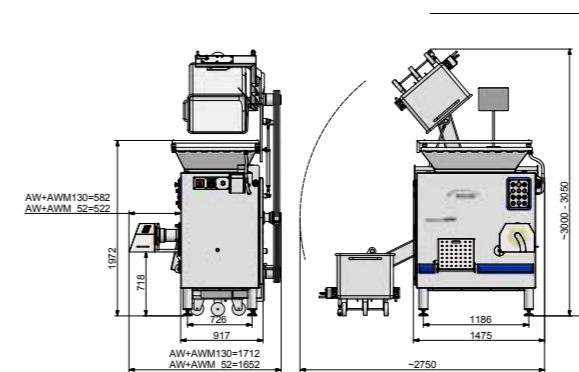
Cutting system Enterprise E52 (L&W)

Plate 3 mm with hub and 4 slots, cross-knife (4 blades)



Automatenwolf	Automatic Mincer / Grinder	AWM52-240
Schneidsystem	Cutting system	Enterprise E52
Lochscheibendurchmesser	Diameter of perforated plate mm	130
Trichtervolumen	Bowl volume	Ltr 240
Förderleistung (Produkt und Schneidsatz abhängig)*	Hourly output (Depending on product and cutting set)*	kg/h ~3000
Motor - Hauptantrieb / IP55 (Optional)	Motor - Main drive / IP55 (Optional)	kW 15 (22)
Gewicht netto	Weight net	kg 950 -1050

* Bei 3 mm Endlochscheibe, Verarbeitung von kleinen Frischfleischstücken 0 / -1° Grad ohne Zusätze
* with 3 mm final hole plate, processing of small beef or pork pieces 0 / -1° degree without ingredients



Technische Änderungen vorbehalten – Specifications subject to change without notice

AWM130-240



Schneidsystem Unger E130 (L&W)

Vorschneider, Lochscheibe 3, 5, 8, 13 mm, 2 Kreuzmesser, schmaler und breiter Einlegering

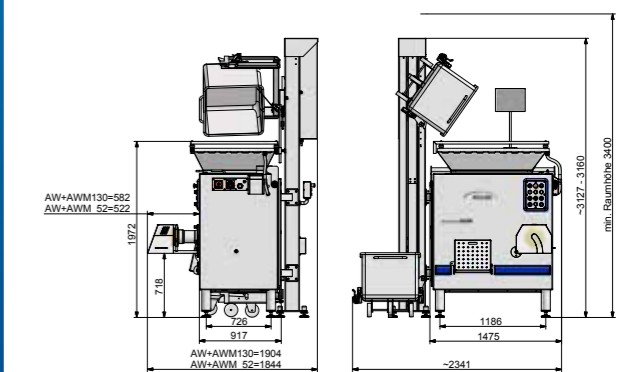
Cutting system Unger E130 (L&W)

Precutter, plate 3, 5, 8, 13 mm, 2 cross-knives, small and wide insert ring



Automatenwolf	Automatic Mincer / Grinder	AWM130-240
Schneidsystem	Cutting system	Unger E130
Lochscheibendurchmesser	Diameter of perforated plate mm	130
Trichtervolumen	Bowl volume	Ltr 240
Förderleistung (Produkt und Schneidsatz abhängig)*	Hourly output (Depending on product and cutting set)*	kg/h ~3000
Motor - Hauptantrieb / IP55 (Optional)	Motor - Main drive / IP55 (Optional)	kW 15 (22)
Gewicht netto	Weight net	kg 950 -1050

* Bei 3 mm Endlochscheibe, Verarbeitung von kleinen Frischfleischstücken 0 / -1° Grad ohne Zusätze
* with 3 mm final hole plate, processing of small beef or pork pieces 0 / -1° degree without ingredients



Technische Änderungen vorbehalten – Specifications subject to change without notice

AUTOMATENWÖLFE

AUTOMATIC MINCER / GRINDER

AWM56-240

AWM160-240



Dieses Modell erfüllt die höchsten Ansprüche an Verarbeitung und Förderleistung.

Mit dem stärkeren Antrieb, dem weiteren Zugvolumen der Schnecke, und einem größeren Schneidsatz, kann dieses Modell durch den serienmäßigen Mischarm auch hervorragend zur Herstellung von Brüh- und Kochwurst, oder mit dem Enterprise Schneidsystem zur Produktion von Burger Beef eingesetzt werden.

Die Maschine hat eine Förderleistung von ca. 4000 kg pro Stunde bei frischem Fleisch und ist in der Lage vorzerkleinerte Fleischstücke bis -18° Grad zu verarbeiten.

Merkmale

- Chargengröße für Wölfe ca. 180-200 kg
- Chargengröße für Mischen ca. 150 kg
- Verarbeitung von Fleischstücken bis -18°Grad

This model fulfills the highest requests concerning the processing and hourly output.

With the stronger drive, the wider volution of the worm, the bigger cutting set, and the mixing arm, this model is perfectly suitable for the production of big quantities of sausages, and with cutting system enterprise for the production of burger beef.

The machine has an hourly output of approx. 4.000 kg with fresh meat, and is able to process precut meat pieces till a temperature of -18° degrees.

Features

- Batch size for mincing approx. 180-200 kg
- Batch size for mixing approx. 150 kg
- Processing of meat pieces till -18° degrees



Schneidsystem Enterprise E56 (L&W)

Lochscheibe 3 mm mit Nabe und 4 Nuten, Kreuzmesser 4-flg.

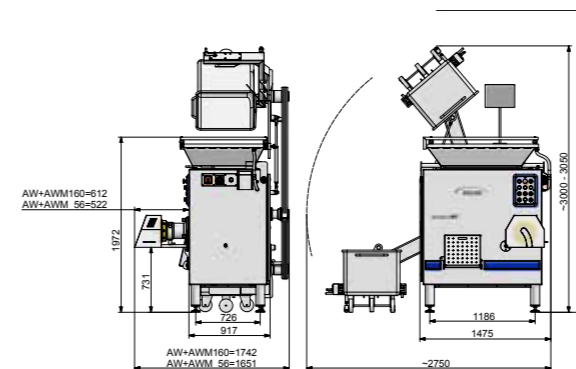
Cutting system Enterprise E56 (L&W)

Plate 3 mm with hub and 4 slots, cross-knife (4 blades)



Automatenwolf	Automatic Mincer / Grinder	AWM56-240
Schneidsystem	Cutting system	Enterprise E56
Lochscheibendurchmesser	Diameter of perforated plate mm	152
Trichtervolumen	Bowl volume	Ltr 240
Förderleistung (Produkt und Schneidsatz abhängig)*	Hourly output (Depending on product and cutting set)*	kg/h ~3750
Motor - Hauptantrieb / IP55 (Optional)	Motor - Main drive / IP55 (Optional)	kW 30 (22)
Gewicht netto	Weight net	kg 1000 - 1100

* Bei 3 mm Endlochscheibe, Verarbeitung von kleinen Frischfleischstücken 0 / -1° Grad ohne Zusätze
* with 3 mm final hole plate, processing of small beef or pork pieces 0 / -1° degree without ingredients



Technische Änderungen vorbehalten – Specifications subject to change without notice



Schneidsystem Unger G160 (L&W)

Vorschneider, Lochscheibe 3, 5, 8, 13 mm, 2 Kreuzmesser, schmaler und breiter Einlegering

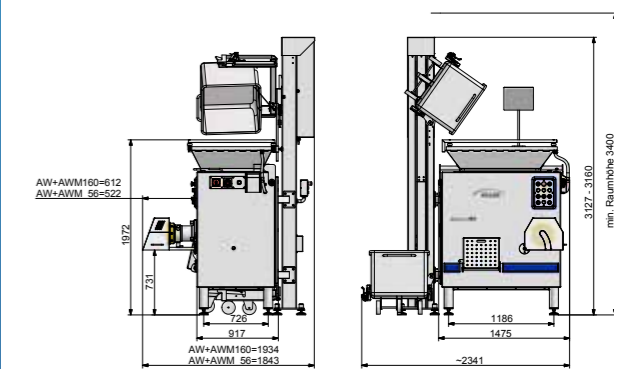
Cutting system Unger G160 (L&W)

Precutter, plate 3, 5, 8, 13 mm, 2 cross-knives, small and wide insert ring



Automatenwolf	Automatic Mincer / Grinder	AWM160-240
Schneidsystem	Cutting system	Unger G160
Lochscheibendurchmesser	Diameter of perforated plate mm	160
Trichtervolumen	Bowl volume	Ltr 240
Förderleistung (Produkt und Schneidsatz abhängig)*	Hourly output (Depending on product and cutting set)*	kg/h ~4000
Motor - Hauptantrieb / IP55 (Optional)	Motor - Main drive / IP55 (Optional)	kW 30 (22)
Gewicht netto	Weight net	kg 1000 - 1100

* Bei 3 mm Endlochscheibe, Verarbeitung von kleinen Frischfleischstücken 0 / -1° Grad ohne Zusätze
* with 3 mm final hole plate, processing of small beef or pork pieces 0 / -1° degree without ingredients



Technische Änderungen vorbehalten – Specifications subject to change without notice

AUTOMATENWÖLFE

AUTOMATIC MINCER / GRINDER

AW200-380



Der AW200 ist der größte Industriewolf aus unserem Sortiment. Mit serienmäßig stufenloser Geschwindigkeitsregelung der Zubringer- und Arbeitsschnecke und dem 380 Liter Trichtervolumen, erreicht der Fleischwolf spielend eine Förderleistung von ca. 6.000 kg pro Stunde unter Verwendung von Frischfleisch mit 3-teiligem Schneidsatz.

Zerkleinerte Gefrierfleischblöcke mit einer Temperatur von bis zu -20° Grad können von dem AW200-380 ebenfalls mühelos verarbeitet werden.

Merkmale

- Chargengröße für Wölfe ca. 350 Liter
- Verarbeitung von Fleischstücken bis -20°Grad
- 4,0 kW Zubringerantrieb (stufenlos geregelt)

The AW200 is the biggest industrial mincer in our product range. With standard stepless speed regulation of the feeding and working worm and the 380 liter hopper volume, the mincer has an hourly output of approx. 6.000 kg, using fresh meat and a 3-part cutting set.

Frozen meat pieces with a temperature till -20° degrees, can be also processed effortlessly by the AW200-380.

Features

- Batch size for mincing approx. 350 liter
- Processing of meat pieces till -20°degrees
- 4,0 kW feeding drive (stepless controlled)



Schneidsystem Enterprise U200 (L&W)

Vorschneider, 3, 5, 8 und 13 mm Lochscheibe, 2 Messer, 1 schmaler und ein breiter Einlegering

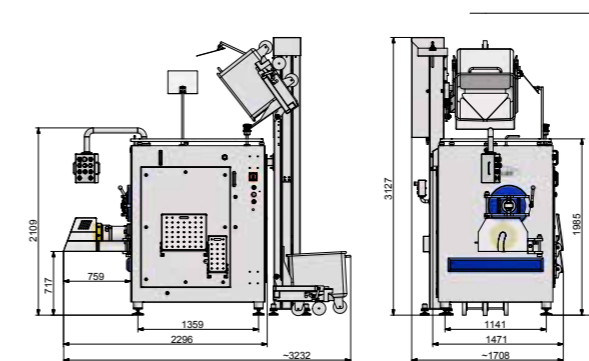
Cutting system Enterprise U200 (L&W)

Precutter, 3, 5, 8 and 13 mm hole plate, 2 knives, 1 wide and 1 small insert ring



Automatenwolf	Automatic Mincer / Grinder	AW200-380
Schneidsystem	Cutting system	Unger U200
Lochscheibendurchmesser	Diameter of perforated plate mm	200
Trichtervolumen	Bowl volume	Ltr 380
Förderleistung (Produkt und Schneidsatz abhängig)*	Hourly output (Depending on product and cutting set)*	kg/h ~ 6000
Motor - Hauptantrieb / IP55 (Optional)	Motor - Main drive / IP55 (Optional)	kW 55 (75)
Gewicht netto	Weight net	kg 1550 - 1650

* Bei 3 mm Endlochscheibe, Verarbeitung von kleinen Frischfleischstücken 0 / -1° Grad ohne Zusätze
* with 3 mm final hole plate, processing of small beef or pork pieces 0 / -1° degree without ingredients



Technische Änderungen vorbehalten - Specifications subject to change without notice



TECHNISCHE DATEN

TECHNICAL DATA

Automatenwölfe		Automatic Mincers / Grinders		AWK130-160	AW52-240	AW130-240	AW56-240	AW160-240	AWM52-240	AWM130-240	AWM56-240	AWM160-240	AW200-380	
Schneidsystem		Cutting system		Unger E130	Enterprise E52	Unger E130	Enterprise E56	Unger G160	Enterprise E52	Unger E130	Enterprise E56	Unger G160	Unger U200	
Lochscheibendurchmesser		Diameter of perforated plate		mm	130	130	130	152	160	130	130	152	160	200
Trichtervolumen		Funnel volume		Ltr	160	240	240	240	240	240	240	240	240	380
Förderleistung (Produkt und Schneidsatz abhängig)*		Hourly output (Depending on product and cutting set)*		kg/h	2500	~ 3000	~ 3000	~ 3750	~ 4000	~ 3000	~ 3000	~ 3750	~ 4000	~ 6000
Motorspannung (3Ph)		Motor tension (3Ph)		V	400	400	400	400	400	400	400	400	400	400
Motor - Hauptantrieb / IP55 (Optional)		Motor - Main drive / IP55 (Optional)		kW	15 (22)	15 (22)	15 (22)	30 (22)	30 (22)	15 (22)	15 (22)	30 (22)	30 (22)	55 (75)
Motor - Zubringerantrieb / IP55		Motor - Feeding drive / IP55		kW	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	4,0 (7,5)
Motor - Mischantrieb / IP55		Motor - Mixing drive / IP55		kW	-	--- / 1,1	--- / 1,1	--- / 1,1	--- / 1,1	--- / 1,1	--- / 1,1	--- / 1,1	--- / 1,1	-
Motor - Produktlockerungsantrieb / IP55 (Optional)		Motor - Loosening device drive / IP55 (Optional)		kW	-	(1,1) / ---	(1,1) / ---	(1,1) / ---	(1,1) / ---	(1,1) / ---	(1,1) / ---	(1,1) / ---	(1,1) / ---	(1,5)
Nennstrom bei 400 V - Hauptantrieb (Optional)		Nominal current at 400 V - Main drive (Optional)		A	28,5 (40,5)	28,5 (40,5)	28,5 (40,5)	54 (40,5)	54 (40,5)	28,5 (40,5)	28,5 (40,5)	54 (40,5)	54 (40,5)	97
Nennstrom bei 400 V - Zubringerantrieb (Optional)		Nominal current at 400 V - Feeding drive (Optional)		A	-	3,1	3,1	3,1	3,1	3,1	3,1	3,1	3,1	8,2 (15,2)
Nennstrom bei 400 V - Misch- / Lockerungsantrieb		Nominal current at 400 V - Mixing / Loosening device drive		A	3,1	2,6	2,6	2,6	2,6	2,6	2,6	2,6	2,6	(3,1)
Leiterquerschnitt		Conductor size		mm ²	10 (16)	10 (16)	10 (16)	25 (16)	25 (16)	10 (16)	10 (16)	25 (16)	25 (16)	50
Netzabsicherung bei 400 V (A träge)		Fusing at 400 V (A lazy)		A	40 (50)	40 (50)	40 (50)	63 (50)	63 (50)	40 (50)	40 (50)	63 (50)	63 (50)	160
Abmessungen		Dimensions		mm	1512 x 1428 x 1348	1475 x 1439 x 1972	1475 x 1499 x 1972	1475 x 1439 x 1972	1475 x 1529 x 1972	1475 x 1439 x 1972	1475 x 1499 x 1972	1475 x 1439 x 1972	1475 x 1529 x 1972	1471 x 2296 x 2109
Einfüllhöhe		Input height		mm	1199	1972	1972	1972	1972	1972	1972	1972	1972	1972
Gehäuseauslaufhöhe mit Haube		Lower housing height with cover		mm	512	718	718	731	731	718	718	731	731	717
Lärmpegel		Noise level		dB (A)	70,8	68,8	68,8	68,8	68,8	68,8	68,8	68,8	68,8	69,7
Gewicht netto		Weight net		kg	755 - 800	950 - 1050	950 - 1050	1000 - 1100	1000 - 1100	950 - 1050	950 - 1050	1000 - 1100	1000 - 1100	1550 - 1650

* Bei Verwendung von einer 3 mm Endlochscheibe, Verarbeitung von kleinen Frischfleischstücken 0 / -1° Grad ohne Zusätze
* hourly throughput with 3 mm final hole plate, processing of small beef or pork pieces 0 / -1° degree without ingredients

Technische Änderungen vorbehalten – Specifications subject to change without notice

SERIENAUSSTATTUNGEN

STANDARD EQUIPMENT

Automatenwölfe	Automatic Mincers / Grinders	AWK130-160	AW52-240	AW130-240	AW56-240	AW160-240	AWM52-240	AWM130-240	AWM56-240	AWM160-240	AW200-380
Schneidsatz Unger	Cutting set Unger	•		•		•		•		•	•
Schneidsatz Enterprise	Cutting set Enterprise		•		•		•		•		
Stufenlose Geschwindigkeitsregelung der Zubringerschnecke	Stepless speed regulation of the feeding worm	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Ständer, Trichter, Mischflügel, aus Edelstahl	Stand, funnel, mixing paddle, of stainless steel	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Wolfgehäuse, Schnecke, Verschlussmutter rostfrei	Mincer housing, worm, lock nut stainless	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
4 höhenverstellbare Schwingmetallfüße	4 height adjustable stainless steel anti vibration metal feet	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Combi-Hakenschlüssel	Combi-spanner	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Druckknopfschaltung	Push-button-connexion	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Anschlusskabel mit CEE-Phasenstecker	Cable set with CEE-phase connector	•	•	•	•	•	•	•	•	•	
Gehäuseauslaufschutzhaube aus Edelstahl	Outlet protection cover of stainless steel	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Vorfüllfunktion Zubringerschnecke	Prefilling function feeding worm	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Beladtrichter mit Zugangssicherung	Feeding hopper with safety frame		•	•	•	•	•	•	•	•	•
Hydraulischer Schneckenausstoßer	Hydraulic worm pusher		•	•	•	•	•	•	•	•	•
Mischarm mit Autoreversefunktion	Mixing paddle with autoreverse function						•	•	•	•	
Stufenlose Geschwindigkeitsregelung der Arbeitsschnecke	Stepless speed regulation of the working worm										•

Technische Änderungen vorbehalten – Specifications subject to change without notice



Trichter
Feeding hopper



Gehäuseauslaufschutzhaube
Outlet protection cover



Stufenlose Geschwindigkeitsregelung
Stepless speed regulation



AWM Mischarmeinheit
AWM mixing arm unit

AUSSTATTUNGSMÖGLICHKEITEN VARIANTS



Auflockerungswelle
Loosening device



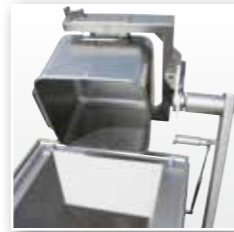
**Stufenlose Geschwindigkeits-
regelung der Arbeitsschnecke**
Stepless speed regulation of
the working worm



Hebe-Kipp-Mastbeschickung
Lifting and tipping loading
device



Werkzeugwagen
Toll trolley



**Integrierte hydraulische
Schwenkarmbeladung**
Integrated hydraulic swing
arm loading



Trenneinrichtung
Jopp Trenneinrichtung – zum Separieren des
Hackfleischs von Knorpel und Sehnen
Seperating set
Jopp for seperating the minced meat from
gristles and sinews



Mischzeitvorwahl
Mixing time preselection

Weitere Ausstattungsmöglichkeiten Further Standard Equipment

- **Erhöhte Antriebsleistung 22 kW**
• Increased motor capacity 22 kW
- **Vorschneider Rückhaltesystem**
• Precutter retain unit
- **Erhöhung Zubringerschneckenantrieb
auf 7,5 kW**
• Increased feeding drive 7,5 kW

Automatenwölfe	Automatic Mincers / Grinders	AWK130-160	AW52-240	AW130-240	AW56-240	AW160-240	AWM52-240	AWM130-240	AWM56-240	AWM160-240	AW200-380
Trenneinrichtung	Seperating set	•		•		•		•		•	•
Erhöhte Antriebsleistung 22 kW	Increased motor capacity 22 kW	•	•	•			•	•			
Stufenlose Geschwindigkeitsregelung Arbeitsschnecke	Stepless speed regulation working worm	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Werkzeugwagen	Tool trolley	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Vorschneider Rückhaltung	Precutter retain unit			•		•		•		•	•
Auflockerungswelle	Loosening device		•	•	•	•					•
Hebe-Kipp-Beladung	Loading with lifting and tipping device		•	•	•	•	•	•	•	•	•
Integrierte Schwenkarmbeschickung	Loading with integrated hydraulic swing arm		•	•	•	•	•	•	•	•	•
Mischzeitvorwahl	Mixing time preselection						•	•	•	•	
Erhöhung Zubringerschneckenantrieb auf 7,5 kW	Increased feeding drive 7,5 kW										•

Technische Änderungen vorbehalten – Specifications subject to change without notice