



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

MISCHWÖLFE

MIXER 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
MWK32-45	7
MWK114-45	7
MWK32-80	9
MWK114-80	9
MW32-80	11
MW114-80	11
MW32-120	13
MW114-120	13
MW52-120	15
MW130-120	15
TECHNISCHE DATEN	16
TECHNICAL DATA	16
SERIENAUSSTATTUNG	16
STANDARD EQUIPMENT	16
AUSSTATTUNGSMÖGLICHKEITEN	18
VARIANTS	18

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, an 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.



Schonender Transport

Schonend transportieren die Schnecken auch größere Stücke Fleisch zum Schneidwerk.

Gentle transport

Also bigger meat pieces will be transported gentle by the worm to the cutting system.



Perfekte Hygiene

Das fugenlos verschweißte Maschinenchassis und die großen Reinigungsöffnungen ermöglichen eine perfekte Hygiene und einen idealen Zugang.

Perfect hygiene

The jointless welded machine body and the big cleaning openings allow a perfect hygiene and an ideal cleaning access.



Bedienfeld

Die Bedienfelder unserer Mischwölfe sind alle stoßfest und Wasserabweisend.

Operator panel

The operator panels of our mixer grinders are all shock-proof and water repellent.



Autoreverse-Mischwerk

Stabil und ergonomisch gestaltet. Autoreverse-Mischwerk für eine gleichmäßige Produkteinmischung.

Autoreverse-function

Designed stable and ergonomic: the autoreverse-mixer for an equal product mixing.

MISCHWÖLFE

MIXER GRINDER



Der kleine und kompakte Mischwolf ist sehr platzsparend und somit bestens geeignet die Stopfwanwendung zu ersetzen und berührungsarm Hackfleisch auch in kleinen Mengen zu produzieren. Wie alle KOLBE Mischwölfe zeichnet sich der MWK durch hervorragende Förder- und Schnittqualität bei geringster Temperaturerhöhung aus. Dieses Modell kann kleine Fleischstücke bis zu einer Temperatur von 0°C verarbeiten.

Anwendung findet der MWK unter anderem im LEH sowie im Fleischhandel und bei Abholmärkten.

Merkmale

- Ca. 950 kg Förderleistung pro Stunde
- Chargengröße für Wolfen & Mischen ca. 20 kg
- Verarbeitung von kleinen Fleischstücken bis 0°C Grad

The small and compact mixer grinder is very space saving and best suitable for replacing the manual meat mincing and producing minced meat in small portions nearly touchless.

Like all KOLBE mixer grinders, the MWK is characterized by a brilliant production and cutting performance while minimal temperature increasing. This model is able to operate pieces with a temperature till sub zero.

This mixer grinder is suitable for the retail, the meat trade and pick-up stores.

Features

- Approx. 950 kg hourly output
- Batch size for mixing and mincing of approx. 20 kg
- Processing of small meat pieces till 0° degrees

MWK32-45



Schneidsystem Enterprise E32 (L&W)

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

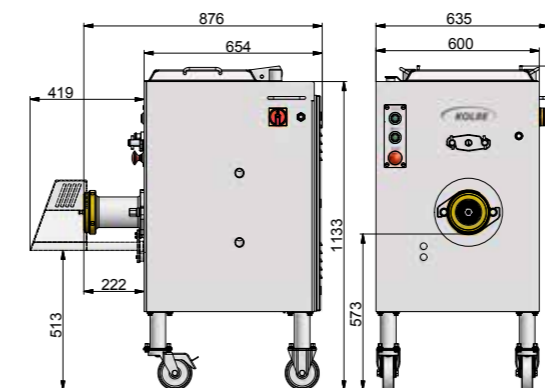
Cutting system Enterprise E32 (L&W)

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



Mischwolf	Meat Mincer	MWK32-45
Schneidsystem	Cutting system	Enterprise E32
Lochscheibendurchmesser	Diameter of perforated plate mm	100
Trichtervolumen	Bowl volume	Ltr 45
Förderleistung bei 3mm Lochscheibe*	Hourly output with perforated plate of 3mm*	kg/h 950
Motor - Hauptantrieb / IP55	Motor - Main drive / IP55	kW 3,0
Motor - Mischantrieb / IP55	Motor - Mixer drive / IP55	kW 0,37
Gewicht netto	Weight net	kg 250 - 260

* 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

MWK114-45



Schneidsystem Unger D114 (L&W)

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

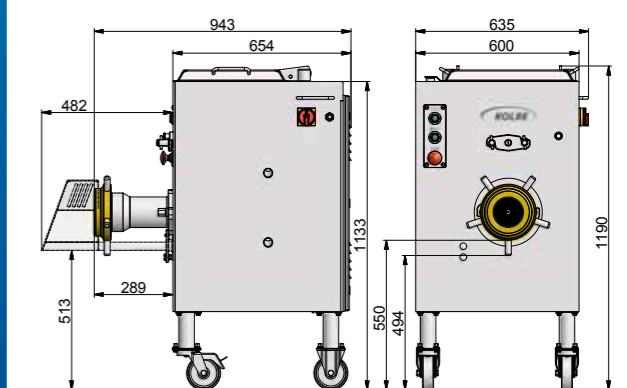
Cutting system Unger D114 (L&W)

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



Mischwolf	Meat Mincer	MWK114-45
Schneidsystem	Cutting system	Unger D114
Lochscheibendurchmesser	Diameter of perforated plate mm	114
Trichtervolumen	Bowl volume	Ltr 45
Förderleistung bei 3mm Lochscheibe*	Hourly output with perforated plate of 3mm*	kg/h 950
Motor - Hauptantrieb / IP55	Motor - Main drive / IP55	kW 4,0
Motor - Mischantrieb / IP55	Motor - Mixer drive / IP55	kW 0,37
Gewicht netto	Weight net	kg 250 - 260

* 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

MISCHWÖLFE

MIXER GRINDER



Dieser Mischwolf ist das Einstiegsmodell für den Anschluss an ein KOLBE PM150 Portioniergerät. Die Maschine verfügt über einen kompakten Antrieb mit einer guten Basisleistung und über einen 80 Liter Trichter. Er ist sehr gut zum Portionieren geeignet und verarbeitet Frischfleischstücke bis max. -1°C. Durch den optional erhältlichen gekühlten Trichter ist er auch hervorragend für die Herstellung von Kebap geeignet.

Anwendung findet dieses Modell in mittelgroßen SB-Warenhäusern, dem Fleischgroßhandel und größeren Metzgereien. Wie alle KOLBE Mischwölfe besticht der MW durch hervorragende Förder- und Schnittqualität bei geringster Temperaturerhöhung.

Merkmale

- Ca. 1050 kg Förderleistung pro Stunde
- Chargengröße für Wolfen & Mischen ca. 60 kg
- Verarbeitung von kleinen Fleischstücken bis 0°Grad

This mixer grinder is the starting model for the connection with a KOLBE PM150 portioning device. The machine has a compact drive with a good basis performance and a 80 litre hopper. The MWK is very suitable for portioning and processes well fresh meat pieces till max. -1°C. Equipped with cooled funnel, it is very suitable for the production of kebab.

The MWK32/114-80 is applicable for middle-sized stores, the meat whole sale and bigger butchereries. Like all KOLBE mixer grinders, the MW is characterized by a brilliant production and cutting performance while minimal temperature increasing.

Features

- Approx. 1050 kg hourly output
- Batch size for mixing and mincing of approx. 60 kg
- Processing of small meat pieces till 0° degrees

MWK32-80



Schneidsystem Enterprise E32 (L&W)

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

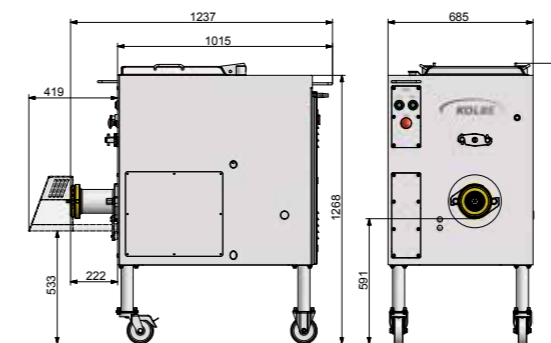
Cutting system Enterprise E32 (L&W)

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



Mischwolf	Meat Mincer	MWK32-80
Schneidsystem	Cutting system	Enterprise E32
Lochscheibendurchmesser	Diameter of perforated plate mm	100
Trichtervolumen	Bowl volume	Ltr 80
Förderleistung bei 3mm Lochscheibe*	Hourly output with perforated plate of 3mm*	kg/h 1050
Motor - Hauptantrieb / IP55 (Optional)	Motor - Main drive / IP55 (Optional)	kW 3,0 (4,0)
Motor - Mischantrieb / IP55	Motor - Mixer drive / IP55	kW 0,75
Gewicht netto	Weight net	kg 290 - 300

* 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

MWK114-80



Schneidsystem Unger D114 (L&W)

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

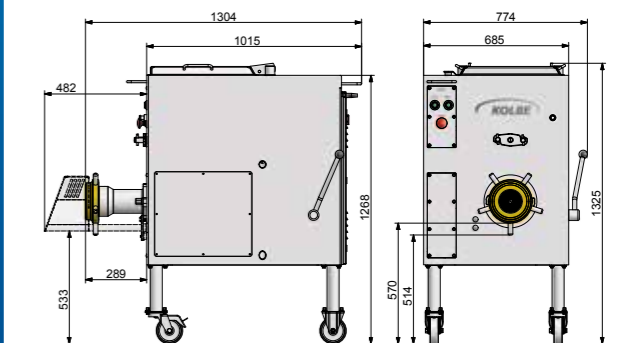
Cutting system Unger D114 (L&W)

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



Mischwolf	Meat Mincer	MWK114-80
Schneidsystem	Cutting system	Unger D114
Lochscheibendurchmesser	Diameter of perforated plate mm	114
Trichtervolumen	Bowl volume	Ltr 80
Förderleistung bei 3mm Lochscheibe*	Hourly output with perforated plate of 3mm*	kg/h 1050
Motor - Hauptantrieb / IP55	Motor - Main drive / IP55	kW 4,0
Motor - Mischantrieb / IP55	Motor - Mixer drive / IP55	kW 0,75
Gewicht netto	Weight net	kg 300 - 310

* 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

MISCHWÖLFE

MIXER GRINDER



Der MW ist das leistungsstärkere Modell im 80 Liter Bereich und sehr gut zum Portionieren geeignet. Durch seinen stärkeren Antrieb verarbeitet dieses Modell mühelos Frischfleischstücke bis zu -5°C.

Anwendung findet der Wolf in mittelgroßen SB-Warenhäusern, dem Fleischgroßhandel und größeren Metzgereien – je nach Chargengröße. Da es die KOLBE Mischwölfe ab dem MWK32/114-80 auch gekühlt gibt, eignet sich dieser hervorragend für die Herstellung von Kebap.

Wie alle KOLBE Mischwölfe besticht der MW durch hervorragende Förder- und Schnittqualität bei geringster Temperaturerhöhung.

Merkmale

- Ca. 1.300 kg Förderleistung pro Stunde
- Chargengröße für Wölfe & Mischen ca. 60 kg
- Verarbeitung von kleinen Fleischstücken bis -5°C

This mixer grinder is the more powerful model in the 80 litre section and ideal for the connection with a KOLBE PM150 portioning device. Caused by its stronger drive, this model produce effortless pieces of fresh meat till -5°C.

The MW32/114-80 is applicable for middle-sized stores, the meat whole sale and bigger butcheries - depending on the batch size. As the KOLBE mixer grinders from the MWK32/114-80 on, can be also produced with cooled funnel, they are very favourable for the production of kebab.

Like all KOLBE mixer grinders, the MW is characterized by a brilliant production and cutting performance while minimal temperature increasing.

Features

- Approx. 1.300 kg hourly output
- Batch size for mixing and mincing of approx. 60 kg
- Processing of small meat pieces till -5° degrees

MW32-80



Schneidsystem Enterprise E32 (L&W)

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

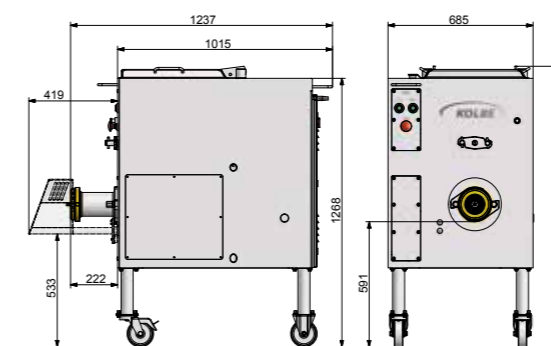
Cutting system Enterprise E32 (L&W)

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



Mischwolf	Meat Mincer	MW32-80
Schneidsystem	Cutting system	Enterprise E32
Lochscheibendurchmesser	Diameter of perforated plate mm	100
Trichtervolumen	Bowl volume	Ltr 80
Förderleistung bei 3mm Lochscheibe*	Hourly output with perforated plate of 3mm*	kg/h 1300
Motor - Hauptantrieb / IP55	Motor - Main drive / IP55	kW 5,5
Motor - Mischantrieb / IP55	Motor - Mixer drive / IP55	kW 0,75
Gewicht netto	Weight net	kg 415 - 425

* 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

MW114-80



Schneidsystem Unger D114 (L&W)

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

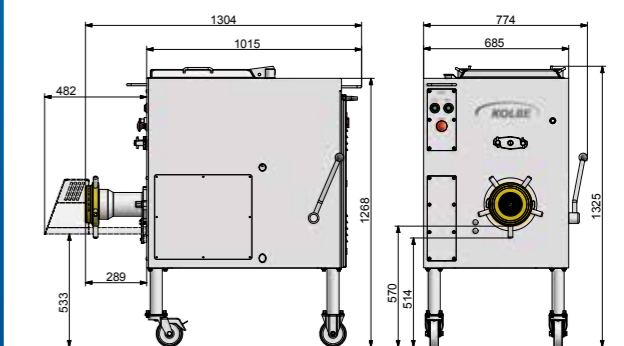
Cutting system Unger D114 (L&W)

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



Mischwolf	Meat Mincer	MW114-80
Schneidsystem	Cutting system	Unger D114
Lochscheibendurchmesser	Diameter of perforated plate mm	114
Trichtervolumen	Bowl volume	Ltr 80
Förderleistung bei 3mm Lochscheibe*	Hourly output with perforated plate of 3mm*	kg/h 1300
Motor - Hauptantrieb / IP55	Motor - Main drive / IP55	kW 5,5
Motor - Mischantrieb / IP55	Motor - Mixer drive / IP55	kW 0,75
Gewicht netto	Weight net	kg 425 - 435

* 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

MISCHWÖLFE

MIXER GRINDER



Der MW32/114-120 findet vor allem in großen SB-Warenhäusern, größeren Metzgereien usw. Anwendung. Überall dort, wo der Anspruch an die Chargengröße einen 120 Liter Trichter erfordert und Fleischstücke bis zu einer Temperatur von bis zu -5°C verarbeitet werden.

Dieses Modell eignet sich ideal für die Integration in Portionierlinien, vor allem in Kombination mit dem KOLBE PM150 Portioniergerät.

Wie alle KOLBE Mischwölfe besticht der MW durch hervorragende Förder- und Schnittqualität bei geringster Temperaturerhöhung und kann in gekühlter Variante bestellt werden.

Merkmale

- Ca. 1.700 kg Förderleistung pro Stunde
- Chargengröße für Wolfen & Mischen ca. 100 kg
- Verarbeitung von kleinen Fleischstücken bis -5°Grad

The MW32/114-120 is applicable for big self-service stores, big butcheries etc. Everywhere, where the pretension requires a 120 litre funnel and pieces of meat with a temperature of -5°C will be processed.

This model is ideal for the integration in portioning lines, especially for the combination with a KOLBE PM150 portioning device.

Like all KOLBE mixer grinders, the MW is characterized by a brilliant production and cutting performance while minimal temperature increasing, and can be ordered in cooled edition.

Features

- Approx. 1.700 kg hourly output
- Batch size for mixing and mincing of approx. 100 kg
- Processing of small meat pieces till -5° degrees

MW32-120



Schneidsystem Enterprise E32 (L&W)

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

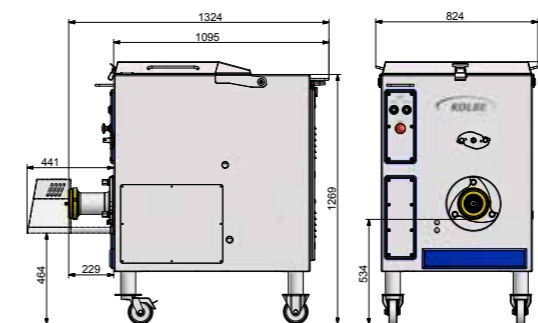
Cutting system Enterprise E32 (L&W)

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



Mischwolf	Meat Mincer	MW32-120
Schneidsystem	Cutting system	Enterprise E32
Lochscheibendurchmesser	Diameter of perforated plate mm	100
Trichtervolumen	Bowl volume	Ltr 120
Förderleistung bei 3mm Lochscheibe*	Hourly output with perforated plate of 3mm*	kg/h 1700
Motor - Hauptantrieb / IP55	Motor - Main drive / IP55	kW 5,5
Motor - Mischantrieb / IP55	Motor - Mixer drive / IP55	kW 1,1
Gewicht netto	Weight net	kg 500 - 510

* 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

MW114-120



Schneidsystem Unger D114 (L&W)

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

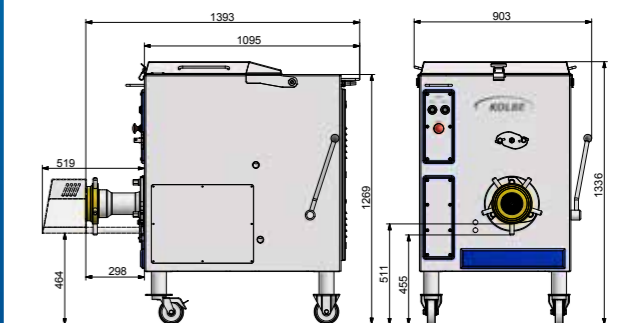
Cutting system Unger D114 (L&W)

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



Mischwolf	Meat Mincer	MW114-120
Schneidsystem	Cutting system	Unger D114
Lochscheibendurchmesser	Diameter of perforated plate mm	114
Trichtervolumen	Bowl volume	Ltr 120
Förderleistung bei 3mm Lochscheibe*	Hourly output with perforated plate of 3mm*	kg/h 1700
Motor - Hauptantrieb / IP55	Motor - Main drive / IP55	kW 5,5
Motor - Mischantrieb / IP55	Motor - Mixer drive / IP55	kW 1,1
Gewicht netto	Weight net	kg 515 - 525

* 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

MISCHWÖLFE

MIXER GRINDER



Unser größter Mischwolf dieser Baureihe ist der MW52/130-120. Durch seinen größeren Schneidsatz und Schneckendimension kann der 120 Liter Wolf auch mit größeren Teilstücken beschickt werden. Er eignet sich ideal für den Einsatz als Portionier-Linie, vor allem in Kombination mit dem KOLBE PM150 Portiomat und verarbeitet größere Fleischstücke bis zu einer Temperatur von -8°C.

Anwendung findet dieses Modell, überall dort wo der Anspruch an die Chargengröße einen 120 Liter Trichter erfordert.

Wie alle KOLBE Mischwölfe besticht der MW durch hervorragende Förder- und Schnittqualität bei geringster Temperaturerhöhung und kann in gekühlter Variante bestellt werden.

Merkmale

- Ca. 2.000 kg Förderleistung pro Stunde
- Chargengröße für Wölfe & Mischen ca. 100 kg
- Verarbeitung von kleinen Fleischstücken bis -8°C

Our biggest mixer grinder of this range is the MW52/130-120. Through its bigger cutting system and dimensions of the worm, the 120 litre mincer can be loaded with bigger part pieces. This model is very suitable for the application in a portioning line, especially in combination with the KOLBE PM150 portioning device, and is able to process bigger meat pieces with a temperature of -8°C.

The MW is applicable, wherever the pretension to the batch sizes requires a 120 litre funnel.

Like all KOLBE mixer grinders, the MW is characterized by a brilliant production and cutting performance while minimal temperature increasing, and can be ordered in cooled edition.

Features

- Approx. 2.000 kg hourly output
- Batch size for mixing and mincing of approx. 100 kg
- Processing of small meat pieces till -8° degrees

MW52-120



Schneidsystem Enterprise E52 (L&W)

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

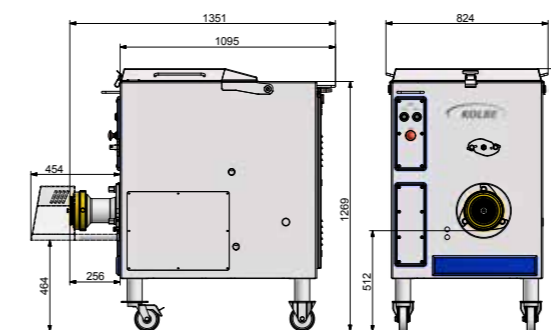
Cutting system Enterprise E52 (L&W)

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



Mischwolf	Meat Mincer	MW52-120
Schneidsystem	Cutting system	Enterprise E52
Lochscheibendurchmesser	Diameter of perforated plate mm	130
Trichtervolumen	Bowl volume	Ltr 120
Förderleistung bei 3mm Lochscheibe*	Hourly output with perforated plate of 3mm*	kg/h 2000
Motor - Hauptantrieb / IP55	Motor - Main drive / IP55	kW 7,5
Motor - Mischantrieb / IP55	Motor - Mixer drive / IP55	kW 1,1
Gewicht netto	Weight net	kg 520 - 530

* 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

MW130-120



Schneidsystem Unger E130 (L&W)

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

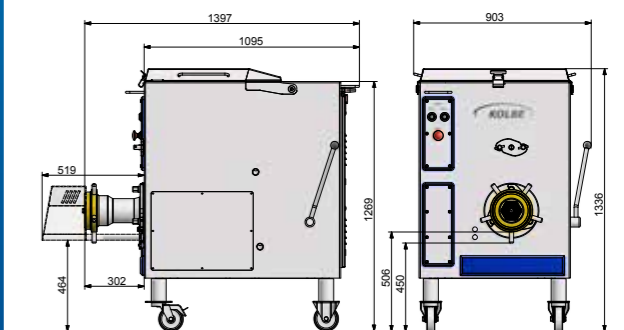
Cutting system Unger E130 (L&W)

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



Mischwolf	Meat Mincer	MW130-120
Schneidsystem	Cutting system	Unger E130
Lochscheibendurchmesser	Diameter of perforated plate mm	130
Trichtervolumen	Bowl volume	Ltr 120
Förderleistung bei 3mm Lochscheibe*	Hourly output with perforated plate of 3mm*	kg/h 2000
Motor - Hauptantrieb / IP55	Motor - Main drive / IP55	kW 10
Motor - Mischantrieb / IP55	Motor - Mixer drive / IP55	kW 1,1
Gewicht netto	Weight net	kg 525 - 535

* 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

Mischwölfe		Mixer Grinders		MWK32-45	MWK114-45	MWK32-80	MWK114-80	MW32-80	MW114-80	MW32-120	MW114-120	MW52-120	MW130-120
Schneidsystem		Cutting system		Enterprise E32	Unger D114	Enterprise E32	Unger D114	Enterprise E32	Unger D114	Enterprise E32	Unger D114	Enterprise E52	Unger E130
Lochscheibendurchmesser		Perforated plate diameter		mm	100	114	100	114	100	114	100	114	130
Trichtervolumen		Funnel volume		Ltr	45	45	80	80	80	80	120	120	120
Förderleistung bei 3mm Lochscheibe*		Hourly output with perforated plate of 3mm*		kg/h	950	950	1050	1050	1300	1300	1700	1700	2000
Motorspannung (3Ph)		Motor tension (3Ph)		V	400	400	400	400	400	400	400	400	400
Motor - Hauptantrieb / Schutzart IP55		Motor - Main drive / Protection system IP55		kW	3,0	4,0	3,0 (4,0)	4,0	5,5	5,5	5,5	5,5	10,0
Motor - Mischantrieb / Schutzart IP55		Motor - Mixer drive / Protection system IP55		kW	0,37	0,37	0,75	0,75	0,75	0,75	1,1	1,1	1,1
Nennstrom bei 400 V - Hauptantrieb		Nominal current at 400 V - Main drive		A	7,1	9,1	7,1 (9,1)	9,1	11,4	11,4	11,4	11,4	20,5
Nennstrom bei 400 V - Mischantrieb		Nominal current at 400 V - Mixer drive		A	1,17	1,17	2,3	2,3	2,3	2,3	2,6	2,6	2,6
Leiterquerschnitt		Conductor size		mm ²	2,5	2,5	2,5	2,5	6	6	6	6	6
Netzabsicherung bei 400 V (A träge)		Fusing at 400 V (A lazy)		A	16	16	16	16	25	25	25	25	32
Abmessungen		Dimensions											
B		W		mm	635	635	685	774	685	774	824	903	824
x T		x D		mm	x 876	x 943	x 1237	x 1304	x 1237	x 1304	x 1324	x 1393	x 1351
x H		x H		mm	x 1190	x 1190	x 1325	x 1325	x 1325	x 1325	x 1336	x 1336	x 1336
Einfüllhöhe		Input height		mm	1133	1133	1268	1268	1268	1268	1269	1269	1269
Gehäuseauslaufhöhe (mit Haube)		Lower housing height (with cover)		mm	575 (513)	550 (513)	591 (533)	570 (533)	591 (533)	570 (533)	534 (464)	511 (464)	512 (464)
Lärmpegel		Noise level		dB (A)	70	70	70	70	67,8	67,8	67,8	67,8	67,8
Gewicht netto		Weight net		kg	250 - 260	250 - 260	290 - 300	300 - 310	415 - 425	425 - 435	500 - 510	515 - 525	520 - 530

* 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

SERIENAUSSTATTUNGEN

STANDARD EQUIPMENT

Mischwölfe		Mixer Grinders		MWK32-45	MWK114-45	MWK32-80	MWK114-80	MW32-80	MW114-80	MW32-120	MW114-120	MW52-120	MW130-120
Schneidsatz Unger 5-teilig		Cutting set Unger 5-part			•		•		•		•		•
Schneidsatz Enterprise		Cutting set Enterprise		•		•		•		•		•	
Eine Drehzahl für Arbeitsschnecke und Mischer		One speed for working worm and mixing paddle		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Ständer, Trichter, Mischflügel aus Edelstahl		Stand, funnel, mixing paddle of stainless steel		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Wolfgehäuse, Schnecke, Verschlussmutter rostfrei		Mincer housing, worm, lock nut stainless		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Spritzschutzblech		Splash guard		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Combi-Hakenschlüssel		Combi-spanner		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Druckknopfschaltung		Push-button-connexion		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Anschlusskabel mit CEE-Phasenstecker		Cable set with CEE-phase connector		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Maschine fahrbar		Machine mobile		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Sanft schließender Deckel mit Verriegelung		Soft close lid with lock								•	•	•	•

Technische Änderungen vorbehalten – Specifications subject to change without notice

AUSSTATTUNGSMÖGLICHKEITEN VARIANTS



Gitterrostaufritt

Für eine leichtere Beladung und komfortablem Reinigungszugang bei der Maschine

Foot step

For easier filling and cleaning access at the machine



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.



Trenneinrichtung

Jopp Trenneinrichtung – zum Separieren des Hackfleischs von Knorpel und Sehnen

Seperating set

Jopp for seperating the minced meat from gristles and sinews



Stufenlose Geschwindigkeitsregelung mit Portionierlinienschaltung

Stepless speed regulation including online steering



Portionierlinienschaltung

Zur Verbindung mit einem Portioniergerät zur Hackfleischlinie

Online steering

For connection with a portioner to a minced meat line



Mischzeitvorwahl

Mixing time preselection



Fußpedal zur Maschinenabschaltung

Foot pedal for switch off the machine



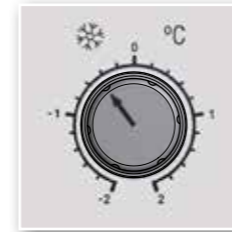
Beladetrichter mit Zugangssicherung

Feeding hopper with safety frame



Hebe-Kipp Beladevorrichtung

Lifting and tipping loading device



Trichterkühlung

mit Kälteaggregat, Kühlmittelkreislauf und Thermostat

Funnel cooling

with chiller, coolant circuit and thermostat



Sanft schließender Deckel mit Verriegelung

Soft close lid with lock

Weitere Ausstattungsmöglichkeiten Further Standard Equipment

- Erhöhte Antriebsleistung auf 4,0 kW
- Increased motor capacity to 4,0 kW
- 230-Volt Wechselstromausführung mit 1 Ph-Frequenzumrichter
- 230 V – single phase / inverter
- Erhöhte Antriebsleistung auf 10,0 kW
- Increased motor capacity to 10,0 kW

Mischwölfe	Mixer Grinders	MWK32-45	MWK114-45	MWK32-80	MWK114-80	MW32-80	MW114-80	MW32-120	MW114-120	MW52-120	MW130-120
Gitterrostaufritt	Foot step	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Gehäuseauslaufschutzhaube	Outlet protection cover	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Trenneinrichtung	Seperating set		•		•		•		•		•
Erhöhte Antriebsleistung 4,0 kW	Increased motor capacity 4,0 kW	•		•							
230-V Wechselstromausführung / 1 Ph-Frequenzumrichter	230-V single phase / inverter	•									
Stufenlose Geschwindigkeitsregelung	Stepless speed regulation			•	•	•	•	•	•	•	•
Portionierlinienschaltung	Online steering	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Mischzeitvorwahl	Mixing time preselection			•	•	•	•	•	•	•	•
Trichterkühlung	Funnel cooling			•	•	•	•	•	•	•	•
Fußfernbedienung	Foot pedal			•	•	•	•	•	•	•	•
Beladetrichter	Feeding hopper							•	•	•	•
Hebe-Kipp-Beladung	Lifting and tipping device							•	•	•	•
Erhöhte Antriebsleistung 10,0 kW	Increased motor capacity 10,0 kW									•	

Technische Änderungen vorbehalten – Specifications subject to change without notice