

MWK

32-80

Das Einstiegsmodell für den Anschluss an ein Kolbe Foodtec PM150 Portioniergerät. Der Mischwolf verfügt über einen kompakten Antrieb mit einer guten Basisleistung und ist somit ideal zum Portionieren geeignet. Stücke frischen Fleisches bis max. -1°C verarbeitet die Maschine mühelos. Der MWK32-80 hat einen 80 Liter Trichter, kann aber optional mit einem gekühlten Trichter ausgestattet werden und ist damit hervorragend geeignet für die Herstellung von Kebab.

Anwendung findet der MWK32-80 in mittelgroßen SB-Warenhäusern, dem Fleischgroßhandel und größeren Metzgereien.

The starting model for the connection with a Kolbe Foodtec PM150 portioning device. The mixer grinder has a compact drive with a good basis performance and is therefore highly suitable for portioning. The machine processes parts of fresh meat up to max. -1°C effortlessly. The MWK32-80 has a hopper of 80 liters but can be optionally equipped with a cooled version and is therefore highly suitable for the production of kebab.

The MWK32-80 finds its use in middle-sized stores, the meat wholesale and bigger butcheries.

Ca. 1050 kg Förderleistung pro Stunde
Approx. 1050 kg hourly output

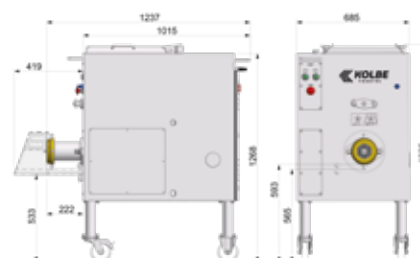
Wolfen/Mischen Chargengröße ca. 60 kg
Mincing/Mixing batch size approx. 60 kg



KOLBE MWK32-80

Mischwolf Mixer Grinder

Schneidsystem	Cutting system	Enterprise E32
Lochscheibendurchmesser	Diameter of perforated plate	mm 100
Trichtervolumen	Hopper volume	Ltr. 80
Förderleistung bei 3 mm Lochscheibe*	Hourly output with perforated plate of 3 mm*	kg/h 1050
Motor Hauptantrieb / IP55 (opt.)	Motor main drive / IP55 (opt.)	kW 3,0 (4,0)
Motor Mischantrieb / IP55	Motor mixer drive / IP55	kW 0,75
Gewicht netto	Net weight	kg 290-300



Technische Änderungen vorbehalten.
Specifications subject to change without notice.

* Bei 3 mm Endlochscheibe, Verarbeitung kleiner Frischfleischstücke 0/-1° Grad ohne Zusätze.

* With 3 mm final hole plate, processing of small meat pieces 0/-1° degree without ingredients.

MW52-120

Dieses Modell ist einer der größeren Mischwölfe, welcher zum Portionieren geeignet ist. Dank seines größeren Schneidsatzes und Schneckendimension, kann der Wolf mühelos auch größere Teilstücke bis zu einer Temperatur von -8°C verarbeiten. Der MW52-120 kommt überall dort zum Einsatz, wo der Anspruch an die Chargengröße einen 120 Liter Trichter erfordert.

Der Mischwolf eignet sich bestens für den Einsatz in Portionierlinien, idealerweise in Kombination mit dem Kolbe Foodtec PM150 Portioniergerät und ist auch in gekühlter Variante erhältlich.

This model is one of the bigger mixer grinders that are suitable for portioning. Due to its bigger cutting system and dimension of the worm, the grinder is able to process bigger parts up to a temperature of -8°C effortlessly. The MW52-120 is used wherever the pretension to the batch size requires a hopper of 120 liters.

The mixer grinder is highly suitable for the use in portioning lines, especially in combination with the Kolbe Foodtec PM150 portioning device and is also available in a cooled version.

Ca. 2000 kg Förderleistung pro Stunde
Approx. 2000 kg hourly output

Wolfen/Mischen Chargengröße ca. 100 kg
Mincing/Mixing batch size approx. 100 kg



KOLBE MW52-120 Mischwolf Mixer Grinder			
Schneidsystem	Cutting system	Enterprise E52	
Lochscheibendurchmesser	Diameter of perforated plate	mm	130
Trichtervolumen	Hopper volume	litr.	120
Förderleistung bei 3 mm Lochscheibe*	Hourly output with perforated plate of 3 mm*	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	Net weight	kg	520-530

Technische Änderungen vorbehalten.
Specifications subject to change without notice.

* Bei 3 mm Endlochscheibe, Verarbeitung kleiner Frischfleischstücke 0/-1°C ohne Zusätze.
* With 3 mm final hole plate, processing of small meat pieces 0/-1° without additives.

MW130-120

Dieses Modell ist einer der größeren Mischwölfe. Größere Teilstücke bis zu einer Temperatur von -8°C verarbeitet der Mischwolf dank seines größeren Schneidsatzes und Schneckendimension mühelos. Überall dort, wo die Charge größer ausfällt und ein 120 Liter Trichter benötigt wird, findet der MW130-120 seine Anwendung.

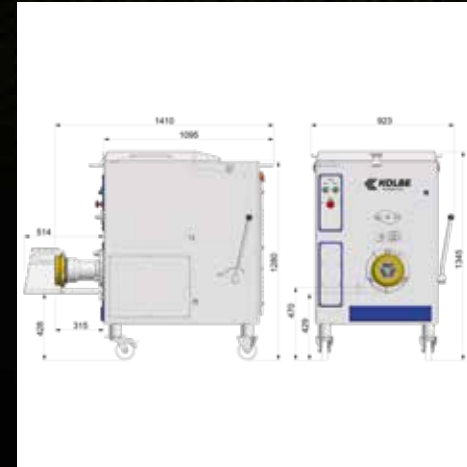
Der Mischwölfe ist optional auch mit stufenloser Geschwindigkeitsregelung erhältlich und eignet sich daher neben der Produktion von Hackfleisch für die Herstellung von Koch-, Brüh- und Rohwurst.

This model is one of the bigger mixer grinders. Bigger parts up to a temperature of -8°C the grinder processes effortlessly due to its bigger cutting system and dimension of the worm. The MW130-120 is used wherever the pretension to the batch size requires a hopper of 120 liters.

The mixer grinder is optionally available with a stepless speed regulation and therefore not only suitable for the processing of minced meat, but also for the production of cooked sausage.

Ca. 2000 kg Förderleistung pro Stunde
Approx. 2000 kg hourly output

Wolfen/Mischen Chargengröße ca. 100 kg
Mincing/Mixing batch size approx. 100 kg



Technische Änderungen vorbehalten.
Specifications subject to change without notice.

KOLBE MW130-120 Mischwolf Mixer Grinder			
Schneidsystem	Cutting system	Unger E130	
Lochscheibendurchmesser	Diameter of perforated plate	mm	130
Trichtervolumen	Hopper volume	litr.	120
Förderleistung mit 3 mm Lochscheibe*	Hourly output with perforated plate of 3 mm*	kg/h	2000
Motor Hauptantrieb / IP55	Motor main drive / IP55	kW	10,0
Motor Mischantrieb / IP55	Motor mixer drive / IP55	kW	1,1
Gewicht netto	Net weight	kg	525-535

* Bei 3 mm Endlochscheibe, Verarbeitung kleiner Frischfleischstücke 0/-1°C ohne Zusätze.
* With 3 mm final hole plate, processing of small meat pieces 0/-1° without additives.

MW56-200

Das nächstgrößere MW Modell unserer Mischwolfreihe. Dieser Wolf ist standardmäßig mit einem integrierten Gitterrostaufrtritt ausgestattet und hat eine stufenlose Geschwindigkeitsregelung des Mischarms. Der MW56-200 ist überall dort für den Einsatz geeignet, wo aufgrund der Chargengröße ein Trichter mit 200 Litern erforderlich ist.

Das MW56-200 Modell ist ausgestattet mit einem Enterprise E56 Schneidsystem, einer 3 mm Lochscheibe mit Nabe und vier Nuten, sowie einem Messer.

The next bigger MW model of our mixer grinder range. By default this grinder is equipped with a integrated foot step and has a stepless speed regulation. The MW56-200 is best used wherever a hopper of 200 liters is needed, due to the batch size.

The MW56-200 model is equipped with an Enterprise E56 cutting system, a 3 mm hole plate with a hub and four slots and also one knife.



Ca. 2250 kg Förderleistung pro Stunde
Approx. 2250 kg hourly output

Wolfen/Mischen Chargengröße ca. 180 kg
Mincing/Mixing batch size approx. 180 kg



KOLBE MW56-200 Mischwolf Mixer Grinder			
Schneidsystem	Cutting System	Enterprise E56	
Lochscheibendurchmesser	Diameter of perforated plate	mm	152
Trichtervolumen	Hopper volume	ltr.	200
Förderleistung bei 3 mm Lochscheibe*	Hourly output with perforated plate of 3 mm*	kg/h	2250
Motor Hauptantrieb / IP55	Motor main drive / IP55	kW	18,5
Motor Mischantrieb / IP55	Motor mixer drive / IP55	kW	1,5
Gewicht netto	Net weight	kg	825-925

Technische Änderungen vorbehalten.
Specifications subject to change without notice.

* Bei 3 mm Endlochscheibe, Verarbeitung kleiner Frischfleischstücke 0/-1°C ohne Zusätze.
* With 3 mm final hole plate, processing of small meat pieces 0/-1° without additives.

MW160-200

Das nächstgrößere MW Modell unserer Mischwolfreihe. Standardmäßig ist der Mischwolf mit einem integrierten Gitterrostaufrtritt und einer stufenlose Geschwindigkeitsregelung des Mischarms ausgestattet. Der MW160-200 kommt überall dort zum Einsatz, wo aufgrund der Chargengröße ein Trichter mit 200 Litern benötigt wird.

Das MW160-200 Modell ist ausgestattet mit einem Unger G160 Schneidsystem, Lochscheiben von je 3 mm, 5 mm, 8 mm und 13 mm, zwei Messern und einem Vorschneider, einem schmalen und einem breiten Einlegering sowie einem Stützkreuz.

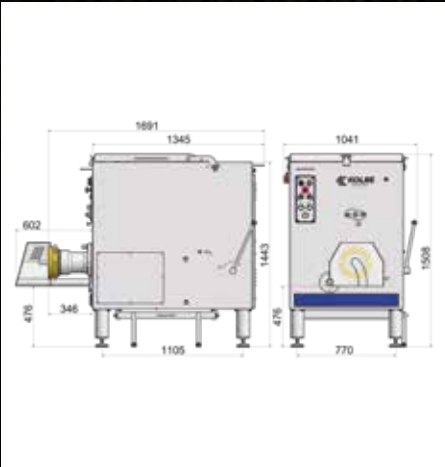
The next bigger MW model of our mixer grinder range. By default this grinder is equipped with a integrated foot step and has a stepless speed regulation. The MW160-200 is applicable wherever the batch size is bigger and a hopper of 200 liters is needed.

The MW160-200 model is equipped with an Unger G160 cutting system, a hole plate with 3 mm, 5 mm, 8 mm and 13 mm, two knives and a precutter, a small and a wide insert ring as well es a supporting cross.



Ca. 2500 kg Förderleistung pro Stunde
Approx. 2500 kg hourly output

Wolfen/Mischen Chargengröße ca. 180 kg
Mincing/Mixing batch size approx. 180 kg



KOLBE MW160-220 Mischwolf Mixer Grinder			
Schneidsystem	Cutting System	Unger G160	
Lochscheibendurchmesser	Diameter of perforated plate	mm	160
Trichtervolumen	Hopper volume	ltr.	200
Förderleistung mit 3 mm Lochscheibe*	Hourly output with perforated plate of 3 mm*	kg/h	2500
Motor Hauptantrieb / IP55	Motor main drive / IP55	kW	18,5
Motor Mischantrieb / IP55	Motor mixer drive / IP55	kW	1,5
Gewicht netto	Net weight	kg	850-950

Technische Änderungen vorbehalten.
Specifications subject to change without notice.

* Bei 3 mm Endlochscheibe, Verarbeitung kleiner Frischfleischstücke 0/-1°C ohne Zusätze.
* With 3 mm final hole plate, processing of small meat pieces 0/-1° without additives.