

MW

52-120

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	ltr.	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.