

**NEU!**

# STARK, FLEXIBEL, KOMPAKT

Winkelwolf WW U200 Typ 432

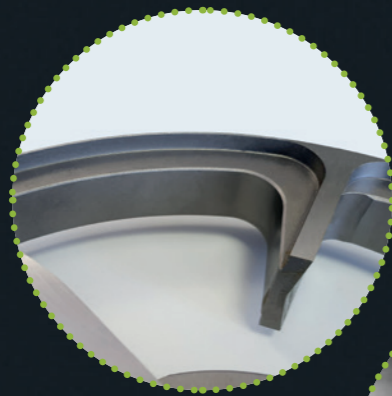
Auch  
für Gefrier-  
Fleischblöcke  
geeignet



**K+G WETTER**

### ClearCut

Sauber schneiden und  
perfekt sortieren



### Für Betriebe in Mittelstand und Industrie – Leistungsstärke trifft maximale Flexibilität

**KOMPAKTE ABMESSUNGEN** für  
platzsparende Aufstellung

Verfügbar in **FRISCHFLEISCH (FF)- UND  
GEFRIERFLEISCH (GF)-AUSFÜHRUNG**

**GF-VERSION** verarbeitet auch Gefrierfleisch-Blöcke

### Anwenderfreundliche Hygiene-Features auf höchstem Niveau

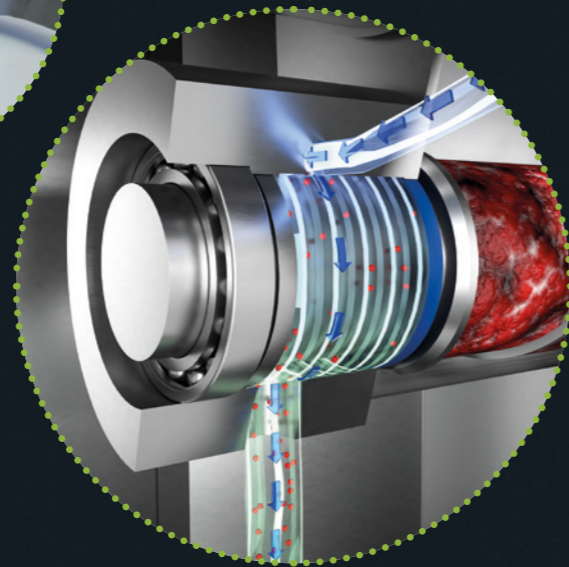
**WERKZEUGLOSE ENTNAHME** der Zubringerschnecke  
zur hygienisch sicheren Reinigung

**SPÜLKAMMER SICHERT REINIGUNG** von sonst unerreichbaren  
Stellen an den Abdichtungen der Antriebswellen

**HANDPOLIERTE OBERFLÄCHEN** mit geringsten Rauhtiefen  
zur Vermeidung von Anhaftungen

**MEHR BODENFREIHEIT** für einfachere Reinigung  
unter dem Wolf

**KLAPPTRITT** macht den Wolftrichter sicher und  
platzsparend zugänglich



**Spülkammer**  
mit höchstmöglichem  
Sicherheitsstandard

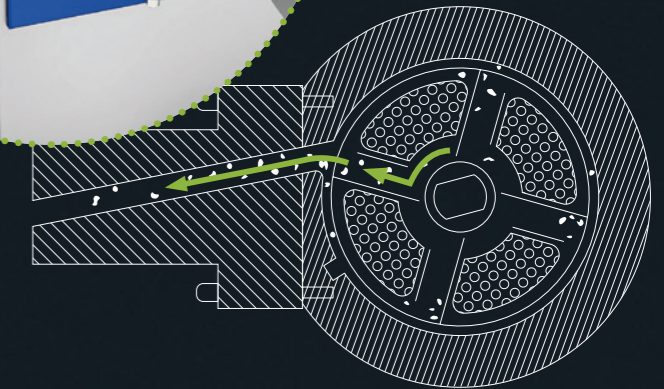
Spülkammer und  
pneumatische Sortierung  
einfach erklärt



[kgwetter.de/maschinen/animationen](http://kgwetter.de/maschinen/animationen)



**Pneumatische  
Sortiereinrichtung**  
mit seitlicher Abführung



### Konsequent praxisorientierte Konstruktion

**ASYMMETRISCHE TRICHTERFORM**  
zur Vermeidung von Brückenbildung

Stirnwand des Wolftrichters mit  
**FLEISCHBLOCKKANTE** zur sicheren  
Erfassung von Blöcken

**STUFENLOSER ZUBRINGERANTRIEB**  
für exakte Produktflusssteuerung

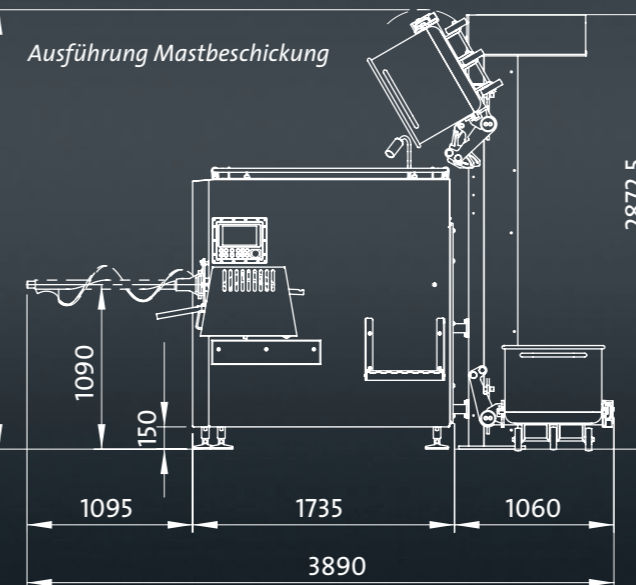
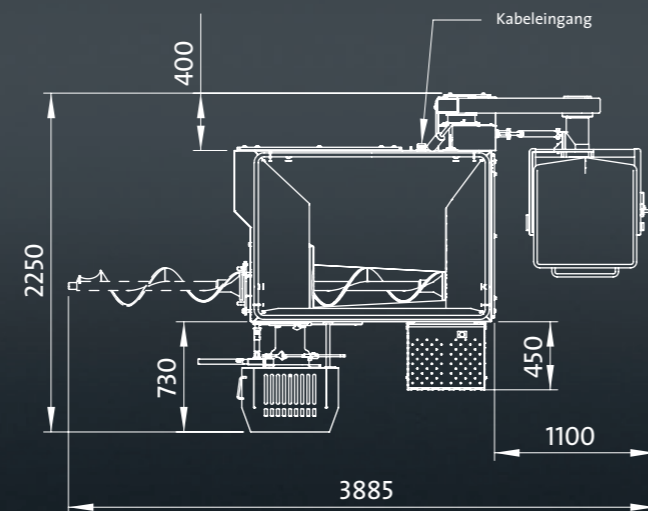
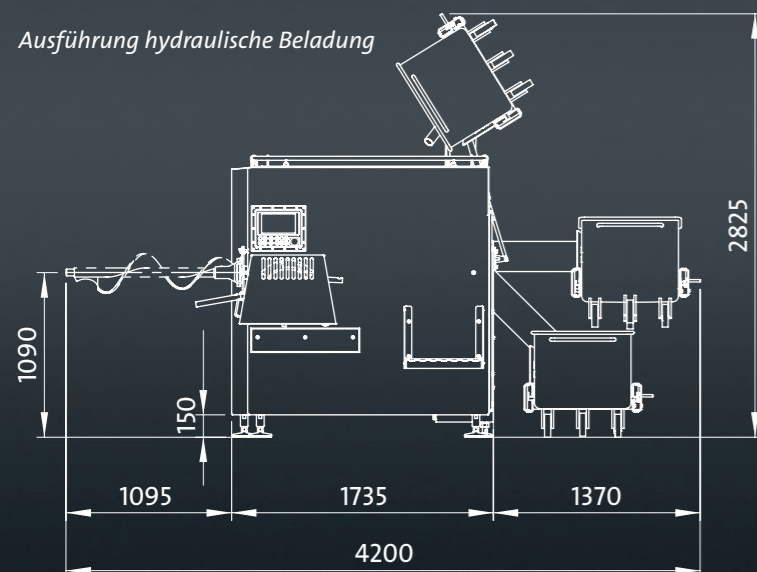
### Flexible Beschickungsmöglichkeiten von allen Seiten

**HYDRAULISCHE BELADUNG** mit Fleischwagen

**MASTBESCHICKUNG** nach Bedarf seitlich,  
hinten oder auch vorn

### ABMESSUNGEN

Ausführung hydraulische Beladung



### Innovativer Messzapfen

im Bedarfsfall  
im Handumdrehen  
zu tauschen



Alle Maßangaben  
in mm



## Technische Feinheiten für schmackhafte Produkte mit 1A-Qualität

**PNEUMATISCHE SORTIEREINRICHTUNG** (optional)  
zum Aussortieren unerwünschter Hartteile

**SPÜLKAMMER** – höchstmögliche Hygiene-Sicherheit hinter den Abdichtungen der Antriebswellen

**CLEARCUT** – sauber schneiden und perfekt sortieren, mit den exklusiv bei K+G Wetter erhältlichen ClearCut Messern

**INNOVATIVER MESSERZAPFEN** – schnelle und einfache Entnahme des Messerzapfens im Servicefall

**TOUCHPANEL** (optional)  
für eine intuitiv erfassbare Bedienung, die u. a. Informationen zu Schneidsatzaufbauten anzeigt

**CUT CONTROL** Rezepturverwaltungssoftware (optional)  
zum Abspeichern und Visualisieren von Schneidsatzaufbauten und Wolfgeschwindigkeiten für definierte Anwendungen

## Sicher zu reinigen

*Ein Handgriff genügt zur Demontage des Gegenlagers. So kann die Zubringerschnecke für die hygienisch sichere Reinigung herausgenommen werden.*

**MADE IN GERMANY**

## TECHNISCHE DATEN WW U200

Typ		432	
Ausführung		Frischfleisch	Frisch-/Gefrierfleisch
Elektrische Daten	Betriebsspannung (Standard)	400 V / 50 Hz	
	Nenn-Anschlussleistung	53,7 kW	
	Nennstrom	97 A	
	Vorsicherung kundenseitig	100 A gG	
Drehzahlen	Fleischschnecke	180/360 min <sup>-1</sup>	140/280 min <sup>-1</sup>
	Zubringerschnecke	14/28 min <sup>-1</sup>	5...25 min <sup>-1</sup>
Leistung	Wolfen Frischfleisch	bis 12000 kg/h	bis 9300 kg/h
	Wolfen Gefrierfleisch, vorzerkleinert	-	bis 2400 kg/h
	Wolfen Gefrierfleisch-Blöcke (400 x 600 x 150 mm) -15 °C	-	bis 1800 kg/h
Trichterinhalt		500 l	
Schalldruckpegel Leerlauf		ca. 70 dB <sub>A</sub>	
Gewicht	ohne Beschickung	1650 kg	
	inkl. hydraulische Beschickung	2020 kg	
	Mastbeschickung	350 kg	

**K+G WETTER**

K+G WETTER GmbH  
Goldbergstraße 21  
35216 Biedenkopf-Breidenstein

Tel. +49 (0) 64 61 / 98 40 - 0  
Fax +49 (0) 64 61 / 98 40 - 25

info@kgwetter.de  
www.kgwetter.de