PRESSEINFORMATION

K+G Wetter GmbH

März 2024

**Messeneuheit WW 200 punktet bei Anuga-Fachbesuchern**

**Winkelwolf für Frisches und Gefrierfleischblöcke mit durchdachter Technik**

Vier durchweg gut besuchte Messetage verbrachte K+G Wetter auf der Anuga FoodTec in Köln. „Wir sind hochzufrieden mit der Anuga. Unsere Verkäufer und Techniker waren von früh bis spät im Gespräch – mit langjährigen Kunden aus der ganzen Welt, aber auch mit Betrieben, die noch nicht mit unseren Maschinen arbeiten“, berichtet K+G-Wetter-Geschäftsführer Andreas Wetter.

Stets von interessierten Messebesuchern umlagert war der neue Winkelwolf WW 200 – und punktete bei den Lebensmittel-Fachleuten mit nützlicher Maschinentechnik. „Wir hören unseren Kunden immer genau zu, wenn sie von der Arbeit mit den Maschinen berichten. Daraus klügelt unser Team dann Technik aus, die sich in der Praxis wirklich bewährt“, sagt Volker Schlosser, Sales Manager International bei K+G Wetter. Das Besondere beim leistungsstarken Winkelwolf WW 200: Er verarbeitet neben frischen Produkten auch Gefrierfleischblöcke ohne Vorzerkleinerung. Das macht ihn unerreicht flexibel im Einsatz und perfekt für Betriebe, die mit einem Mix aus Frisch- und Gefrierfleisch arbeiten.

Möglich wird das mit detailliert durchdachter Technik: Der 500-Liter-Trichter des WW 200 hat eine besondere, asymmetrische Form – dadurch gelangen Fleisch und weitere Zutaten nach dem Beladen gleichmäßig zur Zubringerschnecke. Die spezielle Gefrierfleisch-Zubringerschnecke mit Schneidkante zerkleinert die Blöcke dabei schon während des Transports zur Fleischschnecke: Das Fleisch wird präzise vom Block abgeschnitten und nicht gequetscht. Auch die Temperaturerhöhung ist durch die geringe Produktbeanspruchung minimal. Das sorgt für ein klares Schnittbild des fertig gewolften Produkts.

Dank durchdachter Hygienic-Secure-Features lässt sich der WW 200 dabei so zeitsparend und perfekt hygienisch reinigen, wie es bei allen Maschinen von K+G Wetter Standard ist. Die in fachmännischer Handarbeit besonders glatt polierten Edelstahl-Oberflächen sind einfach sauber zu halten, durch die schräge Anordnung läuft Reinigungswasser ohne Pfützenbildung ab. Zubringer- und Fleischschnecke werden mit wenigen Handgriffen werkzeuglos entnommen und ebenso wieder eingesetzt. Das erleichtert ebenfalls die hygienisch sichere Reinigung. Der einstufige Klapptritt macht den Wolftrichter des WW 200 bei minimalem Platzbedarf schnell und sicher zugänglich – clever gelöst sowohl für Handling als auch für Hygiene.

Die Spülkammer verhindert ein typisches Hygienerisiko durch versteckte Verunreinigungen im Maschineninnern hinter den Abdichtungen von Antriebswelle und Zubringerschnecke. Die tägliche Reinigung erfolgt von außen, indem die gebräuchlichen Reinigungslanzen oder Spritzdüsen einfach an die leicht zugänglichen Spülzugänge gehalten werden. Die produktberührenden Dichtungen werden so beidseitig gereinigt und bieten Mikroorganismen keinen Nährboden. Der Mehraufwand für die Reinigung ist durch diese findige Technik vernachlässigbar gering bei maximaler Wirksamkeit.

Sehr flexibel sind die Möglichkeiten zur Beschickung des WW 200. Ob Mastbeschickung oder hydraulische Beladung mittels Fleischwagen: Wie und von welcher Seite die Rohstoffe in den Winkelwolf geladen werden, lässt sich je nach Raumsituation und Arbeitsabläufen beim Kunden individuell anpassen. Ein großes Plus durch eine optimal für die jeweilige Produktion angepasste Maschine.

Das optionale große Touchpanel liefert den Bedienern viele praktische Infos, klar dargestellt in Grafik und Text: beispielsweise über mögliche Schneidsatzkonfigurationen oder optimale Maschineneinstellungen für unterschiedliche Anwendungen. Das macht die Bedienung einfach und sicher und sorgt für beste Produktqualität.