

Technische Daten • Technical Data

MultiGrindAW

Fleischwölfe	Meat Grinder	Einheiten	AW + AWM 52/130	AW + AWM 56/160
Schneidsystem	Cutting system	Enterprise / Unger	E52 / E130	E56 / G160
Lochscheibendurchmesser	Diameter of perforated disc	mm	130 / 130	152 / 160
Trichtervolumen	Bowl volume	L	240 / 220	240 / 220
Förderleistung (Produkt u. Schneidsatz abhängig)	Feeding capacity (depending on product a. cutting set)	kg/h	~ 3.000 / ~ 2.750	~ 4.000 / ~ 3.750
Schneckenendrehzahl	Worm speed	min ⁻¹	200	200
Mischflügelendrehzahl	Rotary speed of the mixing arm	min ⁻¹	11	11
Zubringerschneckenendrehzahl	Rotary speed of the feeding worm	min ⁻¹	24	24
Motor-Arbeitsschnecke/IP54 (optional)	Motor - working worm / IP54 (Option)	kW	15 (22)	22 (30)
Motor - Zubringerschnecke / IP54	Motor - feeding worm / IP54 (Option)	kW	1,5	1,5
Motor - Mischerwelle / IP54	Motor - mixing arm / IP54	kW	---- / 1,1	----
Motor-Produktlockerantrieb / IP54 (optional)	Motor-losing device/IP54 (Option)	kW	(1,1) / ----	(1,1) / ----
Nennstrom bei 400V - Wolfschneckenantrieb	Nominal current at 400V - working motor	A	28,5 (40,5)	40,5 (54)
Nennstrom bei 400V - Zubringerantrieb	Nominal current at 400V - feeding motor	A	3,1	3,1
Nennstrom bei 400V - Mischantrieb	Nominal current at 400V - mixing motor	A	2,6	2,6
Netzabsicherung bei 400 V	Fusing at 400 V		40 A träge (50 A)	50 A träge (63 A)
Leiterquerschnitt	Current line diameter	mm ²	10 (16)	16 (25)
Bedienung durch Druckknopfschaltung	Insertion pressbutton		X	X
Abmessungen B x T x H	Measurement W x D x H	mm	1.430 x 1.470 x 1.670	1.430 x 1.470 x 1.670
Einfüllhöhe	Input height	mm	1.610	1.610
Höhe - Unterkante Auslaufschutzhaube	Lower protecting cover height	mm	720	730
Gewicht netto / brutto	weight net / gross	kg	ca. 950 / 1.000	ca. 1.000 / 1050

Schneidsystem • Cutting system

ENTERPRISE



Das Hackfleischschneidsystem Enterprise steht für die schonende Verarbeitung mit besonders homogenem Schnittbild nach zweimaligem Durchlass.

The minced meat cutting system Enterprise for the gentle processing with a particularly homogeneous cut picture by mincing twice.

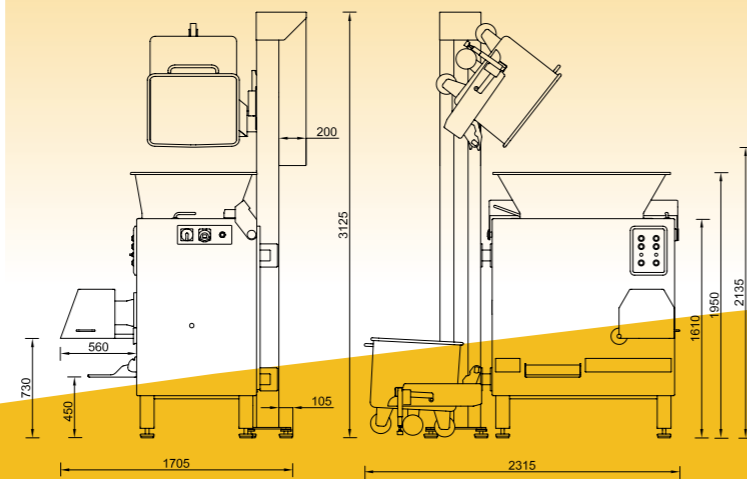
UNGER



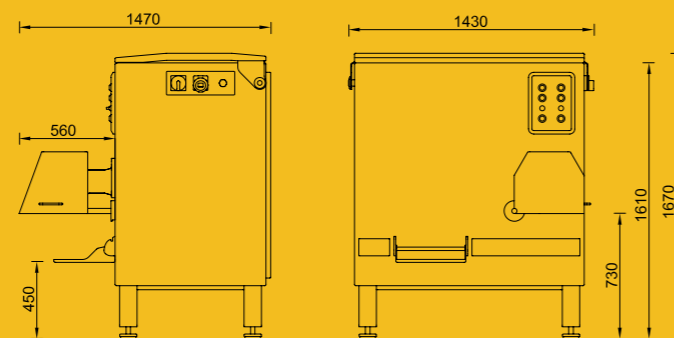
Das Schneidwerk Unger ist bestens geeignet für die besonders schonende Verarbeitung von Fleisch zur Wurstherstellung in einem Arbeitsgang.

The minced meat cutting system Unger for the particularly gentle processing of meat for the production of sausage in one operation.

AW 160 + FD 200



AW 160 / AWM 52



INDUSTRIE FLEISCHWÖLFE INDUSTRY MEAT GRINDER

AW 130/52

AW 160/56

AWM 130/52

AWM 160/56



www.kolbe-foodtec.com

KOLBE GmbH • foodtec

Gewerbestraße 5 • D - 89275 Elchingen

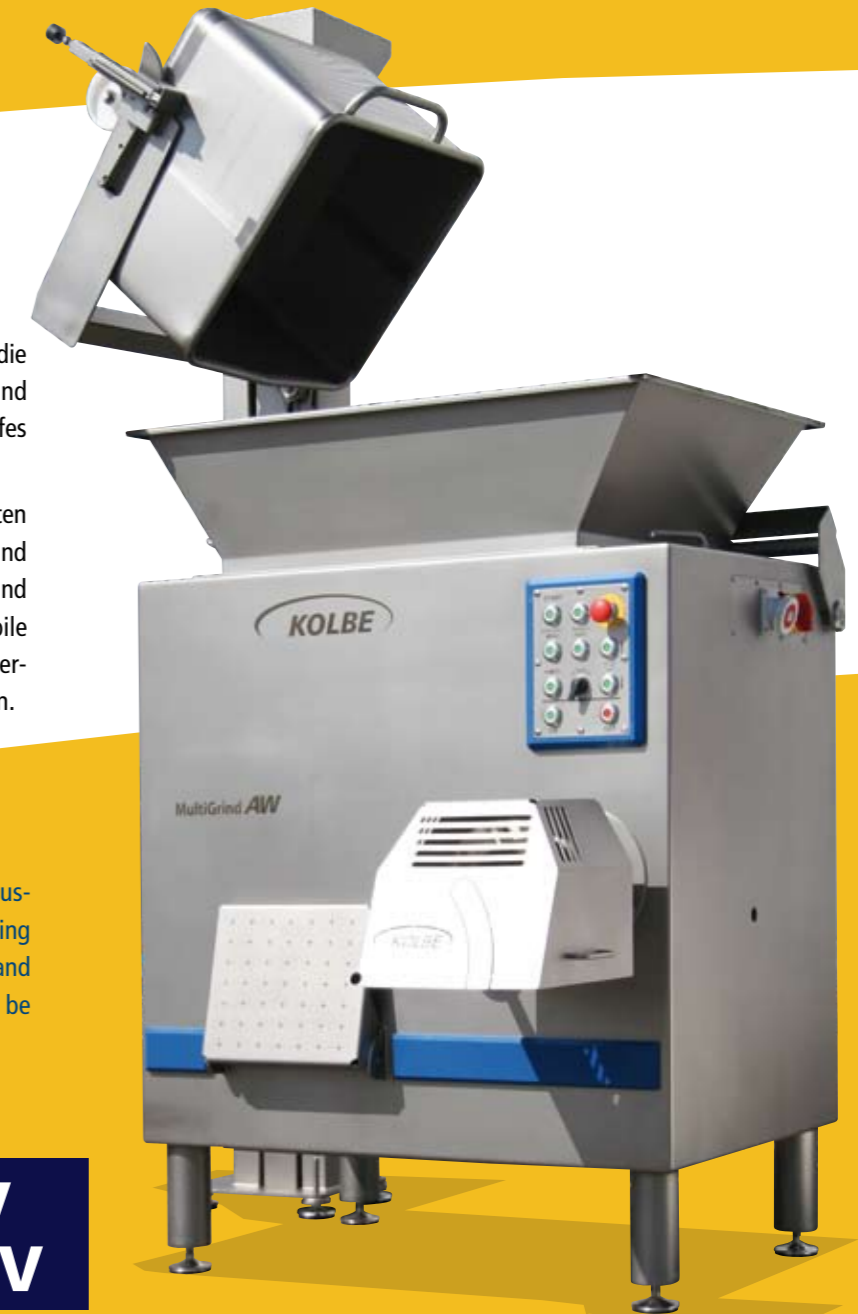
Telefon +49 (0) 73 08 / 96 10 - 0 • Telefax +49 (0) 73 08 / 96 10 - 98

e-mail: info@kolbe-foodtec.com • www.kolbe-foodtec.com

Rössler Consult • 5/08 • D-4



www.kolbe-foodtec.com



AW 130/52 AWM 130/52

Das Basismodell für die industrielle Fleischverarbeitung bietet die Brücke zwischen handwerklichem und industriellem Einsatz.

This basic model bridges the gap between handcraft and industrial use.

Autoreverse-Mischwerk • Stabil und ergonomisch gestaltet - für eine gleichmäßige Produkteinmischung.
Auto reverse mixing device • Strong built and smart designed - for a homogeneous product mix.



AW 160/56 AWM 160/56

Der leistungsstarke Industriewolf mit Schneidleistung in Topqualität ist bei Bedarf sowohl für frische wie auch gefrorene Ware lieferbar.

This industrial grinder with high performance is best suitable to cut a large volume of fresh and frozen meat in top quality.

Optional • Produktauflockerungswelle zur optimalen kontinuierlichen Befüllung, sofern erforderlich.
Optional • Loosening device for e.g. frozen flakes to provide efficient feeding.



INDUSTRIE FLEISCHWÖLFE

Die KOLBE Industrie-Fleischwölfe MultiGrind stellen die Oberklasse für die industrielle Herstellung von Fleisch- und Wurstwaren dar. Neben der Funktion eines Winkelwolves wird auch der Mischbereich abgedeckt.

Die wählbaren Schneidsysteme Unger und Enterprise bieten eine vielfältige Anwendung. Die Produktlinie MultiGrind steht für Höchstleistung bei der Fleischverarbeitung und exzellente Schneidqualität. Hohe Ansprüche an stabile Konstruktion und solides Finish gewährleisten beste Zuverlässigkeit und hohe Lebensdauer der KOLBE – Maschinen.

INDUSTRY MEAT GRINDER

The KOLBE grinders serie MultiGrind are heavy duty industrial machines designed specifically for large volume mixing and grinding. KOLBE's high standards of construction and finish deliver consistent reliable machines, which can be equipped with cutting-system Unger or Enterprise.

AW 160/56 HKV AWM 160/56 HKV

Entsprechend individueller Erfordernisse bieten wir für die Baureihe MultiGrind eine Mastbeschickung oder eine integrierte hydraulische Hebevorrichtung an.

Optional • Trichteraufsatz mit Zugriffsicherung durch speziellen Schaltrahmen für KOLBE-Beschickungseinrichtung.
Optional • Hopper with access protection by rail frame switch for use with a KOLBE feeding device.



KOLBE provides according to the individual demands for the complete series MultiGrind a hoist feeding unit as well as a integrated hydraulic feeding device.

Bedienoptionen • Optional sind alle Antriebe, je nach Anforderung, einzeln stufenlos regelbar. Alle Maschinen der Reihe MultiGrind sind mit hydraulischem Schneckenausstosser versehen.
Operating options • All drives are optional separate infinitely variable on demand – all machines are standard equipped with a hydraulic grinder-worm-ejector.

