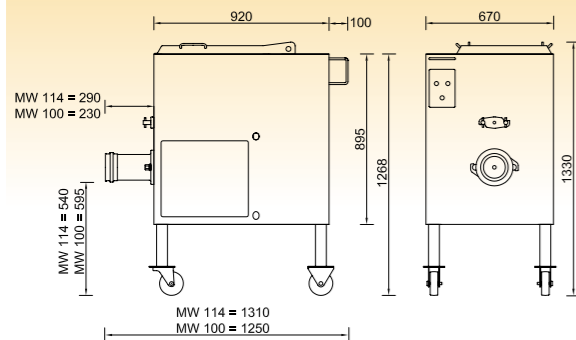


Technische Daten • Technical Data

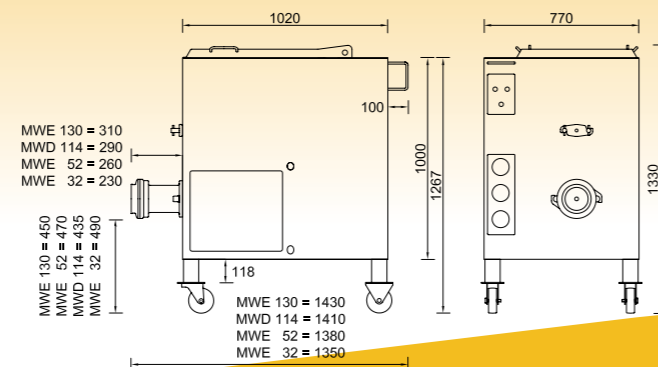
SUPER
ProfiLine

Fleischwölfe	Meat Mincer	SuperProfiLine	MW 100/114	MWE 32 / MWD 114	MWE 52/130		
Schneidsystem	Cutting system		Enterprise E32 / Unger D114	Enterprise E32 / Unger D114	Enterprise E52 / Unger E130		
Lochscheibendurchmesser	Diameter of perforated disc	mm	100 / 114	100 / 114	130		
Trichtervolumen	Bowl volume	l	80	120	120		
Schneckendrehzahl	Worm speed	1/min	190	210	210		
Förderleistung bei 3mm Lochscheibe	Feeding capacity with perforated disc of 3mm	ca.kg/h	1.100	1.400	1.700		
Mischflügeldrehzahl	Rotary speed of the mixing blade	1/min	14	24	24		
Hauptantriebsmotor / IP54	Main motor / IP 54	kW	5,5	5,5	7,5 / 10,0		
Mischantriebsmotor / IP 54	Mixer motor / IP 54	kW	0,75	1,1	1,1		
Motordrehzahl	Motor speed	1/min	1.455	1.455	1.455		
Nennstrom/Hauptantrieb bei 400 V	Nominal current (main motor) at 400 V	A	8,2 / 11,4	11,4	15,2 / 20,5		
Nennstrom/Mischantrieb bei 400 V	Nominal current (mixer motor) at 400 V	A	2,1	2,6	2,6		
Absicherung bei 400 V	Fusing at 400 V		25 A träge	25 A träge	32 A träge		
Einschaltung Druckknopf	Insertion pressbutton		x	x	x		
Leiterquerschnitt	Conductor size	mm ²	2,5	2,5	4		
Abmessungen	Measurement	Breite	Width	mm	670	770	770
		Tiefe	Depth	mm	1.250 / 1.310	1.350 / 1.410	1.380 / 1.430
		Höhe	Height	mm	1.330	1.330	1.330
Einfüllhöhe	Input height	mm	1.270	1.270	1.270		
Gehäuseauslaufhöhe	Lower housing height	mm	595 / 540	490 / 435	470 / 450		
Gewicht netto/brutto	net/gross	kg	420 / 450 - 430 / 460	480 / 510 - 490 / 520	495 / 525 - 510 / 540		

MW 100 / MW 114



MWE 32 / MWD 114 und MWE 52 / MWE 130



Schneidsystem • Cutting system



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.



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.

KOLBE
www.kolbe-foodtec.com

KOLBE GmbH • foodtec
Gewerbstraße 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

SUPER
ProfiLine

FLEISCHWÖLFE
MEAT MINCER

MW 100 / MW 114
MWE 32 / MWD 114
MWE 52 / MWE 130



KOLBE
www.kolbe-foodtec.com



MW 100 ENTERPRISE MW 114 UNGER

Die Einsteigermodelle der Kolbe-Mischwölfe für die teilautomatisierte Hackfleisch- und Wurstproduktion
Starter models of KOLBE mixers for semi-automated production of minced meat and sausage.

Optional • Trichteraufsatz mit Zugriffsicherung durch speziellen Schaltrahmen
Optional • Hopper with access protection by rail frame switch



MWE 32 ENTERPRISE MWD 114 UNGER

Die Mittel-Size-Modelle mit größerem Trichtervolumen und leistungstarkem Antrieb.

Middle-sized models with bigger funnel volume and powerful drive.

Autoreverse-Mischwerk für eine gleichmäßige Produkt-einmischung - stabil und ergonomisch gestaltet
Auto reverse mixing device for a homogeneous product mix - strong built and smart designed



MISCHWÖLFE MW

Für den Einsatz in Supermärkten und in der Fleischwarenindustrie. Diese Hochleistungswölfe der SuperProfiLine gewährleisten eine schonende Fleischverarbeitung und optimale Produktdurchmischung bei hoher Durchsatzmenge. Für ein klares Schnittbild sorgt ein hohes Drehmoment.

Die Maschinen sind für den Einsatz in Kühlräumen geeignet. Wahlweise mit Schneidsystem Enterprise oder Schneidsystem Unger lieferbar.

MIXER MINCER MW

For use in supermarkets and the meat industry. These SuperProfiLine high performance mincers ensure a gentle processing, well displayed product and a high output efficiency. High torque provides a clear-cut appearance. Machine are suitable for use in cold storage area.

Depending on request the KOLBE mixer mincers are available with either cutting system Enterprise or cutting system Unger.

MWE 52 ENTERPRISE MWE 130 UNGER

Der Hochleistungsfleischwolf garantiert durch seine große Schnecken- und Schneidsatzdimension optimale Schneidleistung bei bester Schnittqualität.

Optional • Kombination mit Portiomat PM 150
Optional • Combination with Portiomat PM 150



Abbildung zeigt optionale Ausstattungsvariante
Picture shows optional accessory

The high-performance-mincer with extended dimension in worm and cutting space ensures high output by best cutting results.

Perfekte Reining durch optimalen Zugang
Easy access for perfect sanitation

