

Faschieren ohne Verluste – K+G Wetter bietet Wolf mit neuer Konstruktion für tottraumfreies Mischen

Die Herstellung hochwertiger Fleisch- und Wurstwaren mit gleichbleibender Qualität erfordert zuverlässige Kutter oder Knetter, ebenso wie präzise Mischwölfe. Führende Anbieter von Mischtechnik sorgen hier für optimale Ergebnisse durch clevere Anpassungen – wie K+G Wetter mit seiner jüngsten Entwicklung zeigt: Ein tottraumfreier Mischwolf, der ein homogenes Resultat ohne Verluste gewährleistet.



Burger, Rohwurstprodukte oder Kebab: Der Mischwolf U 200 eignet sich für viele Anwendungen.
(Foto: K+G Wetter)

Fleischtechnologie für Handwerk und Industrie

Fleischproduzenten kennen das Problem: Üblicherweise gelangt das Mischgut bei Mischwölfen in den Übergabebereich zur Fleischschnecke, bevor die Anlagen es verarbeiten. Dieser Bereich ist für die Mischwerkzeuge nicht zugänglich. Somit kann ein Teil der Charge in den Totraum gelangen und wird dann ungemischt gewolft. Je nach Mischwolfgröße können dies viele Kilogramm an Material sein. Die Experten von K+G Wetter analysierten die Problematik und dachten die Konstruktion des Mischwolfes grundsätzlich neu.

Das Ergebnis: Mit dem MW 200 stellt das Unternehmen eine Anlage vor, bei der der Übergabebereich von Mischtrichter zur Wolfenheit vollständig getrennt ist. Dieser Bereich ist während Beladung und Mischprozess dicht durch einen Deckel geschlossen. Durch zwei separat steuerbare Paddel wird ein schonender und intensiver Mischprozess erreicht, der sonst nur mit Mischern möglich ist. Ein weiteres Plus ist die höhere Prozesssicherheit: Es kommt zu keiner Kontamination des Materials durch Handling, Zwischenlagerung oder erneutes Beladen.



Durch zwei separat steuerbare Mischpaddel wird ein schonender und intensiver Mischprozess erreicht. (Foto: K+G Wetter)

Geeignet für empfindliches Rohmaterial

Die Übergabe zur Fleischschnecke erfolgt über eine eigens für diesen Mischwolf entwickelte Zubringerschnecke. So ist auch die Verarbeitung empfindlicher Rohmaterialien möglich. Überall wo es um gleichmäßige Ergebnisse geht, spielt der der Mischwolf seine Stärken aus. Dazu zählen etwa standardisierte Anwendungen wie Burger, Rohwurstprodukte und Kebab. Für die Reproduzierbarkeit der Ergebnisse sorgt die Rezepturverwaltungssoftware CutControl. Die leichte Reinigung der Maschinenteile gewährleistet Zeitersparnis, zusätzliche Sicherheit und Hygiene. Ein schwenkbarer Touchscreen ermöglicht die flexible und intuitive Bedienung. Wie alle Maschinen des Unternehmens lässt sich der Mischwolf mit zusätzlichen Extras wie einer Wasserdosierung oder einer CO₂-Kühlung ausstatten und so individuell anpassen. Durch den geschlossenen Mischtrichter sind Anwendungen realisierbar, die bisher nicht mit Mischwölfen möglich waren. Ein Beispiel ist die verlustfreie Zugabe von flüssigen Ingredienzien oder auch das Massieren von Muskelfleisch unter Lakeinsatz.

Lösungen auch für die Süß- und Backwarenproduktion

K+G Wetter arbeitet kontinuierlich an Lösungen für Metzger und Facharbeiter aus Handwerk und Industrie. Zum Programm zählen Kutter, Wölfe und Mischer, die sich individuell an die Wünsche des Anwenders anpassen lassen. Der Hightech-Spezialist aus dem hessischen Biedenkopf-Breidenstein ist nicht nur leistungsstark in der anspruchsvollen Fleischverarbeitung im Einsatz, sondern hat sich auch in der in der Süß- und Backwarenproduktion bewährt.

Weitere Informationen und Kontakt

K+G WETTER GmbH

Biedenkopf-Breidenstein

T: +49(0)6461 / 9840 - 0

info@kgwetter.de

www.kgwetter.de