PRESSEINFORMATION

K+G Wetter GmbH

Februar 2024

**K+G Wetter bei Anuga mit Kuttern und Wölfen auf über 200 Quadratmetern**

**Messeneuheit: der platzsparende, flexible und kraftvolle Winkelwolf WW U200**

Auf über 200 Quadratmetern (Halle 6.1, Stand A010-B011) zeigt K+G Wetter vom 19. bis 22. März auf der Anuga FoodTec 2024 in Köln eine große Auswahl aus dem Portfolio an Kuttern, Wölfen und Mischwölfen. Als neue Maschine mit dabei ist dann der Winkelwolf WW U200. Das platzsparende Kraftpaket punktet mit flexiblen Einsatzmöglichkeiten für Frisches und Gefrierfleischblöcke.

Mit dem neuen Winkelwolf hat K+G Wetter eine Maschine für die Lebensmittelverarbeitung im Angebot, die in Mittelstand und Industrie fast alles möglich macht: Der WW U200 ist ein leistungsstarker Winkelwolf mit einem ausgesprochen geringen Platzbedarf. Die Besonderheit: Neben frischen Produkten verarbeitet der kompakte Winkelwolf auch Gefrierfleisch-Blöcke 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 durchdachten technischen Lösungen: Der große Winkelwolf-Trichter des WW U200 fasst ein Volumen von etwa 500 Litern. Durch die asymmetrische Trichterform gelangen Fleisch und weitere Zutaten nach dem Beladen gleichmäßig zur Zubringerschnecke. Auch die sperrigen Gefrierfleisch-Blöcke verkanten sich durch die abgestimmte Bauweise des Wolftrichters nicht und werden von der Zubringerschnecke sicher erfass. Die spezielle Gefrierfleisch-Zubringerschnecke mit Schneidkante zerkleinert die Blöcke dabei bereits im ersten Verarbeitungsschritt während des Transports zur Fleischschnecke. Der Vorteil hier: Das Fleisch wird präzise vom Block abgeschnitten und nicht gequetscht. Das sorgt für ein klares Schnittbild des fertig gewolften Produkts. Die Temperaturerhöhung ist durch die geringe Produktbeanspruchung minimal.

Dank durchdachter Hygienic-Secure-Features lässt sich der WW U200 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.

Die Zubringer- und Fleischschnecke werden mit wenigen Handgriffen werkzeuglos entnommen und ebenso wieder eingesetzt. Das erleichtert ebenfalls die hygienisch sichere und perfekte Reinigung. Der einstufige Klapptritt macht den Wolftrichter des WW U200 bei minimalem Platzbedarf schnell und sicher zugänglich – perfekt sowohl für Handling als auch für die Hygiene.

Die in allen Wölfen von K+G Wetter verbaute Spülkammer verhindert ein Hygienerisiko durch versteckte Verunreinigungen an den Abdichtungen der Antriebswellen. Die produktberührenden Dichtungen werden beidseitig gereinigt und Mikroorganismen haben keine Chance, sich anzusiedeln.

Eine zusätzliche Dichtung schützt die Antriebselemente. Die tägliche Reinigung erfolgt von außen, indem die gebräuchlichen Reinigungslanzen oder Spritzdüsen an die leicht zugänglichen Spül-Zugänge gehalten werden. Der Mehraufwand für die Reinigung ist vernachlässigbar gering bei maximaler Wirksamkeit.

Sehr flexibel sind die Möglichkeiten zur Beschickung des WW U200. Ob Mastbeschickung oder hydraulische Beladung mittels Fleischwagen: Wie und von welcher Seite die Rohstoffe in den WW U200 geladen werden, lässt sich nach der Raumsituation und den Arbeitsabläufen beim Kunden individuell anpassen. Diese Flexibilität bei der schnellen und sicheren Beladung ist ein großes Plus durch eine optimal für die jeweilige Produktion angepasste Maschine.

Optional ist ein großes Touchpanel erhältlich, über das der Kunde Bildinformationen über die möglichen Schneidsatzkonfigurationen für unterschiedliche Anwendungen erhält. Zusätzlich wird er über die optimalen Maschineneinstellung je Anwendung informiert. Das macht die Bedienung einfach und sicher und sorgt für beste Produktqualität.

<https://kgwetter.de/anuga-anmeldung>