



KOLBE
FOODTEC



KOLBE

FOODTEC

Paul KOLBE GmbH • FOODTEC
Gewerbestraße 5 • D - 89275 Elchingen
Téléphone/Teléfono +49 (0) 73 08 / 96 10 - 0
Fax +49 (0) 73 08 / 96 10 - 98
Courriel/e-mail: info@kolbe-foodtec.com
 www.kolbe-foodtec.com

Rössler Consult • 15655 • 10/13 • 11

HACHOIRS-MELANGEURS PICADORAS DE MEZCLA

L'ENTREPRISE LA EMPRESA



L'entreprise Paul KOLBE GmbH s'est, depuis plus de 50 ans, spécialisée dans les techniques de boucherie de qualité. Avec sa large gamme de hachoirs et scies à ruban, elle propose des techniques parfaitement adaptées aux conditions d'utilisation de toutes les entreprises actives dans le traitement des viandes, de la boucherie spécialisée aux ateliers de découpe industriels en passant par les supermarchés.

Ces machines sont développées et produites en Allemagne, sur un même site, permettant le respect des standards de qualité les plus élevés. La fabrication tient compte de toutes les normes industrielles connues et va actuellement bien au-delà de toutes les prescriptions. Fiabilité, manipulation aisée et respect des standards les plus élevés en matière d'hygiène sont les principales caractéristiques des produits KOLBE.

Des conseils compétents, une large offre de services et un approvisionnement parfait en pièces de rechange complètent notre offre.



SOMMAIRE ÍNDICE

CARACTÉRISTIQUES CARACTERÍSTICAS	4 4
MWK32-45	7
MWK114-45	7
MWK32-80	9
MWK114-80	9
MW32-80	11
MW114-80	11
MW32-120	13
MW114-120	13
MW52-120	15
MW130-120	15
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES DATOS TÉCNICOS	16 16
EQUIPEMENTS DE SERIE EQUIPAMIENTO DE SERIE	16 16
POSSIBILITÉS D'EQUIPEMENTS POSIBILIDADES DE EQUIPAMIENTO	18 18

CARACTÉRISTIQUES CARACTERÍSTICAS

ENTERPRISE



Système de coupe Enterprise

Convient tout particulièrement pour la production de viande hachée contenant des additifs, tels que des épices ou des liquides, ou encore pure.

Utilisant un système de hachoir double, le système de coupe Enterprise garantit une répartition parfaite entre graisse et viande, ainsi qu'entre différentes sortes de viande (viande hachée mélangée).

Le produit fini présente ainsi que une coupe très homogène, avec une augmentation on la plus faible possible de la température.

Sistema de corte Enterprise

Adecuado especialmente para la producción de carne picada, con aditivos de tipo especias o líquidos, o pura.

Mediante el segundo proceso de picado típico para el sistema de corte Enterprise, se lleva a cabo la homogeneidad óptima de grasa/parte de carne, así como de los tipos de carne diferentes (carne picada mezclada).

El producto final contiene una forma de corte muy homogénea y ello con el aumento mínimo de la temperatura.



UNGER



Système de coupe Unger

Convient tout particulièrement pour la production de saucisses. Utilisation variable grâce à des systèmes de coupe simples et doubles.

Le système de coupe en trois parties est utilisé pour la découpe grossière, le traitement du lard et la production, p.ex., de saucisses crues et de viande de remplissage grossière, ainsi que de produits congelés.

Le système de coupe en cinq parties garantit une découpe plus fine en un seul passage. Celui-ci convient très bien pour la production de saucisse à bouillir et à cuire. Cette variante permet également l'utilisation d'un dispositif de sectionnement, séparant la viande des cartilages et tendons.

Sistema de corte Unger

Adecuado especialmente para producción de embutido. Elemento variable con bloque de corte sencillo y doble. El bloque de corte de 3 piezas se emplea para la trituración gruesa, el procesamiento de tocino y para la producción de p. ej. embutido crudo, carne bruta para bandejas o productos congelados. Con el bloque de corte de 5 piezas se obtiene una trituración más fina en un proceso de picado. Es muy adecuado para la producción de embutido cocido. Esta variante se puede emplear también con el dispositivo separador, que separa la carne de cartílagos y tendones.



Transport délicat

Les vis transportent délicatement même les plus gros morceaux de viande vers l'outil de coupe.

Transporte cuidadoso

Los tornillos sin fin transportan cuidadosamente también piezas mayores de carne hasta el mecanismo de corte.

Hygiène parfaite

Le châssis de la machine soudé sans aucun joint, ainsi que les grandes ouvertures de nettoyage garantissent une hygiène parfaite et un accès idéal.

Higiene perfecta

El chasis de la máquina soldado sin uniones y las aperturas de limpieza grandes permiten una higiene perfecta y un acceso ideal.

Tableau de commande

Les tableaux de commande de nos hachoirs-mélangeurs sont tous résistants aux chocs et imperméables.

Panel de mando

Los paneles de mando de nuestras picadoras de mezcla son resistentes a los golpes y al agua.

Mélangeur à inversion automatique

Stable et ergonomique. Mélangeur à inversion automatique pour un malaxage régulier du produit.

Picadora de mezcla con autoreverse

Diseño estable y ergonómico. Picadora de mezcla con autoreverse para una mezcla homogénea del producto.

HACHOIRS-MELANGEURS PICADORAS DE MEZCLA

MWK32-45

MWK114-45



Ce hachoir-mélangeur petit et compact est très peu encombrant et convient donc au mieux pour remplacer les hachoirs à pousser et produire de la viande hachée sans contact, même en petites quantités. Comme tous les hachoirs-mélangeurs KOLBE, le MWK se caractérise par des qualités de transport et de coupe exceptionnelles, garantissant l'échauffement le plus faible possible. Ce modèle peut être utilisé pour traiter des pièces de viande jusqu'à une température de 0 °C.

Le MWK est entre autres utilisé dans les magasins d'alimentation, ainsi que dans les commerces de viande et les libres-services de gros.

Caractéristiques

- Débit d'env. 950 kg par heure
- Capacité de chargement d'env. 180 à 200 kg pour le hachage et le malaxage
- Traitements de petits morceaux de viande jusqu'à 0 °C

Características

- Unos 950 kg de volumen de extracción por hora
- Capacidad de carga para picadoras y mezclado aprox. 20 kg
- Procesamiento de piezas de carne pequeñas hasta a 0 grados



Système de coupe Enterprise E32 (L&W)

Grille de sortie de 3 mm avec moyeu et 4 rainures, couteau en croix à 4 ailes



Sistema de corte Enterprise E32 (L&W)

Disco perforado 3 mm con cubo y 4 ranuras, cuchilla en cruz 4 palas



Système de coupe Unger D114 (L&W)

Précoupeur, grille de sortie de 3 mm, grille de sortie de 13 mm, 2 couteaux en croix, bagues d'insertion large et étroite



Sistema de corte Unger D114 (L&W)

Cortador previo, disco perforado 3 mm, disco perforado 13 mm, 2 cuchillas en cruz, anillo de inserción ancho y estrecho

Hachoir-mélangeur	Picadora de mezcla	MWK114-45
Système de coupe	Sistema de corte	Enterprise E32
Diamètre de la grille	Diámetro del disco perforado	mm 100
Volume de l'entonnoir	Volumen de la tolva	Ltr 45
Débit avec une grille de 3 mm*	Volumen de extracción con disco perforado 3 mm*	kg/h 950
Moteur - Entraînement principal / IP55	Motor - Accionamiento principal/ modo de protección IP55	kW 3,0
Moteur - Entraînement du mélangeur / IP55	Motor - Accionamiento de mezclador/IP55	kW 0,37
Poids net	Peso neto	kg 250 - 260

* Avec la grille de sortie de 3 mm, traitement de petits morceaux de viande fraîche à 0 / -1 °C, sans additifs

* Con disco de orificio final de 3 mm, procesado de piezas de carne fresca pequeñas 0/-1° grado sin aditivos

* Avec la grille de sortie de 3 mm, traitement de petits morceaux de viande fraîche à 0 / -1 °C, sans additifs

* Con disco de orificio final de 3 mm, procesado de piezas de carne fresca pequeñas 0/-1° grado sin aditivos

HACHOIRS-MELANGEURS PICADORAS DE MEZCLA

MWK32-80

MWK114-80



Ce hachoir-mélangeur est le modèle d'entrée de gamme permettant un raccordement au portionneur KOLBE PM150. Cette machine est dotée d'un entraînement compact développant une bonne puissance de base, mais aussi d'un entonnoir de 80 litres. Celle-ci convient parfaitement pour le portionnement et traiter les pièces de viande fraîche jusqu'à max. -1 °C. L'entonnoir frigorifique disponible en option la rend également idéale pour la fabrication de kebabs.

Ce modèle est utilisé dans les magasins en libre service de taille moyenne, le commerce de viande en gros et les grandes boucheries. Comme tous les hachoirs-mélangeurs KOLBE, le MW se caractérise par des qualités de transport et de coupe exceptionnelles, garantissant un échauffement minimal.

Caractéristiques

- Débit d'env. 1050 kg par heure
- Capacité de chargement d'env. 60 kg pour le hachage et le malaxage
- Traitement de petits morceaux de viande jusqu'à 0 °C

Esta picadora de mezcla es el modelo inicial para la conexión de una KOLBE PM150 a un aparato porcionador. La máquina dispone de un accionamiento compacto con una buena potencia básica y una tolva de 80 litros. Ideal para el porcionado y el procesamiento de piezas de carne fresca hasta máx. -1 °C. Gracias a una tolva refrigerada disponible de forma opcional, es también excelente para la producción de morunos.

Este modelo se puede emplear en almacenes autoservicio medianos, en la industria cárnica y en carnicerías grandes. Al igual que el resto de picadoras de mezcla KOLBE destaca por una calidad de corte y transporte excelentes con un incremento mínimo de la temperatura.

Características

- Unos 1050 kg de volumen de extracción por hora
- Capacidad de carga para picadoras y mezclado aprox. 60 kg
- Procesamiento de piezas de carne pequeñas hasta a 0 grados



Système de coupe Enterprise E32 (L&W)

Grille de sortie de 3 mm avec moyeu et 4 rainures, couteau en croix à 4 ailes



Sistema de corte Enterprise E32 (L&W)

Disco perforado 3 mm con cubo y 4 ranuras, cuchilla en cruz 4 palas



Système de coupe Unger D114 (L&W)

Précoupeur, grille de sortie de 3 mm, grille de sortie de 13 mm, 2 couteaux en croix, bagues d'insertion large et étroite



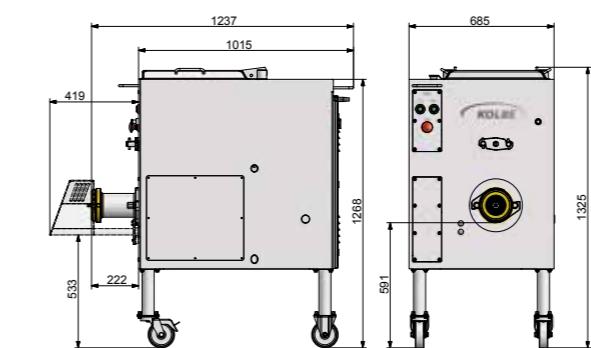
Sistema de corte Unger D114 (L&W)

Cortador previo, disco perforado 3 mm, disco perforado 13 mm, 2 cuchillas en cruz, anillo de inserción ancho y estrecho

Hachoir-mélangeur	Picadora de mezcla	MWK32-80
Système de coupe	Sistema de corte	Enterprise E32
Diamètre de la grille	Diámetro del disco perforado	mm 100
Volume de l'entonnoir	Volumen de la tolva	Ltr 80
Débit avec une grille de 3 mm*	Volumen de extracción con disco perforado 3 mm*	kg/h 1050
Moteur - Entrainement principal / IP55	Motor - Accionamiento principal/ modo de protección IP55	kW (4,0)
Moteur - Entrainement du mélangeur / IP55	Motor - Accionamiento de mezclado/IP55	kW 0,75
Poids net	Peso neto	kg 290 - 300

* Avec la grille de sortie de 3 mm, traitement de petits morceaux de viande fraîche à 0/-1 °C, sans additifs

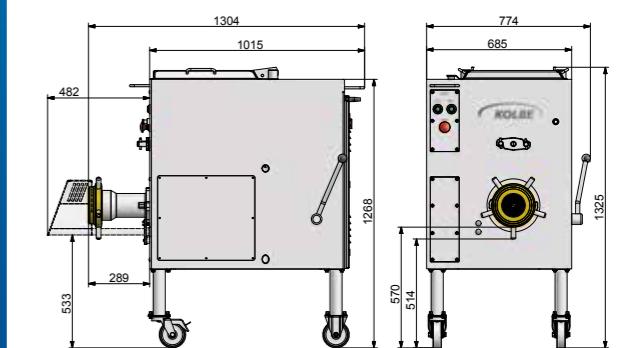
* Con disco de orificio final de 3 mm, procesado de piezas de carne fresca pequeñas 0/-1° grado sin aditivos



Hachoir-mélangeur	Picadora de mezcla	MWK114-80
Système de coupe	Sistema de corte	Unger D114
Diamètre de la grille	Diámetro del disco perforado	mm 114
Volume de l'entonnoir	Volumen de la tolva	Ltr 80
Débit avec une grille de 3 mm*	Volumen de extracción con disco perforado 3 mm*	kg/h 1050
Moteur - Entrainement principal / IP55	Motor - Accionamiento principal/ modo de protección IP55	kW 4,0
Moteur - Entrainement du mélangeur / IP55	Motor - Accionamiento de mezclado/IP55	kW 0,75
Poids net	Peso neto	kg 300 - 310

* Avec la grille de sortie de 3 mm, traitement de petits morceaux de viande fraîche à 0/-1 °C, sans additifs

* Con disco de orificio final de 3 mm, procesado de piezas de carne fresca pequeñas 0/-1° grado sin aditivos



HACHOIRS-MELANGEURS PICADORAS DE MEZCLA

MW32-80

MW114-80



Le MW est le modèle le plus puissant dans la gamme des 80 litres et convient très bien pour le portionnement. Avec son entraînement puissant, ce modèle traite sans effort des pièces de viande fraîche jusqu'à -5 °C.

Ce hachoir est utilisé dans les magasins en libre service de taille moyenne, le commerce de viande en gros et les grandes boucheries – en fonction des capacités de chargement. Les hachoirs-mélangeurs étant également disponibles dans des versions réfrigérées à partir du MWK32/114-80, ceux-ci conviennent également idéalement pour la production de kebabs.

Comme tous les hachoirs-mélangeurs KOLBE, le MW se caractérise par des qualités de transport et de coupe exceptionnelles, garantissant l'échauffement le plus faible possible.

Caractéristiques

- Débit d'env. 1 300 kg par heure
- Capacité de chargement d'env. 60 kg pour le hachage et le malaxage
- Traitement de petits morceaux de viande jusqu'à -5 °C

La MW es el modelo más potente en el rango de los 80 litros y muy buena para el porcionado. Gracias a su potente accionamiento este modelo procesa sin esfuerzo piezas de carne fresca hasta -5 °C.

La picadora se puede emplear en almacenes de autoservicio medianos, en la industria cárnica y en carnicerías grandes, dependiendo de la capacidad de carga. Las picadoras de mezcla KOLBE a partir de la MWK32/114-80 están también disponibles con refrigeración por lo que son excelentes para la producción de kebab.

Al igual que todas las picadoras de mezcla KOLBE la MW destaca por una excelente calidad de extracción y corte con el mínimo aumento de temperatura.

Características

- Unos 1.300 kg de volumen de extracción por hora
- Capacidad de carga para picadoras y mezclador aprox. 60 kg
- Procesamiento de piezas de carne pequeñas hasta a -5 grados



Système de coupe Enterprise E32 (L&W)

Grille de sortie de 3 mm avec moyeu et 4 rainures, couteau en croix à 4 ailes



Sistema de corte Enterprise E32 (L&W)

Disco perforado 3 mm con cubo y 4 ranuras, cuchilla en cruz 4 palas

Système de coupe Unger D114 (L&W)

Précoupeur, grille de sortie de 3 mm, grille de sortie de 13 mm, 2 couteaux en croix, bagues d'insertion large et étroite



Sistema de corte Unger D114 (L&W)

Cortador previo, disco perforado 3 mm, disco perforado 13 mm, 2 cuchillas en cruz, anillo de inserción ancho y estrecho

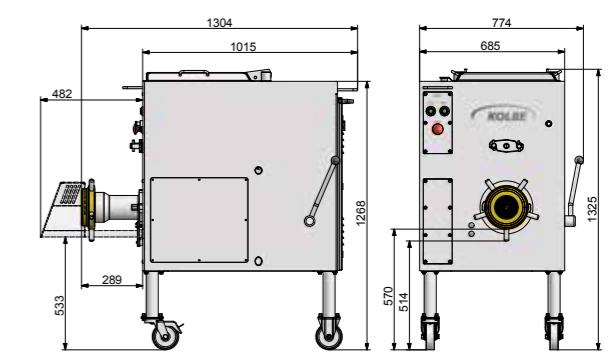
Hachoir-mélangeur	Picadora de mezcla	MW32-80
Système de coupe	Sistema de corte	Enterprise E32
Diamètre de la grille	Diámetro del disco perforado	mm 100
Volume de l'entonnoir	Volumen de la tolva	Ltr 80
Débit avec une grille de 3 mm*	Volumen de extracción con disco perforado 3 mm*	kg/h 1300
Moteur - Entrainement principal / IP55	Motor - Accionamiento principal/ modo de protección IP55	kW 5,5
Moteur - Entrainement du mélangeur / IP55	Motor - Accionamiento de mezclador/IP55	kW 0,75
Poids net	Peso neto	kg 415 - 425

* Avec la grille de sortie de 3 mm, traitement de petits morceaux de viande fraîche à 0 / -1 °C, sans additifs

* Con disco de orificio final de 3 mm, procesado de piezas de carne fresca pequeñas 0/-1° grado sin aditivos

* Avec la grille de sortie de 3 mm, traitement de petits morceaux de viande fraîche à 0 / -1 °C, sans additifs

* Con disco de orificio final de 3 mm, procesado de piezas de carne fresca pequeñas 0/-1° grado sin aditivos



HACHOIRS-MELANGEURS PICADORAS DE MEZCLA

MW32-120

MW114-120



Le MW32/114-120 est essentiellement utilisé dans les grands magasins en libre service, les grandes boucheries, etc. Partout où les exigences en matière de capacités requièrent l'utilisation d'un entonnoir de 120 litres et où des pièces de viande doivent être traitées jusqu'à une température de -5 °C.

Ce modèle convient idéalement pour être intégré dans des lignes de portionnement, essentiellement en combinaison avec le portionneur KOLBE PM150.

Comme tous les hachoirs-mélangeurs KOLBE, le MW se caractérise par des qualités de transport et de coupe exceptionnelles, garantissant l'échauffement le plus faible possible, et peut être commandé dans une variante réfrigérée.

Caractéristiques

- Débit d'env. 1 700 kg par heure
- Capacité de chargement d'env. 100 kg pour le hachage et le malaxage
- Traitements de petits morceaux de viande jusqu'à -5 °C

Características

- Unos 1.700 kg de volumen de extracción por hora
- Capacidad de carga para picadoras y mezclado aprox. 100 kg
- Procesamiento de piezas de carne pequeñas hasta a -5 grados



Système de coupe Enterprise E32 (L&W)

Grille de sortie de 3 mm avec moyeu et 4 rainures, couteau en croix à 4 ailes



Sistema de corte Enterprise E32 (L&W)

Disco perforado 3 mm con cubo y 4 ranuras, cuchilla en cruz 4 palas

Système de coupe Unger D114 (L&W)

Précoupeur, grille de sortie de 3 mm, grille de sortie de 13 mm, 2 couteaux en croix, bagues d'insertion large et étroite



Sistema de corte Unger D114 (L&W)

Cortador previo, disco perforado 3 mm, disco perforado 13 mm, 2 cuchillas en cruz, anillo de inserción ancho y estrecho

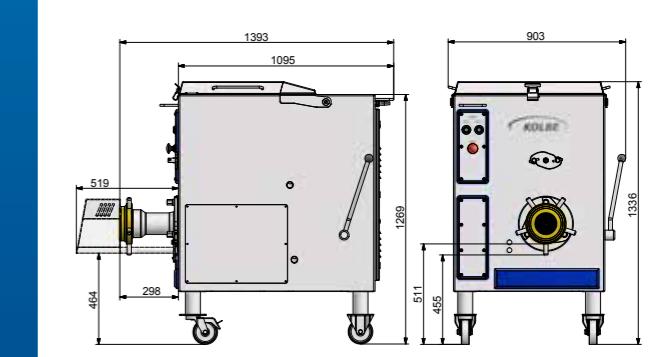
Hachoir-mélangeur	Picadora de mezcla	MW32-120
Système de coupe	Sistema de corte	Enterprise E32
Diamètre de la grille	Diámetro del disco perforado	mm 100
Volume de l'entonnoir	Volumen de la tolva	Ltr 120
Débit avec une grille de 3 mm*	Volumen de extracción con disco perforado 3 mm*	kg/h 1700
Moteur - Entraînement principal / IP55	Motor - Accionamiento principal/ modo de protección IP55	kW 5,5
Moteur - Entraînement du mélangeur / IP55	Motor - Accionamiento de mezclador/IP55	kW 1,1
Poids net	Peso neto	kg 500 - 510

* Avec la grille de sortie de 3 mm, traitement de petits morceaux de viande fraîche à 0 / -1 °C, sans additifs

* Con disco de orificio final de 3 mm, procesado de piezas de carne fresca pequeñas 0/-1° grado sin aditivos

* Avec la grille de sortie de 3 mm, traitement de petits morceaux de viande fraîche à 0 / -1 °C, sans additifs

* Con disco de orificio final de 3 mm, procesado de piezas de carne fresca pequeñas 0/-1° grado sin aditivos



HACHOIRS-MELANGEURS PICADORAS DE MEZCLA

MW52-120

MW130-120



NOUVEAU !!!
¡¡¡NOVEDAD!!!
Disponible à partir de 01/2014
Disponible a partir de 01/2014

Notre plus grand hachoir-mélangeur dans cette gamme est le MW52/130-120. Grâce à son grand système de coupe et aux dimensions de sa vis, ce hachoir de 120 litres peut également être alimenté avec de grosses pièces de viande. Celui-ci convient idéalement pour être utilisé dans des lignes de portionnement, essentiellement en combinaison avec le Portiomat PM150 de KOLBE et peut traiter de grosses pièces de viande jusqu'à une température de -8 °C.

Ce modèle est utilisé partout où les exigences en matière de capacité requièrent l'utilisation d'un entonnoir de 120 litres.

Comme tous les hachoirs-mélangeurs KOLBE, le MW se caractérise par des qualités de transport et de coupe exceptionnelles, garantissant l'échauffement le plus faible possible, et peut être commandé dans une variante réfrigérée.

Caractéristiques

- Débit d'env. 2 000 kg par heure
- Capacité de chargement d'env. 100 kg pour le hachage et le malaxage
- Traitements de petits morceaux de viande jusqu'à -8 °C

Nuestra mayor picadora de mezcla de esta serie es la MW52/130-120. Gracias a su bloque de corte mayor y a las dimensiones del tornillo sin fin, la picadora de 120 litros puede cargarse también con piezas mayores. Es ideal también para el uso como línea de porcionado, especialmente en combinación con la porcionadora automática KOLBE PM150 y procesa piezas de carne mayores hasta una temperatura de -8 °C. Este modelo se puede emplear en todos los lugares en los que los requisitos de capacidad de carga requieran una tolva de 120 litros.

Al igual que todas las picadoras de mezcla KOLBE la MW destaca por una excelente calidad de extracción y corte con el mínimo aumento de temperatura y puede pedirse con la variante de refrigerador.

Características

- Unos 2.000 kg de volumen de extracción por hora
- Capacidad de carga para picadoras y mezclado aprox. 100 kg
- Procesamiento de piezas de carne pequeñas hasta a -8 grados



Système de coupe Enterprise E52 (L&W)

Grille de sortie de 3 mm avec moyeu et 4 rainures, couteau en croix à 4 ailes



Sistema de corte Enterprise E52 (L&W)

Disco perforado 3 mm con cubo y 4 ranuras, cuchilla en cruz 4 palas



Système de coupe Unger E130 (L&W)

Précoupeur, grille de sortie de 3 mm, grille de sortie de 13 mm, 2 couteaux en croix, bagues d'insertion large et étroite



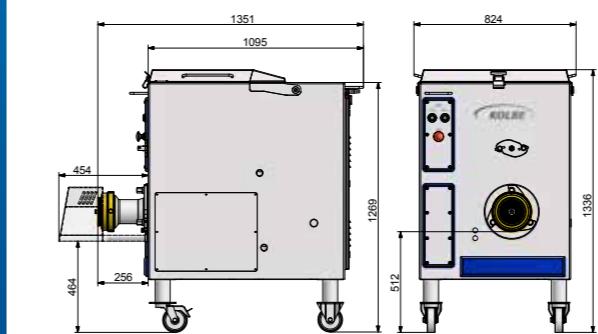
Sistema de corte Unger E130 (L&W)

Cortador previo, disco perforado 3 mm, disco perforado 13 mm, 2 cuchillas en cruz, anillo de inserción ancho y estrecho

Hachoir-mélangeur	Picadora de mezcla	MW52-120
Système de coupe	Sistema de corte	Enterprise E52
Diamètre de la grille	Diámetro del disco perforado	mm 130
Volume de l'entonnoir	Volumen de la tolva	Ltr 120
Débit avec une grille de 3 mm*	Volumen de extracción con disco perforado 3 mm*	kg/h 2000
Moteur - Entraînement principal / IP55	Motor - Accionamiento principal/ modo de protección IP55	kW 7,5
Moteur - Entraînement du mélangeur / IP55	Motor - Accionamiento de mezclador/IP55	kW 1,1
Poids net	Peso neto	kg 520 - 530

* Avec la grille de sortie de 3 mm, traitement de petits morceaux de viande fraîche à 0 / -1 °C, sans additifs

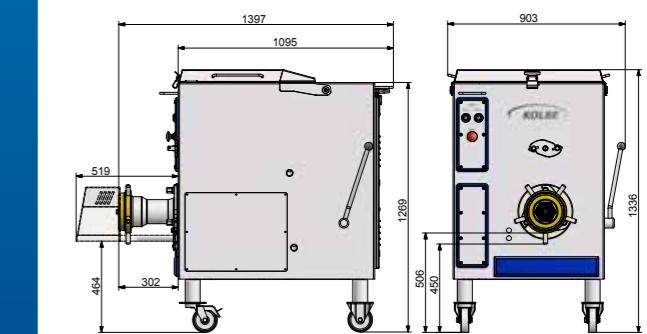
* Con disco de orificio final de 3 mm, procesado de piezas de carne fresca pequeñas 0/-1° grado sin aditivos



Hachoir-mélangeur	Picadora de mezcla	MW130-120
Système de coupe	Sistema de corte	Unger E130
Diamètre de la grille	Diámetro del disco perforado	mm 130
Volume de l'entonnoir	Volumen de la tolva	Ltr 120
Débit avec une grille de 3 mm*	Volumen de extracción con disco perforado 3 mm*	kg/h 2000
Moteur - Entraînement principal / IP55	Motor - Accionamiento principal/ modo de protección IP55	kW 10
Moteur - Entraînement du mélangeur / IP55	Motor - Accionamiento de mezclador/IP55	kW 1,1
Poids net	Peso neto	kg 525 - 535

* Avec la grille de sortie de 3 mm, traitement de petits morceaux de viande fraîche à 0 / -1 °C, sans additifs

* Con disco de orificio final de 3 mm, procesado de piezas de carne fresca pequeñas 0/-1° grado sin aditivos



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

DATOS TÉCNICOS

Hachoirs-mélangeurs	Picadoras de mezcla	MWK32-45	MWK114-45	MWK32-80	MWK114-80	MW32-80	MW114-80	MW32-120	MW114-120	MW52-120	MW130-120
Système de coupe	Sistema de corte	Enterprise E32	Unger D114	Enterprise E32	Unger D114	Enterprise E32	Unger D114	Enterprise E32	Unger D114	Enterprise E52	Unger E130
Diamètre de la grille	Diámetro del disco perforado	mm	100	114	100	114	100	114	100	114	130
Volume de l'entonnoir	Volumen de la tolva	Ltr	45	45	80	80	80	80	120	120	120
Débit avec une grille de 3 mm*	Volumen de extracción con disco perforado 3 mm*	kg/h	950	950	1050	1050	1300	1300	1700	1700	2000
Tension du moteur (triphasé)	Tensión del motor (3Ph)	V	400	400	400	400	400	400	400	400	400
Moteur - Entrainement principal / Classe de protection IP55	Motor - Accionamiento principal/modo de protección IP55	kW	3,0	4,0	3,0 (4,0)	4,0	5,5	5,5	5,5	5,5	7,5
Moteur - Entrainement du mélangeur / Classe de protection IP55	Motor - Accionamiento de mezclado/modo de protección IP55	kW	0,37	0,37	0,75	0,75	0,75	0,75	1,1	1,1	1,1
Courant nominal 400 V - Entrainement principal	Corriente nominal a 400 V - Accionamiento principal	A	7,1	9,1	7,1 (9,1)	9,1	11,4	11,4	11,4	11,4	15,2
Courant nominal 400 V - Entrainement du mélangeur	Corriente nominal a 400 V - Accionamiento de mezclado	A	1,17	1,17	2,3	2,3	2,3	2,3	2,6	2,6	2,6
Section du conducteur	Sección del conductor	mm ²	2,5	2,5	2,5	2,5	6	6	6	6	6
Fusible secteur 400 V (A inerte)	Fusible de red a 400 V (A lentos)	A	16	16	16	16	25	25	25	25	32
Dimensions	Dimensions	ancho x fondo x alto	635 x 876 x 1190	635 x 943 x 1190	685 x 1237 x 1325	774 x 1304 x 1325	685 x 1237 x 1325	774 x 1304 x 1325	824 x 1324 x 1336	903 x 1324 x 1336	824 x 1351 x 1336
Hauteur de remplissage	Altura de llenado	mm	1133	1133	1268	1268	1268	1268	1269	1269	1269
Hauteur d'évacuation du boîtier (avec capot)	Altura de salida de carcasa (con tapa)	mm	575 (513)	550 (513)	591 (533)	570 (533)	591 (533)	570 (533)	534 (464)	511 (464)	512 (464)
Niveau de bruit	Nivel de ruido	dB (A)	70	70	70	70	67,8	67,8	67,8	67,8	67,8
Poids net	Peso neto	kg	250 - 260	250 - 260	290 - 300	300 - 310	415 - 425	425 - 435	500 - 510	515 - 525	520 - 530
* Avec la grille de sortie de 3 mm, traitement de petits morceaux de viande fraîche à 0 / -1 °C, sans additifs * Con disco de orificio final de 3 mm, procesado de piezas de carne fresca pequeñas 0/-1° grado sin aditivos											

EQUIPEMENTS DE SERIE

EQUIPAMIENTOS DE SERIE

Hachoirs-mélangeurs	Picadoras de mezcla	MWK32-45	MWK114-45	MWK32-80	MWK114-80	MW32-80	MW114-80	MW32-120	MW114-120	MW52-120	MW130-120
Système de coupe Unger, 5 pièces	Bloque de corte Unger 5 piezas		•		•		•		•		•
Système de coupe Enterprise	Bloque de corte Enterprise	•		•		•		•		•	
Un seul régime pour la vis de travail et le mélangeur	Un régimen de revoluciones para el tornillo sin fin de trabajo y la mezcladora	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Montants, entonnoirs et ailettes de malaxage en acier inoxydable	Soporte, tolva, pala de mezclar de acero fino	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Boîtier pour hachoir, vis et bouchons d'obturation inoxydables	Carcasa de la picadora, hélice, tuerca de cierre inoxidable	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Tôle de protection contre les projections	Pantalla protectora	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Cuve à ergot combinée	Llave de gancho combinada	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Commutation par bouton-poussoir	Conexión por pulsador	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Câble de raccordement avec connecteur CEE	Cable de conexión con enchufe de fases CEE	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Machine mobile	Máquina móvil	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•

POSSIBILITES D'EQUIPEMENTS

POSIBILIDADES DE EQUIPAMIENTO



Plateforme à caillebottis

Pour un chargement aisé et un accès confortable pour le nettoyage de la machine

Rejilla extraíble

Para una carga m  s ligera y un acceso m  s c  modo a la máquina con fines de limpieza



Capot de protection sur l'évacuation du boîtier

Prescriptions pour l'utilisation des grilles de sortie avec trous de plus de 8 mm ! Conformément aux dispositions légales, le cas échéant, impérativement requises.

Campana de protección de salida de carcasa

Prescripc n al usar discos perforados finales con orificios m  s grandes de 8 mm! Conforme a las disposiciones legales puede ser obligatorio.



Dispositif de sectionnement

Dispositif de sectionnement Jopp – Pour la séparation des cartilages et tendons hors de la viande hachée

Dispositivo separador

Dispositivo separador Jopp – para separar carne picada de cartilagos y tendones



Réglage en continu de la vitesse avec commutation vers la ligne de portionnement

Regulación continua de velocidad con conexión de líneas de porcionado



Commuteur vers la ligne de portionnement

Pour le raccordement  un portionneur pour former une ligne de production de viande hachée

Conexión de líneas de porcionado

Para conectar a un aparato porcionador en la línea de carne picada



Pédale pour la mise  l'arrêt de la machine

Pedal para desconectar la máquina



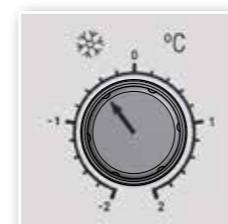
Entonnoir de chargement avec protection contre l'accès

Tolva de carga con seguro de entrada



Système de levage  bascule pour le chargement

Dispositivo de carga de elevación basculante



Refroidissement de l'entonnoir

avec groupe frigorifique, circuit de refroidissement et thermostat

Refrigeración de tolva

con equipo de frío, circuito de refrigerante y termostato

Autres équipements disponibles

Otras posibilidades de equipamiento

- Puissance d'entraînement accrue, 4,0 kW
- Potencia motriz incrementada a 4,0 kW

- Modèle  courant alternatif 230 V avec convertisseur de fréquence monophasé

- Versión de corriente alterna 230 V con 1 convertidor de frecuencia Ph

- Puissance d'entraînement accrue, 10,0 kW

- Potencia motriz incrementada a 10,0 kW

Hachoirs-mélangeurs	Picadoras de mezcla	MWK32-45	MWK114-45	MWK32-80	MWK114-80	MW32-80	MW114-80	MW32-120	MW114-120	MW52-120	MW130-120
Plateforme  caillebottis	Rejilla extraíble	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Capot de protection sur l'évacuation du boîtier	Campana de protección de salida de carcasa	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Dispositif de sectionnement	Dispositivo separador		•		•		•		•		•
Puissance d'entraînement accrue, 4,0 kW	Potencia motriz incrementada 4,0 kW	•		•							
Modèle  courant alternatif 230 V / Convertisseur de fréquence monophasé	Versión de corriente alterna 230 V/1 convertidor de frecuencia Ph		•								
Réglage en continu de la vitesse	Regulación continua de la velocidad			•	•	•	•	•	•	•	•
Commutation vers la ligne de portionnement	Conexión de líneas de porcionado	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Pr��s��ection de la durée du malaxage	Preselecci�n de tiempo de mezclado			•	•	•	•	•	•	•	•
Refroidissement de l'entonnoir	Refrigeración de tolva			•	•	•	•	•	•	•	•
Télécommande  pédale	Control remoto de pie			•	•	•	•	•	•	•	•
Entonnoir de chargement	Tolva de carga							•	•	•	•
Système de levage  bascule pour le chargement	Carga de elevación-volcado							•	•	•	•
Puissance d'entraînement accrue, 10,0 kW	Potencia motriz incrementada 10,0 kW									•	