

PORTIONIERER PF110

PORTIONER PF110

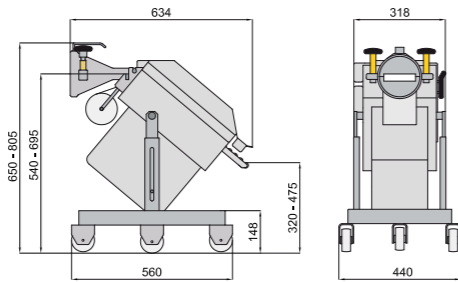
Für schalengerechte, gepresste Hackfleischportionen (ca. 300 - 800 g) sowie Hackfleischwürstchen in stufenlos einstellbarer Länge.

Provides portions of pressed minced meat (approx. 300 - 800 g) and naked sausage suitable for retail pack, stepless setting of the length.



Abmessungen gesamt B x T x H	Overall dimensions W x D x H	mm	440 x 634 x 650-805
Anschlusshöhe (Mitte Lochscheibe)	Connecting height (centre of plate)	mm	540 - 695
Portionierquerschnitt (26 x 110)	Portioning cross section (26 x 110)	mm	35 x 120
Portionierquerschnitt (21 x 110)	Portioning cross section (21 x 110)	mm	30 x 120
Portionierlänge	Portioning length	mm	60 - 210
Portioniergewicht ca.	Portioning weight approx.	g	300 - 800
Messerhub	Knife stroke	mm	50
Anschlussspannung (1Ph)	Connection tension (1Ph)	V	230
Nennstrom bei 230 V	Nominal current at 230 V	A	7,6
Leiterquerschnitt	Conductor size	mm ²	1,5
Absicherung bei 230 V (A träge)	Fusing at 230 V (A lazy)	A	10
Lärmpegel	Noise level	dB (A)	82
Gewicht netto	Weight net	kg	49-51

Technische Änderungen vorbehalten – Specifications subject to change without notice



FÖRDERBAND MO1500-K

CONVEYOR BELT MO1500-K

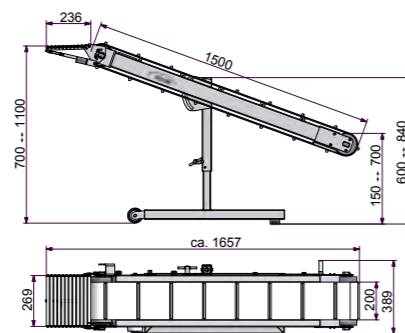
Für den Weitertransport der Portionen. Übergabehöhe einstellbar.

Forwarding the portions. Discharge height can be settled individually.



Abmessungen gesamt B x T x H	Overall dimensions W x D x H	mm	389 x 1657 x 700 - 1100
Stativhöhe	Variable height	mm	600 - 840
Oberkante Förderbandaufnahme	Loading height	mm	150 - 700
Oberkante Förderbandübergabe	Shuttle height	mm	700 - 1100
Fördergurtabmessung B x L x D	Conveyor belt W x L x T	mm	200 x 3120 x 3,3
Bandgeschwindigkeit	Conveyor speed	m/s	0,31
Anschlussspannung (3Ph)	Connection tension (3Ph)	V	400
Motorleistung / Schutzart IP66	Motor capacity / Protection system IP66	kW	0,12
Nennstrom bei 400 V	Nominal current at 400 V	A	0,55
Leiterquerschnitt	Conductor size	mm ²	1,5
Absicherung bei 400 V (A träge)	Fusing at 400 V (A lazy)	A	10
Lärmpegel	Noise level	dB	59
Gewicht netto	Weight net	kg	44 - 46

Technische Änderungen vorbehalten – Specifications subject to change without notice



Paul 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.de
www.kolbe-foodtec.com

Roßler Consult • 1665 • 02/14 • 21

PORTIONIERER

PORTIONING

PORTIONIERLÖSUNGEN

PORTIONING SOLUTIONS

PORTIOMAT PM150

PORTIOMAT PM150

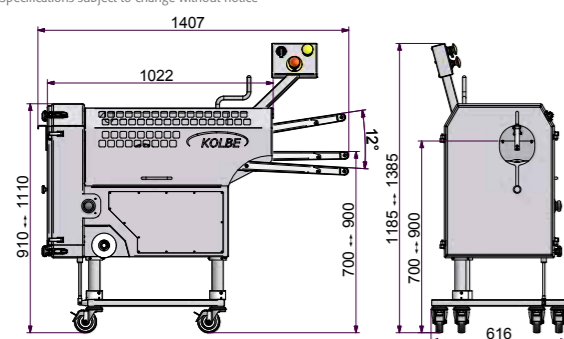
Für die Herstellung von verkaufsfertigen, schalengerecht portionierten Hackfleischprodukten auf Unterlegpapier im industriellen Dauereinsatz. Das integrierte Förderband sorgt für den Weitertransport zum Einlegen. Portionsgrößen zwischen 200 g - 800 g stufenlos einstellbar.

For the manufacturing in industrial continuous use of portioned minced meat products on parchment-paper, suitable for retail pack. Shuttled to loading through integrated belt. Stepless adjustment of portions size (200 g - 800 g).



Abmessungen gesamt B x T x H	Overall dimensions W x D x H	mm	616 x 1407 x 1185 - 1385
Anschlusshöhe (Mitte Lochscheibe)	Locking height (centre of plate)	mm	700 - 900
Portionierquerschnitt, maximal	Portioning cross section, maximal	mm	75 x 150
Portionierlänge	Portioning length	mm	60 - 280
Portioniergewicht ca.	Portioning weight approx.	g	200 - 800
Messerhub	Knife stroke	mm	80
Förderbandabmessung B x H x T	Conveyor belt dimension W x L x H	mm	212 x 1195 x 58
Fördergurtabmessung B x L x D	Conveyor belt W x L x T	mm	200 x 2435 x 1,0
Bandgeschwindigkeit	Conveyor belt speed	m/s	0,40
Anschlussspannung (3Ph)	Connection tension (3Ph)	V	400
Motorleistung / Schutzart IP55	Motor capacity / Protection system IP55	kW	0,25
Nennstrom bei 400 V	Nominal current at 400 V	A	0,87
Leiterquerschnitt	Conductor size	mm ²	1,5
Absicherung bei 400 V (A träge)	Fusing at 400 V (A lazy)	A	10
Lärmpegel	Noise level		78
Gewicht netto	Weight net	kg	139 - 141

Technische Änderungen vorbehalten - Specifications subject to change without notice



Mischwolf Mixer grinder	PM150	Volumen Volume	Portionierleistung / Stunde portioning perfor- mance / hour	Format Way of Portioning
	MWK32-80	x 80 l	bis 300 kg	E32 Standard
	MW32-80	x 80 l	300 - 500 kg	E32 Standard
	MW32-120	x 120 l	500 - 700 kg	E32 Standard
	MW52-120	x 120 l	700 - 900 kg	E52 profiliert FK56 Formkopf



Zur Portionierung von Hackfleisch bietet KOLBE mehrere Lösungen an.

KOLBE offers several solutions for portioning.

Patty (gepresste Form)
Patty (pressed form)



PF110 + PM150

Hackfleischwürstchen
Naked sausage



PF110 + PM150

Free Flow



nur/only PM150



Je nach Leistungsbedarf der Verarbeitungslinie bietet KOLBE die optimale Portionierkombination. Vom PF110, mit ca. 30 möglichen Takten pro Minute, für den gelegentlichen Einsatz in kleinen Supermärkten bis zum PM150, mit bis zu 75 Takten pro Minute, für den Dauereinsatz mit Hochleistungsmischwölfen - auf Wunsch auch mit Hebe-Kipp-Vorrichtung.

Depending on the requirements for the minced meat line, KOLBE offers the optimal Portioning combination. Starting with the PF110, with up to approx. pulses per minute, for the casual use in small supermarkets to the PM150, with up to approx. 75 pulses per minute, for the permanent operation with high performance mixer grinders - also available with loading hoist.