

www.kolbe-foodtec.de

MISCHWOLFE & PORTIONIERER

MIXER GRINDER &
PORTIONER

AUS JEDEM
STÜCK FLEISCH
MACHEN WIR
DAS BESTE.

WE MAKE THE
BEST OUT
OF EVERY
PIECE OF MEAT.



MISCHWÖLFE

MIXER GRINDER

BILDEN ZUSAMMEN MEHR ALS NUR EINE EINHEIT. UNSERE MISCHWÖLFE UND PORTIONERER!

*TOGETHER THEY FORM MORE THAN JUST ONE UNIT.
OUR MIXER GRINDER AND PORTIONER.*

Und das kann man wörtlich nehmen! Kolbe Foodtec Mischwölfe und Portionierer harmonieren am besten zusammen als eine Portionierlinie und produzieren so einheitliche Portionen am laufenden Band – das natürlich mit einem äußerst sauberen und homogenen Schnittbild. Kolbe Foodtec Mischwölfe sind dabei allesamt leistungsstark, aber gleichzeitig extrem wartungsarm. In Kombination mit unseren höchsten Hygiene- und Sicherheitsstandards eignen sich alle Modelle der Kolbe Foodtec Mischwölfe ideal für den Einsatz in der Fleischverarbeitungsindustrie. Jahrelange Erfahrung in Kombination mit einmaliger Konstruktion und technischem Know-how garantieren perfekte Leistung in jeder Betriebsgröße.

And you can take that literally! Kolbe Foodtec mixer grinders and portioner best harmonize together as one portioning line and make continuously uniform portions – of course with a very clean and homogenous cutting result. Kolbe Foodtec mixer grinders are all very efficient, while at the same time require extremely little maintenance. In combination with our highest standards in hygiene and safety all models of the Kolbe Foodtec mixer grinder range are perfectly suitable for the usage in the meat industry. Years of experience, paired with an unique construction and technical know-how guarantee perfect performance in every company size.

06-07	Philosophie / Leistungen Philosophy / Service
08-09	Made in Germany Made in Germany
10-11	MWK Serie MWK series
12-13	MWK32/114-45 MWK32/114-45
14-15	MWK32/114-80 MWK32/114-80
16-17	MW Serie MW series
18-19	MW 32/114-80 MW 32/114-80
20-21	MW 32/114-120 MW 32/114-120
22-23	MW 52/130-120 MW 52/130-120
24-25	MW 56/160-200 MW 56/160-200
26-27	MW 56/160-330 MW 56/160-330
28-29	Schneidsatz/KDS-System Cutting system/KDS-System
30-31	Serienausstattung Standard equipment
32-33	Modellübersicht Model overview
34-35	Technische Daten Technical data
36-37	Ausstattungsextras Equipment extras
38-39	Portionierer Portioner
40-41	PMA PMA
42-43	PM150/Kombinationen PM150/Combinations
44-45	PF110/MO1500-K PF110/MO1500-K
46-47	Technische Zeichnungen/ Portionierlösungen Technical drawings/ Portioning solutions
48-49	Details Portionierlinie Details portioning-line
50	Kontakt Contact

NACHHALTIGKEIT ENDET NICHT BEI DER HERKUNFT, SONDERN BETRIFFT AUCH DIE WEITER-VERARBEITUNG.

SUSTAINABILITY DOES NOT CEASE WITH THE ORIGIN. THE FURTHER PROCESSING IS AFFECTED AS WELL.

Dies ist einer der Gründe, weshalb wir seit nunmehr über 65 Jahren Spezialist für hochwertige Fleischertechnik sind und Kunden unterschiedlichster Größen versorgen. Ob Spezialitäten-Metzgerei, Supermarkt oder industrieller Zerlegebetrieb: Unsere umfangreiche Auswahl an Fleischverarbeitungsanlagen bietet stets perfekt abgestimmte Technik für jedes Einsatzgebiet. Die Entwicklung und Fertigung an nur einem Standort in Deutschland ermöglicht uns die Einhaltung höchster Qualitätsstandards. Da wir alle bekannten Industrienormen nicht nur berücksichtigen, sondern zum Teil auch übererfüllen, zeichnen sich alle Kolbe Foodtec Maschinen durch herausragende Eigenschaften aus. Zuverlässig, einfach in der Handhabung und mit höchsten Hygienestandards.

That is one of the reasons for which we are specialised in high quality meat processing technology for more than 65 years and supply customers of different sizes. Whether speciality butchery, supermarket or industrial cutting plants: Our extensive selection of meat processing products always offers perfectly orchestrated technology for every field of application. The development and production at one location in Germany ensure us full compliance with highest quality standards. Because we not only consider all known industrial standards but partially also go beyond them, all Kolbe Foodtec machines feature special characteristics. They are reliable, easy to handle and have the highest hygienic standards.

FÜR SIE DA HERE FOR YOU
INFO@KOLBE-FOODTEC.DE
+49 (0) 7308 / 96 10 - 0
WWW.KOLBE-FOODTEC.DE

GUTE ENTSCHEIDUNG. GOOD DECISION.



FÜR SIE DA
Here for you

Egal, ob Sie eine kompetente Beratung wünschen oder eine Ihrer Maschinen ein Ersatzteil benötigt: Wir sind für Sie da! Überzeugen Sie sich selbst und nehmen Sie Kontakt mit uns auf!

Whether you wish proficient consulting or one of your machines needs a spare part: We are here for you! Convince yourself and contact us!



WIRTSCHAFTLICHKEIT
Economy

Einfache Handhabung, minimaler Verschleiß. Wir bieten Ihnen beste Voraussetzungen, um Ihre Produktivität zu steigern – und damit auch Ihre Wirtschaftlichkeit!

Easy to use, minimal wearout. We offer you the best terms to increase your productivity – and with that also your profitability!



INNOVATION NACH MASS
Bespoke innovations

Nicht jeder Betrieb hat dieselben Bedürfnisse. Deswegen gehen wir auf Ihre ein und bieten Ihnen höchste Qualität: Optimal angepasst nach Ihren Wünschen!

Not every company has the same needs. Therefore we react to yours and offer you highest quality: Optimally adapted to your wishes!



WARTUNGSARM
Low-maintenance

Wertvolle Zeit geht verloren, wenn Maschinen gewartet und gepflegt werden müssen. Kommt Ihnen bekannt vor? Uns nicht! Überzeugen Sie sich von unserer wartungsarmen Technik.

It takes up precious time whenever machines have to be maintained and taken care of. Sounds familiar? Not to us! Convince yourself of our low-maintenance machines.



WELTWEITER VERTRIEB
Worldwide distribution

An nur einem Standort hergestellt, werden Kolbe Maschinen weltweit bestellt und ausgeliefert. Denn Made in Germany ist mehr, als ein Versprechen. Wann überzeugen Sie sich?

Produced at only one location, Kolbe Foodtec machines are getting ordered and delivered all around the world. Because Made in Germany is more than just a promise. Convince yourself!



UNSER SERVICE
Our service

Von der Installation und Einweisung bis hin zum Testlauf und Reparatur – unsere Service-Techniker sind weltweit für Sie im Einsatz und helfen Ihnen gerne weiter.

From the installation and instruction through to a test run and repair – our service engineers are at service all around the globe and will help you happily.

DAMIT SIE BESSER ARBEITEN KÖNNEN, MACHEN WIR HOHE QUALITÄT ZUM STANDARD.

TO MAKE YOUR WORK MORE EFFICIENT, WE MAKE HIGH QUALITY THE NEW STANDARD.



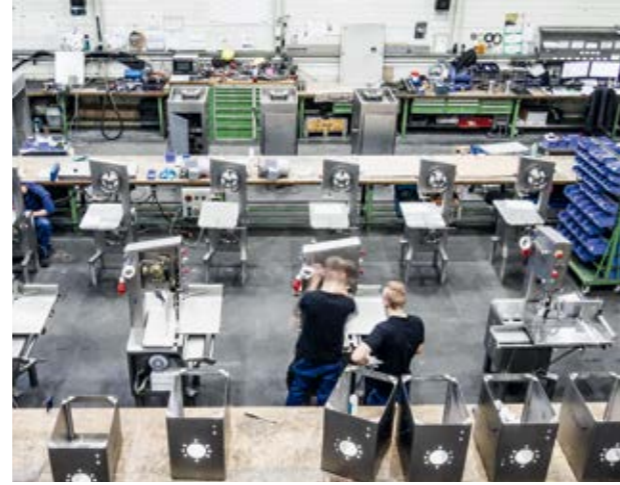
Individuell bis ins kleinste Detail.
Um flexibel auf Kundenwünsche eingehen zu können, übernimmt Kolbe Foodtec die Fertigung, Bearbeitung und Montage nahezu aller Bestandteile selbst. Dadurch ist es uns möglich, unseren Kunden die Maschinen zu bieten, die sie benötigen, individuell angepasst auf ihre Befürfnisse und Produktionsgebiet.

Individual down to the smallest detail. To address individual customer requirements, Kolbe Foodtec takes over the manufacturing, treatment and assembly of almost all components. This makes it possible for us, to offer our customers the machines that are adjusted to their needs and production field.



MADE IN GERMANY. IN DER WELT ZUHAUSE.

MADE IN GERMANY. AT HOME ALL OVER THE WORLD.



Mehr als nur Made in Germany.
Denn Kolbe Foodtec produziert nicht nur in Deutschland, sondern hat als Zielsetzung, durch wenig bis gar keine Fremdarbeiten den größten Teil der Produktion hausintern zu erledigen. Somit liegen Kontrolle über Produktion und Qualität in der Hand von Kolbe Foodtec.

More than just Made in Germany.
Because Kolbe Foodtec not only manufactures in Germany, but also strives to produce in-house as much as possible, so almost no external work is involved. Therefore the control over production and quality lies in the hands of Kolbe Foodtec.



DER KOMPACTE EINSTIEG INS KONTAKTARME WOLFEN: DIE MWK-SERIE.

THE COMPACT ENTRY
TO LOW CONTACT GRINDING:
THE MWK-SERIES.



MWK
114-80



MWK
32-45

MWK 32-45

Das Einstiegsmodell für die kontaktarme Herstellung von Hackfleisch.

Der kompakte Mischwolf eignet sich dadurch bestens, Stopfwolfanwendungen zu ersetzen und Hackfleisch auch in kleinen Mengen zu produzieren.

Das MWK32-45 Modell ist ausgestattet mit einem Enterprise E32 Schneidsystem (L&W), einer 3 mm Lochscheibe mit Nabe und vier Nuten, sowie einem Messer.

Dieses Modell zeichnet sich wie alle Mischwölfe von Kolbe Foodtec durch eine hervorragende Förder- und Schnittqualität bei geringster Temperaturerhöhung aus.

The starting model for the low contact processing of minced meat. The compact mixer grinder is best suitable to replace the use of manual mincers and to produce minced meat in small quantities.

The MWK32-45 model is equipped with an Enterprise E32 cutting system (L&W), a 3 mm hole plate with a hub and four slots and also one knife.

Like all Kolbe Foodtec mixer grinders, this model stands out with its excellent output and cutting performance while minimal rise in temperature.

Ca. 950 kg Förderleistung pro Stunde
Approx. 950 kg hourly output

Wolfen/Mischen Chargengröße ca. 20 kg
Mincing/Mixing batch size approx. 20 kg



KOLBE MWK32-45 Mischwolf Mixer Grinder

Schneidsystem	Cutting System	Enterprise E32
Lochscheibendurchmesser	Diameter of perforated plate	mm 100
Trichtervolumen	Hopper volume	ltr. 45
Förderleistung bei 3 mm Lochscheibe*	Hourly output with perforated plate of 3 mm*	kg/h 950
Motor Hauptantrieb / IP55	Motor main drive / IP55	kW 3,0
Motor Mischantrieb / IP55	Motor mixer drive / IP55	kW 0,37
Gewicht netto	Weight net	kg 250 - 260



Technische Änderungen vorbehalten.
Specifications subject to change without notice.

* Bei 3 mm Endlochscheibe, Verarbeitung kleiner Frischfleischstücke 0/-1° Grad ohne Zusätze.
* With 3 mm final hole plate, processing of small meat pieces 0/-1° degree without ingredients.

MWK 114-45

Platzsparend und kompakt ist auch das MWK114-45 Modell.

Dadurch kann auch dieser Mischwolf als Ersatz für Stopfwolfanwendungen genutzt werden und kleine Mengen Hackfleisch produzieren.

Der MWK114-45 ist ausgestattet mit einem 5-teiligen Unger D114 Schneidsystem (L&W), einer 3 mm Lochscheibe und einer 13 mm Lochscheibe. Außerdem besitzt dieses Modell zwei Messer und sowohl einen schmalen als auch einen breiten Einlegering.

Dieses Modell zeichnet sich wie alle Mischwölfe von Kolbe Foodtec durch eine hervorragende Förder- und Schnittqualität bei geringster Temperaturerhöhung aus.

Space-saving and compact is also the MWK114-45 model. Because of that, this mixer grinder too can be used as a replacement for manual mincers and produce small quantities of minced meat.

The MWK114-45 model is equipped with a 5-piece Unger D114 cutting system, a hole plate with 3 mm and 13 mm, two knives, a small and a wide insert ring.

Like all Kolbe Foodtec mixer grinders, this model stands out with its excellent output and cutting performance while minimal rise in temperature.

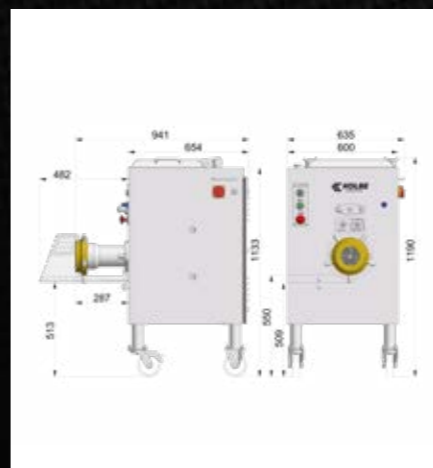
Ca. 950 kg Förderleistung pro Stunde
Approx. 950 kg hourly output

Wolfen/Mischen Chargengröße ca. 20 kg
Mincing/Mixing batch size approx. 20 kg



KOLBE MWK114-45 Mischwolf Mixer Grinder

Schneidsystem	Cutting System	Unger D114
Lochscheibendurchmesser	Diameter of perforated plate	mm 114
Trichtervolumen	Hopper volume	ltr. 45
Förderleistung mit 3 mm Lochscheibe*	Hourly output with perforated plate of 3 mm*	kg/h 950
Motor Hauptantrieb / IP55	Motor main drive / IP55	kW 4,0
Motor Mischantrieb / IP55	Motor mixer drive / IP55	kW 0,37
Gewicht netto	Weight net	kg 250 - 260



Technische Änderungen vorbehalten.
Specifications subject to change without notice.

* Bei 3 mm Endlochscheibe, Verarbeitung kleiner Frischfleischstücke 0/-1° Grad ohne Zusätze.
* With 3 mm final hole plate, processing of small meat pieces 0/-1° degree without ingredients.

MWK 32-80

Das Einstiegsmodell für den Anschluss an ein Kolbe Foodtec PM150 Portioniergerät. Der Mischwolf verfügt über einen kompakten Antrieb mit einer guten Basisleistung und ist somit ideal zum Portionieren geeignet. Stücke frischen Fleisches bis max. -1°C verarbeitet die Maschine mühelos. Der MWK32-80 hat einen 80 Liter Trichter, kann aber optional mit einem gekühlten Trichter ausgestattet werden und ist damit hervorragend geeignet für die Herstellung von Kebab.

Anwendung findet der MWK32-80 in mittelgroßen SB-Warenhäusern, dem Fleischgroßhandel und größeren Metzgereien.

The starting model for the connection with a Kolbe Foodtec PM150 portioning device. The mixer grinder has a compact drive with a good basis performance and is therefore highly suitable for portioning. The machine processes parts of fresh meat up to max. -1°C effortlessly. The MWK32-80 has a hopper of 80 liters but can be optionally equipped with a cooled version and is therefore highly suitable for the production of kebab.

The MWK32-80 finds its use in middle-sized stores, the meat wholesale and bigger butcheries.

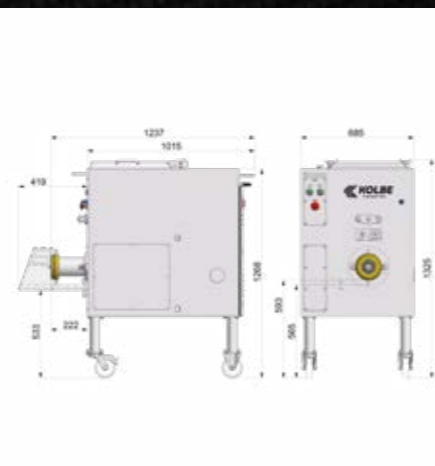
Ca. 1050 kg Förderleistung pro Stunde
Approx. 1050 kg hourly output

Wolfen/Mischen Chargengröße ca. 60 kg
Mincing/Mixing batch size approx. 60 kg



KOLBE MWK32-80 Mischwolf Mixer Grinder

Schneidsystem	Cutting System	Enterprise E32
Lochscheibendurchmesser	Diameter of perforated plate	mm 100
Trichtervolumen	Hopper volume	ltr. 80
Förderleistung bei 3 mm Lochscheibe*	Hourly output with perforated plate of 3 mm*	kg/h 1050
Motor Hauptantrieb / IP55 (opt.)	Motor main drive / IP55 (opt.)	kW 3,0 (4,0)
Motor Mischantrieb / IP55	Motor mixer drive / IP55	kW 0,75
Gewicht netto	Weight net	kg 290 - 300



Technische Änderungen vorbehalten.
Specifications subject to change without notice.

* Bei 3 mm Endlochscheibe, Verarbeitung kleiner Frischfleischstücke 0/-1° Grad ohne Zusätze.
* With 3 mm final hole plate, processing of small meat pieces 0/-1° degree without ingredients.

MWK 114-80

Der MWK114-80 überzeugt mit seiner guten Basisleistung des Antriebs.

Dank dieser ist der Mischwolf sehr gut zum Verarbeiten von Fleischstücken bis max. -1°C geeignet. Standardmäßig mit einem 80 Liter Trichter ausgestattet, kann der Mischwolf neben Hackfleisch auch für die Herstellung von Koch-, Brüh und Rohwurst verwendet werden.

Der MWK114-80 kommt in mittelgroßen SB-Warenhäusern, dem Großhandel für Fleisch und größeren Metzgereien zum Einsatz und besticht wie alle Kolbe Foodtec Mischwölfe durch hervorragende Förder- und Schnittqualität bei geringster Temperaturerhöhung.

The MWK114-80 stands out with its good basis performance of the drive. With it the mixer grinder is very suitable for portioning of parts of fresh meat up to max. -1°C. By default equipped with a hopper of 80 liters the mixer grinder is not only suitable for the processing of minced meat, but also for the production of cooked sausage.

The MWK114-80 is applicable in middle-sized stores, the meat wholesale and bigger butcheries and has an excellent output and cutting performance.

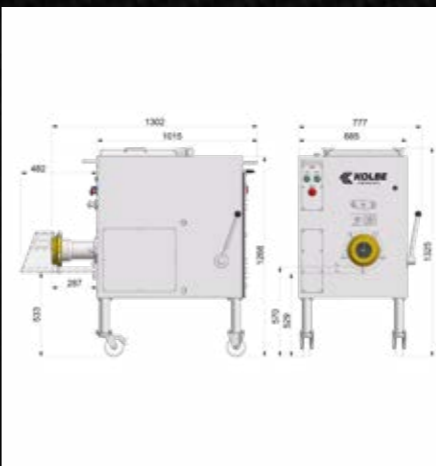
Ca. 1050 kg Förderleistung pro Stunde
Approx. 1050 kg hourly output

Wolfen/Mischen Chargengröße ca. 60 kg
Mincing/Mixing batch size approx. 60 kg



KOLBE MWK114-80 Mischwolf Mixer Grinder

Schneidsystem	Cutting System	Unger D114
Lochscheibendurchmesser	Diameter of perforated plate	mm 114
Trichtervolumen	Hopper volume	ltr. 80
Förderleistung mit 3 mm Lochscheibe*	Hourly output with perforated plate of 3 mm*	kg/h 1050
Motor Hauptantrieb / IP55	Motor main drive / IP55	kW 4,0
Motor Mischantrieb / IP55	Motor mixer drive / IP55	kW 0,75
Gewicht netto	Weight net	kg 300 - 310



Technische Änderungen vorbehalten.
Specifications subject to change without notice.

* Bei 3 mm Endlochscheibe, Verarbeitung kleiner Frischfleischstücke 0/-1° Grad ohne Zusätze.
* With 3 mm final hole plate, processing of small meat pieces 0/-1° degree without ingredients.

DIE PROFIS WENN ES UM LEISTUNG GEHT: DIE MW-SERIE.

THE PROFESSIONALS
WHEN IT COMES TO
PERFORMANCE:
THE MW-SERIES

MW
160-200

MW
52-120

MW
56-330



MW 32-80

Der MW ist das leistungsstärkere Modell im 80 Liter Bereich. Aufgrund des stärkeren Antriebs, verarbeitet der Mischwolf mühelos Fleischstücke bis zu -5°C und eignet sich bestens zum Portionieren. Da die Kolbe Foodtec Mischwölfe ab den MWK32/114-80 Modellen auch gekühlt erhältlich sind, eignen sie sich auch optimal für die Herstellung von Kebab.

Seine Anwendung findet der Mischwolf je nach Chargengröße, vor allem in mittelgroßen SB-Warenhäusern, dem Fleischgroßhandel und größeren Metzgereien.

The MW is the more powerful model in the 80 liter range. Due to its stronger drive, the mixer grinder processes parts of meat up to -5°C effortlessly and is best suitable for portioning. Because the Kolbe Foodtec mixer grinders, starting with the MWK32/114-80 models, are also available cooled, they are optimal for the production of kebab.

Depending on the batch size, the mixer grinder finds its application in middle-sized stores, the meat wholesale and bigger butcheries.

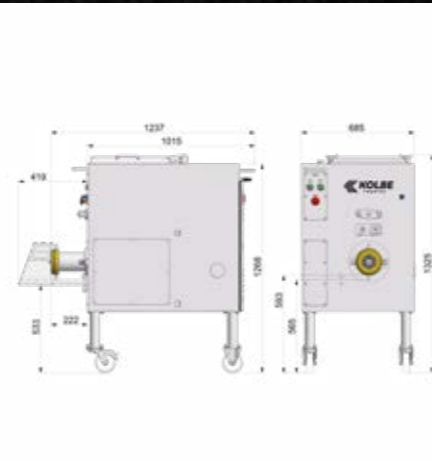
Ca. 1300 kg Förderleistung pro Stunde
Approx. 1300 kg hourly output

Wolfen/Mischen Chargengröße ca. 60 kg
Mincing/Mixing batch size approx. 60 kg



KOLBE MW32-80 Mischwolf Mixer Grinder

Schneidsystem	Cutting System	Enterprise E32
Lochscheibendurchmesser	Diameter of perforated plate	mm 100
Trichtervolumen	Hopper volume	ltr. 80
Förderleistung bei 3 mm Lochscheibe*	Hourly output with perforated plate of 3 mm*	kg/h 1300
Motor Hauptantrieb / IP55	Motor main drive / IP55	kW 5,5
Motor Mischantrieb / IP55	Motor mixer drive / IP55	kW 0,75
Gewicht netto	Weight net	kg 415 - 425



Technische Änderungen vorbehalten.
Specifications subject to change without notice.

* Bei 3 mm Endlochscheibe, Verarbeitung kleiner Frischfleischstücke 0/-1° Grad ohne Zusätze.
* With 3 mm final hole plate, processing of small meat pieces 0/-1° degree without ingredients.

MW 114-80

Der MW ist das leistungsstärkere Modell im 80 Liter Bereich. Die Verarbeitung von Fleischstücken bis zu -5°C stellt den Wolf dank des stärkeren Antriebs vor keinerlei Probleme. Die Kolbe Foodtec Mischwölfe ab den MWK32/114-80 Modellen sind optional auch mit stufenloser Geschwindigkeitsregelung erhältlich und eignen sich daher neben der Produktion von Hackfleisch für die Herstellung von Koch-, Brüh- und Rohwurst.

Je nach Chargengröße findet der Mischwolf seine Anwendung vor allem in mittelgroßen SB-Warenhäusern, dem Fleischgroßhandel und größeren Metzgereien.

The MW is the more powerful model in the 80 liter range. The processing of meat parts up to -5°C is no problem for the grinder due to its stronger drive. Kolbe Foodtec mixer grinders, starting with the MWK32/114-80 models, are optionally available with a stepless speed regulation and are therefore not only suitable for the processing of minced meat, but also for the production of cooked sausage.

Depending on the batch size, the mixer grinder finds its application in middle-sized stores, the meat wholesale and bigger butcheries.

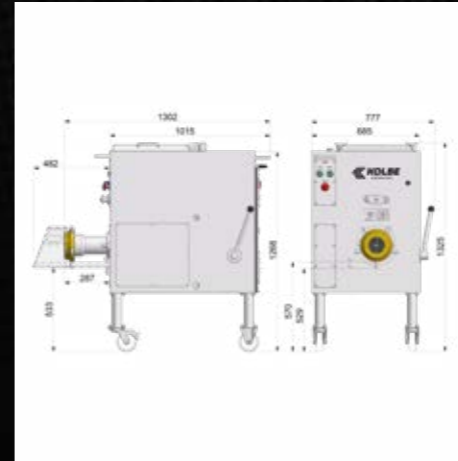
Ca. 1300 kg Förderleistung pro Stunde
Approx. 1300 kg hourly output

Wolfen/Mischen Chargengröße ca. 60 kg
Mincing/Mixing batch size approx. 60 kg



KOLBE MW114-80 Mischwolf Mixer Grinder

Schneidsystem	Cutting System	Unger D114
Lochscheibendurchmesser	Diameter of perforated plate	mm 114
Trichtervolumen	Hopper volume	ltr. 80
Förderleistung mit 3 mm Lochscheibe*	Hourly output with perforated plate of 3 mm*	kg/h 1300
Motor Hauptantrieb / IP55	Motor main drive / IP55	kW 5,5
Motor Mischantrieb / IP55	Motor mixer drive / IP55	kW 0,75
Gewicht netto	Weight net	kg 425 - 435



Technische Änderungen vorbehalten.
Specifications subject to change without notice.

* Bei 3 mm Endlochscheibe, Verarbeitung kleiner Frischfleischstücke 0/-1° Grad ohne Zusätze.
* With 3 mm final hole plate, processing of small meat pieces 0/-1° degree without ingredients.

MW 32-120

Der MW32-120 ist der optimale Mischwolf für größere Chargen.

Dank seines 120 Liter Trichters, erfüllt der Wolf die Ansprüche für den Einsatz in großen SB-Warenhäusern, größeren Metzgereien und dem Fleischgroßhandel. Auch dieses Model verarbeitet mühelos Fleischstücke bis zu einer Temperatur von -5°C. Dieses Modell eignet sich bestens für die Integration in Portionierlinien, idealerweise in Kombination mit dem Kolbe Foodtec PM150 Portioniergerät.

Wie alle Kolbe Foodtec Mischwölfe besticht auch der MW durch seine hervorragende Förder- und Schnittqualität bei geringster Temperaturerhöhung.

The MW32-120 is the optimal mixer grinder for bigger batches. Thanks to its hopper of 120 liters the grinder is applicable for big self-service-stores, bigger butcheries and the meat wholesale. This model processes parts of meat without effort up to a temperature of -5°C. This model is highly suitable for the integration in portioning lines, especially in combination with a Kolbe Foodtec PM150 portioning device.

Like all Kolbe Foodtec mixer grinders, the MW stands out with its excellent output and cutting performance while minimal rise in temperature.

Ca. 1700 kg Förderleistung pro Stunde
Approx. 1700 kg hourly output

Wolfen/Mischen Chargengröße ca. 100 kg
Mincing/Mixing batch size approx. 100 kg



KOLBE MW32-120 Mischwolf Mixer Grinder

Schneidsystem	Cutting System	Enterprise E32
Lochscheibendurchmesser	Diameter of perforated plate mm	100
Trichtervolumen	Hopper volume ltr.	120
Förderleistung bei 3 mm Lochscheibe*	Hourly output with perforated plate of 3 mm*	kg/h 1700
Motor Hauptantrieb / IP55	Motor main drive / IP55 kW	5,5
Motor Mischantrieb / IP55	Motor mixer drive / IP55 kW	1,1
Gewicht netto	Weight net kg	500 - 510



Technische Änderungen vorbehalten.
Specifications subject to change without notice.

* Bei 3 mm Endlochscheibe, Verarbeitung kleiner Frischfleischstücke 0/-1° Grad ohne Zusätze.
* With 3 mm final hole plate, processing of small meat pieces 0/-1° degree without ingredients.

MW 114-120

Der MW114-120 ist der optimale Mischwolf für größere Chargen.

Sein 120 Liter Trichter erfüllt für den Einsatz in großen SB-Warenhäusern, größeren Metzgereien und dem Fleischgroßhandel alle Anforderungen. Die Verarbeitung von Fleischstücken bis zu einer Temperatur von -5°C stellt auch für diesen Wolf kein Problem dar. Dank der optionalen stufenlosen Geschwindigkeitsregelung eignet sich der MW114-120 daher neben der Produktion von Hackfleisch auch für die Herstellung von Koch-, Brüh- und Rohwurst.

Wie alle Kolbe Foodtec Mischwölfe besticht auch der MW durch seine hervorragende Förder- und Schnittqualität bei geringster Temperaturerhöhung.

The MW114-120 is the optimal mixer grinder for bigger batches. Its hopper of 120 liters makes the grinder suitable for big self-service-stores, bigger butcheries and the meat wholesale. The processing of meat parts up to a temperature of -5°C is no problem for this grinder. Due to the optionally available stepless speed regulation the MW114-120 is not only suitable for the processing of minced meat, but also for the production of cooked sausage.

Like all Kolbe Foodtec mixer grinders, the MW stands out with its excellent output and cutting performance while minimal rise in temperature.

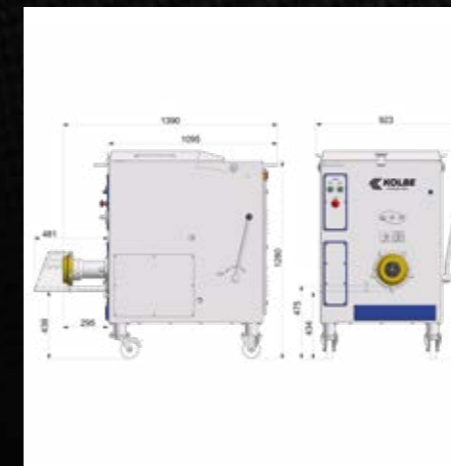
Ca. 1700 kg Förderleistung pro Stunde
Approx. 1700 kg hourly output

Wolfen/Mischen Chargengröße ca. 100 kg
Mincing/Mixing batch size approx. 100 kg



KOLBE MW114-120 Mischwolf Mixer Grinder

Schneidsystem	Cutting System	Unger D114
Lochscheibendurchmesser	Diameter of perforated plate mm	114
Trichtervolumen	Hopper volume ltr.	120
Förderleistung mit 3 mm Lochscheibe*	Hourly output with perforated plate of 3 mm*	kg/h 1700
Motor Hauptantrieb / IP55	Motor main drive / IP55 kW	5,5
Motor Mischantrieb / IP55	Motor mixer drive / IP55 kW	1,1
Gewicht netto	Weight net kg	515 - 525



Technische Änderungen vorbehalten.
Specifications subject to change without notice.

* Bei 3 mm Endlochscheibe, Verarbeitung kleiner Frischfleischstücke 0/-1° Grad ohne Zusätze.
* With 3 mm final hole plate, processing of small meat pieces 0/-1° degree without ingredients.

MW

52-120



Dieses Modell ist einer der größeren Mischwölfe, welcher zum Portionieren geeignet ist. Dank seines größeren Schneidsatzes und Schneckendimension, kann der Wolf mühelos auch größere Teilstücke bis zu einer Temperatur von -8°C verarbeiten. Der MW52-120 kommt überall dort zum Einsatz, wo der Anspruch an die Chargengröße einen 120 Liter Trichter erfordert.

Der Mischwolf eignet sich bestens für den Einsatz in Portionierlinien, idealerweise in Kombination mit dem Kolbe Foodtec PM150 Portioniergerät und ist auch in gekühlter Variante erhältlich.

This model is one of the bigger mixer grinders that are suitable for portioning. Due to its bigger cutting system and dimension of the worm, the grinder is able to process bigger parts up to a temperature of -8°C effortlessly. The MW52-120 is used wherever the pretension to the batch size requires a hopper of 120 liters.

The mixer grinder is highly suitable for the use in portioning lines, especially in combination with the Kolbe Foodtec PM150 portioning device and is also available in a cooled version.



Ca. 2000 kg Förderleistung pro Stunde
Approx. 2000 kg hourly output

Wolfen/Mischen Chargengröße ca. 100 kg
Mincing/Mixing batch size approx. 100 kg

MW

130-120



Dieses Modell ist einer der größeren Mischwölfe. Größere Teilstücke bis zu einer Temperatur von -8°C verarbeitet der Mischwolf dank seines größeren Schneidsatzes und Schneckendimension mühelos. Überall dort, wo die Charge größer ausfällt und ein 120 Liter Trichter benötigt wird, findet der MW130-120 seine Anwendung.

Der Mischwölfe ist optional auch mit stufenloser Geschwindigkeitsregelung erhältlich und eignet sich daher neben der Produktion von Hackfleisch für die Herstellung von Koch-, Brüh- und Rohwurst.

This model is one of the bigger mixer grinders. Bigger parts up to a temperature of -8°C the grinder processes effortlessly due to its bigger cutting system and dimension of the worm. The MW130-120 is used wherever the pretension to the batch size requires a hopper of 120 liters.

The mixer grinder is optionally available with a stepless speed regulation and therefore not only suitable for the processing of minced meat, but also for the production of cooked sausage.



Ca. 2000 kg Förderleistung pro Stunde
Approx. 2000 kg hourly output

Wolfen/Mischen Chargengröße ca. 100 kg
Mincing/Mixing batch size approx. 100 kg

KOLBE MW52-120

Mischwolf Mixer Grinder

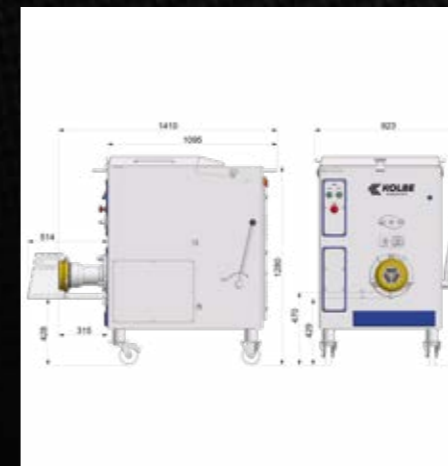
Schneidsystem	Cutting System	Enterprise E52
Lochscheibendurchmesser	Diameter of perforated plate	mm 130
Trichtervolumen	Hopper volume	ltr. 120
Förderleistung bei 3 mm Lochscheibe*	Hourly output with perforated plate of 3 mm*	kg/h 2000
Motor Hauptantrieb / IP55	Motor main drive / IP55	kW 7,5
Motor Mischantrieb / IP55	Motor mixer drive / IP55	kW 1,1
Gewicht netto	Weight net	kg 520 - 530



KOLBE MW130-120

Mischwolf Mixer Grinder

Schneidsystem	Cutting System	Unger E130
Lochscheibendurchmesser	Diameter of perforated plate	mm 130
Trichtervolumen	Hopper volume	ltr. 120
Förderleistung mit 3 mm Lochscheibe*	Hourly output with perforated plate of 3 mm*	kg/h 2000
Motor Hauptantrieb / IP55	Motor main drive / IP55	kW 10,0
Motor Mischantrieb / IP55	Motor mixer drive / IP55	kW 1,1
Gewicht netto	Weight net	kg 525 - 535



MW 56-200



Das nächstgrößere MW Modell unserer Mischwolfreihe. Dieser Wolf ist standardmäßig mit einem integrierten Gitterrostaufritt ausgestattet und hat eine stufenlose Geschwindigkeitsregelung des Mischarms. Der MW56-200 ist überall dort für den Einsatz geeignet, wo aufgrund der Chargengröße ein Trichter mit 200 Litern erforderlich ist.

Das MW56-200 Modell ist ausgestattet mit einem Enterprise E56 Schneidsystem, einer 3 mm Lochscheibe mit Nabe und vier Nuten, sowie einem Messer.

The next bigger MW model of our mixer grinder range. By default this grinder is equipped with a integrated foot step and has a stepless speed regulation. The MW56-200 is best used wherever a hopper of 200 liters is needed, due to the batch size.

The MW56-200 model is equipped with an Enterprise E56 cutting system, a 3 mm hole plate with a hub and four slots and also one knife.

Ca. 2250 kg Förderleistung pro Stunde
Approx. 2250 kg hourly output

Wolfen/Mischen Chargengröße ca. 180 kg
Mincing/Mixing batch size approx. 180 kg



MW 160-200



Das nächstgrößere MW Modell unserer Mischwolfreihe. Standardmäßig ist der Mischwolf mit einem integrierten Gitterrostaufritt und einer stufenlose Geschwindigkeitsregelung des Mischarms ausgestattet. Der MW160-200 kommt überall dort zum Einsatz, wo aufgrund der Chargengröße ein Trichter mit 200 Litern benötigt wird.

Das MW160-200 Modell ist ausgestattet mit einem Unger G160 Schneidsystem, Lochscheiben von je 3 mm, 5 mm, 8 mm und 13 mm, zwei Messern und einem Vorschneider, einem schmalen und einem breiten Einlegering sowie einem Stützkreuz.

The next bigger MW model of our mixer grinder range. By default this grinder is equipped with a integrated foot step and has a stepless speed regulation. The MW160-200 is applicable wherever the batch size is bigger and a hopper of 200 liters is needed.

The MW160-200 model is equipped with an Unger G160 cutting system, a hole plate with 3 mm, 5 mm, 8 mm and 13 mm, two knives and a precutter, a small and a wide insert ring as well as a supporting cross.

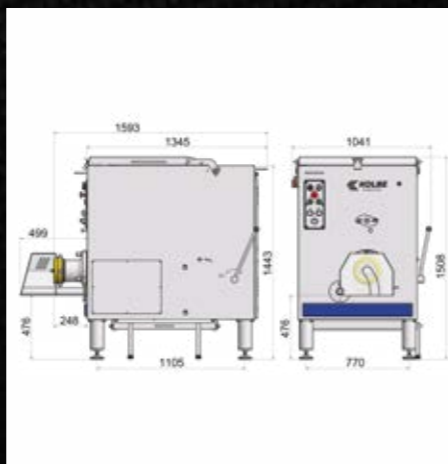
Ca. 2500 kg Förderleistung pro Stunde
Approx. 2500 kg hourly output

Wolfen/Mischen Chargengröße ca. 180 kg
Mincing/Mixing batch size approx. 180 kg



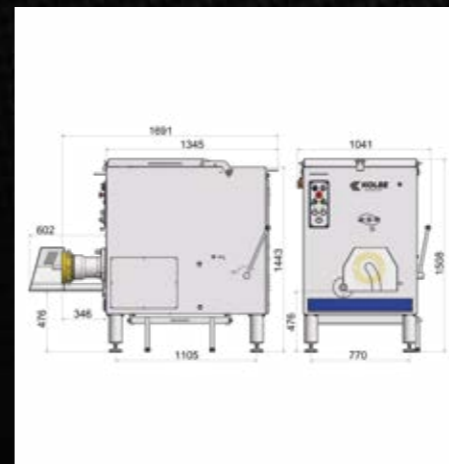
KOLBE MW56-200 Mischwolf Mixer Grinder

Schneidsystem	Cutting System	Enterprise E56
Lochscheibendurchmesser	Diameter of perforated plate	mm 152
Trichtervolumen	Hopper volume	ltr. 200
Förderleistung bei 3 mm Lochscheibe*	Hourly output with perforated plate of 3 mm*	kg/h 2250
Motor Hauptantrieb / IP55	Motor main drive / IP55	kW 18,5
Motor Mischantrieb / IP55	Motor mixer drive / IP55	kW 1,5
Gewicht netto	Weight net	kg 825 - 925



KOLBE MW160-200 Mischwolf Mixer Grinder

Schneidsystem	Cutting System	Unger G160
Lochscheibendurchmesser	Diameter of perforated plate	mm 160
Trichtervolumen	Hopper volume	ltr. 200
Förderleistung mit 3 mm Lochscheibe*	Hourly output with perforated plate of 3 mm*	kg/h 2500
Motor Hauptantrieb / IP55	Motor main drive / IP55	kW 18,5
Motor Mischantrieb / IP55	Motor mixer drive / IP55	kW 1,5
Gewicht netto	Weight net	kg 850 - 950



MW

56-330

Das größte Modell der MW-Serie.

Dank seiner hohen Förderleistung und der perfekten Schnittqualität, eignet sich der MW56-330 ausgezeichnet für den Einsatz in Großbetrieben, in der industriellen Fleischverarbeitung und überall dort, wo aufgrund der Chargengröße ein Trichter mit 330 Litern benötigt wird. Außerdem ist der Mischwolf hervorragend geeignet für kontinuierliche Arbeiten sowie für die Verarbeitung von Fleischstücken bis zu einer Temperatur von -14°C.

Das MW56-330 Modell ist ausgestattet mit einem Enterprise E56 Schneidsystem, einer 3 mm Lochscheibe mit Nabe und vier Nuten, sowie einem Messer.

The biggest model of the MW-Series. Due to its outstanding hourly output and perfect cutting precision, the MW56-330 is extremely suitable for the use in large scale operations, the industrial meat processing and wherever a hopper of 330 liters is needed, due to the batch size. Besides the mixer grinder is excellently suitable for continuous work and the processing of fresh parts of meat up to a temperature of -14°C.

The MW56-330 model is equipped with an Enterprise E56 cutting system, a 3 mm hole plate with a hub and four slots and also one knife.

Ca. 2750 kg Förderleistung pro Stunde
Approx. 2750 kg hourly output

Wolfen/Mischen Chargengröße ca. 280 kg
Mincing/Mixing batch size approx. 280 kg



KOLBE MW56-330

Mischwolf Mixer Grinder

Schneidsystem	Cutting System	Enterprise E56
Lochscheibendurchmesser	Diameter of perforated plate	mm 152
Trichtervolumen	Hopper volume	ltr. 330
Förderleistung bei 3 mm Lochscheibe*	Hourly output with perforated plate of 3 mm*	kg/h 2750
Motor Hauptantrieb / IP55	Motor main drive / IP55	kW 18,5
Motor Mischantrieb / IP55	Motor mixer drive / IP55	kW 1,5
Gewicht netto	Weight net	kg 975 - 1075



Technische Änderungen vorbehalten.
Specifications subject to change without notice.

* Bei 3 mm Endlochscheibe, Verarbeitung kleiner Frischfleischstücke 0/-1° Grad ohne Zusätze.
* With 3 mm final hole plate, processing of small meat pieces 0/-1° degree without ingredients.

MW

160-330

Das größte Modell der MW-Serie.

Die hohe Förderleistung und perfekte Schnittqualität machen den Mischwolf ideal für die Anwendung in Großbetrieben, in der industriellen Fleischverarbeitung und überall dort, wo aufgrund der Chargengröße ein Trichter mit 330 Litern benötigt wird. Der MW160-330 eignet sich außerdem äußerst gut für kontinuierliche Arbeiten sowie für die Verarbeitung von Fleischstücken bis zu einer Temperatur von -14°C.

Das MW160-330 Modell ist ausgestattet mit einem Unger G160 Schneidsystem, Lochscheiben von je 3 mm, 5 mm, 8 mm und 13 mm, zwei Messern und einem Vorschneider, sowie einem schmalen und einem breiten Einlegering.

The biggest model of the MW-Series. Its outstanding hourly output and perfect cutting precision make the mixer grinder ideal applicable in large scale operations, the industrial meat processing and wherever a hopper of 330 liters is needed, due to the batch size. The MW160-330 also is excellently suitable for continuous work and the processing of fresh parts of meat up to a temperature of -14°C.

The MW160-330 model is equipped with an Unger G160 cutting system, a hole plate with 3 mm, 5 mm, 8 mm and 13 mm, two knives, a precutter and a small as well as a wide insert ring.

Ca. 3000 kg Förderleistung pro Stunde
Approx. 3000 kg hourly output

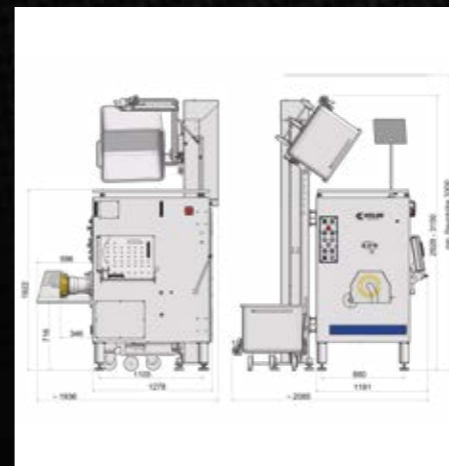
Wolfen/Mischen Chargengröße ca. 280 kg
Mincing/Mixing batch size approx. 280 kg



KOLBE MW160-330

Mischwolf Mixer Grinder

Schneidsystem	Cutting System	Unger G160
Lochscheibendurchmesser	Diameter of perforated plate	mm 160
Trichtervolumen	Hopper volume	ltr. 330
Förderleistung mit 3 mm Lochscheibe*	Hourly output with perforated plate of 3 mm*	kg/h 3000
Motor Hauptantrieb / IP55	Motor main drive / IP55	kW 18,5
Motor Mischantrieb / IP55	Motor mixer drive / IP55	kW 1,5
Gewicht netto	Weight net	kg 1000 - 1100



Technische Änderungen vorbehalten.
Specifications subject to change without notice.

* Bei 3 mm Endlochscheibe, Verarbeitung kleiner Frischfleischstücke 0/-1° Grad ohne Zusätze.
* With 3 mm final hole plate, processing of small meat pieces 0/-1° degree without ingredients.

SCHNEIDSATZ.

CUTTING SYSTEM.



SCHNEIDSATZ UNGER

Cutting system Unger

Das Schneidsystem für die Hackfleisch und Wurstproduktion. Dank einzelner und doppelter Schneidsätze ist das Unger System variabel einsetzbar.

The cutting system particularly for the production of minced meat and sausages. Due to a single and a double cutting set the Unger system is variably applicable.

Während der 3-teilige Schneidsatz für die Grobzerkleinerung und Speckverarbeitung sowie zur Herstellung von Rohwurst und grobem Einlagefleisch verwendet wird, erreicht man mit dem 5-teiligen Schneidsatz eine viel feinere Zerkleinerung. Es eignet sich also mehr zur Herstellung von Brüh- und Kochwurst.

While the 3-piece cutting set is being used for coarse grinding, processing of bacon and for the production of raw sausage and frozen products, the 5-piece cutting set is capable of a even finer grinding in one mincing process. It is more suitable for the production of cooked sausage.



SCHNEIDSATZ ENTERPRISE

Cutting system Enterprise

Der Enterprise Schneidsatz ist ideal für die Herstellung von Hackfleisch und Burger Beef. Egal ob pur oder mit Zusätzen in Form von Gewürzen oder Flüssigkeiten – das Enterprise System überzeugt.

The Enterprise cutting system is ideal for the production of minced meat and burger beef. Whether pure or with including supplements like spices or liquids – the Enterprise system will convince you.

Aufgrund des für das Schneidsystem typischen zweiten Wolfprozesses erhält das Endprodukt ein sehr homogenes Schnittbild – und das bei minimalster Temperaturerhöhung.

Due to the second mincing process, which is characteristic for the Enterprise cutting system, the final product obtains a very homogenous cutting result in spite of only a minimal rise in temperature.

KDS-SYSTEM.

KDS-SYSTEM.

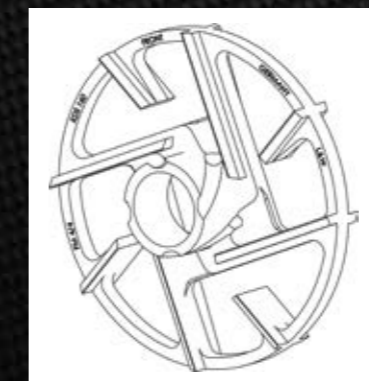


KOLBE DYNAMIC-SEPARATING-SYSTEM

Kolbe Dynamic-Separating-System

Das KDS-System ist die Neuheit der Fleischverarbeitung. Das KDS zeichnet sich durch sein hervorragendes, sauberes Trennergebnis aus: Die sehr hochwertige Verarbeitung und die hohe Produktvielfalt, welche mit dem KDS getrennt werden kann, überzeugen auf ganzer Linie.

The KDS-System is the innovation in the meat processing. The KDS is characterized by the excellent, clean separating result: The high quality processing and the variety of products the KDS can handle, will give you an exceptional experience.

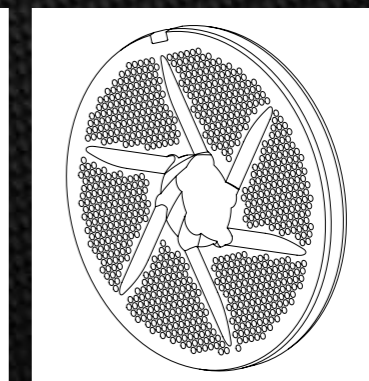


TRENNMESSER

Separating knife

Unser KDS-System ist mit einem von uns entworfenen Trennmesser ausgestattet. Durch die Zusammensetzung dieses speziellen Trennmessers und der Trennlochscheibe entsteht eine aktive Austragung des separierten Produktes.

The new KDS-System is equipped with our newly designed separating knife. The connection of the separating knife and the special separating hole plate generates an active dynamic separation.

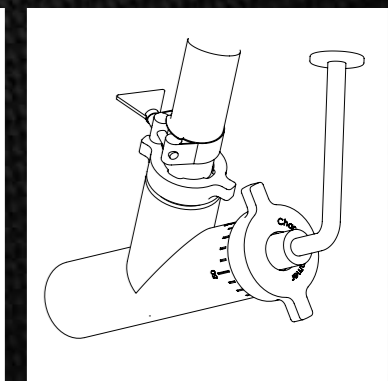


TRENNLOCHSCHEIBE

Separating hole plate

Die Trennlochscheibe mit ihren innovativen Einkerbungen macht es möglich, Produkte schonender zu verarbeiten als jemals zuvor. Denn weniger Druck heißt weniger Erwärmung und somit ein besseres Ergebnis.

The separating hole plate with its innovative notches allow a far more gentle processing of the products than ever before. Because less pressure means less heating and thus a better result.



VENTIL MIT STELLHEBEL

Valve with adjusting lever

Durch die dynamisch verstellbare Abführung erreicht das KDS eine maximale Variabilität der Produktausleitung. Egal in welche Richtung die separierten Bestandteile ausgeleitet werden sollen: Mit dem KDS-System ist es kinderleicht.

Due to the dynamic adjustable discharge, the KDS reaches a maximum variability in the product discharge. It doesn't matter in which direction the separated parts drive out. With the KDS it is child's play.

SERIENAUSSTATTUNG.

STANDARD EQUIPMENT.

Schneidsatz Unger 5-teilig
Cutting set Unger 5-pieces



Schneidsatz Enterprise
Cutting set Enterprise



Druckknopfschaltung
Push-button-connexion



Schonender Transport
Gentle transport



Die Qualität Ihrer Produkte ist uns wichtig! Daher sind Kolbe Foodtec Mischwölfe mit einer Autoreverse-Funktion ausgestattet. Beim Mischvorgang sorgt diese Funktion für eine gleichmäßige Beimischung des zu verarbeiteten Fleisches und somit für eine einheitliche Verarbeitung und ein homogenes Hackfleischergebnis. Dabei dreht sich der Mischarm abwechselnd vier Mal nach links, vier Mal nach rechts und alle zehn Sekunden dreht sich die Schnecke für etwa zwei Sekunden rückwärts, um das Produkt zurück in den Mischtrichter zu befördern. Um Unterbrechungen bei der Hackfleischverarbeitung zu vermeiden, sind die Bedienfelder unserer Mischwölfe außerdem zusätzlich stoßfest und wasserabweisend.



Perfekte Hygiene
Perfect hygiene

The quality of your products is important for us! That is why Kolbe Foodtec mixer grinders have a autoreverse-function. During the mincing process this function ensures an evenly addition and thus an equal processing of the meat and a homogenous mincing result. During the process, the mixing arm rotates alternating between four times left and four times right. Every ten seconds the worm rotates backwards for about two seconds, to transport the product back into the hopper. To avoid interruptions during the mincing process, the control panels of our mixer grinders are also shockproof and repell water.



Kombi-Hakenschlüssel
Combi-spanner



Anschluss mit CEE-Phasenstecker
Cable set with CE-phase connector

Alle relevanten Daten auf einen Blick. Hier können Sie die Serienausstattung der Mischwölfe vergleichen.
All relevant data at one sight. Here you can compare the standard equipment of the mixer grinders.

MISCHWOLF Mixer Grinder		MWK 32-45	MWK 114-45	MWK 32-80	MWK 114-80	MW 32-80	MW 114-80	MW 32-120	MW 114-120	MW 52-120	MW 130-120	MW 56-200	MW 160-200	MW 56-330	MW 160-330
Schneidsatz Unger 5-teilig	Cutting set Unger 5-pieces		•		•		•		•		•		•		•
Schneidsatz Enterprise	Cutting set Enterprise	•		•		•		•		•		•		•	
Eine Drehzahl für Arbeitsschnecke und Mischer	One speed for working worm and mixing paddle	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Ständer, Trichter, Mischflügel aus Edelstahl	Stand, funnel, mixing paddle of stainless steel	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Wolfgehäuse, Schnecke, Verschlussmutter rostfrei	Grinder housing, worm, lock nut stainless	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Spritzschutzblech	Splash guard	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Combi-Hakenschlüssel	Combi-spanner	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Druckknopfschaltung	Push-button-connexion	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Anschlusskabel mit CEE-Phasenstecker	Cable set with CEE-phase connector	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Maschine fahrbar	Machine mobile	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Sanft schließender Deckel mit Verriegelung	Soft close lid with lock							•	•	•	•	•	•	•	•

MODELLÜBERSICHT.

MODEL OVERVIEW.

MW SERIE MWK Series



MW32-80
Art.Nr. - 3060005

Seite 18 - Page 18



MW114-80
Art.Nr. - 3060014

Seite 19 - Page 19



MW32-120
Art.Nr. - 4700050

Seite 20 - Page 20



MW114-120
Art.Nr. - 4700150

Seite 21 - Page 21



MW52-120
Art.Nr. - 4700000

Seite 22 - Page 22



MW130-120
Art.Nr. - 4700100

Seite 23 - Page 23



MW56-200
Art.Nr. - 4500010

Seite 24 - Page 24



MW160-200
Art.Nr. - 4500010

Seite 25 - Page 25



MW56-330
Art.Nr. - 4500060

Seite 26 - Page 26



MW160-330
Art.Nr. - 4500050

Seite 27 - Page 27

MWK SERIE MWK Series



MWK32-45
Art.Nr. - 4600000

Seite 12 - Page 12



MWK114-45
Art.Nr. - 4600030

Seite 13 - Page 13



MWK32-80
Art.Nr. - 3060010

Seite 14 - Page 14



MWK114-80
Art.Nr. - 3060016

Seite 15 - Page 15

PORTIONIERER Portioner



PM150 - Art.Nr.:
Links Left - 3130000
Rechts Right - 3130010

Seite 42 - Page 42



PF110
Art.Nr. - 3120000

Seite 44 - Page 44



M01500-K
Art.Nr. - 3160000

Seite 45 - Page 45

FÜR SIE DA HERE FOR YOU
INFO@KOLBE-FOODTEC.DE
+49 (0) 7308 / 96 10 - 0
WWW.KOLBE-FOODTEC.DE

Wünschen Sie eine professionelle Beratung? Oder haben Sie sich bereits für ein Modell entschieden?
In beiden Fällen sind wir Ihnen sehr gerne behilflich!

Nehmen Sie einfach mit uns Kontakt auf, ob per E-Mail oder telefonisch. Zusammen bestimmen wir, gemessen an Ihren Ansprüchen, welche Maschine für Sie der richtige Partner ist. Damit auch Sie sich bald stolzer Besitzer eines Kolbe Foodtec Mischwolfs oder Portionierers nennen können.

You wish for professional advice? Or you already know, which model you want? We are here for you, in both cases!

Just contact us, whether by e-mail or by telephone. Together we can decide, which machine is the best suitable for your wishes and needs. Soon you too can consider yourself a proud owner of a Kolbe Foodtec mixer grinder or portioner.

TECHNISCHE DATEN.

TECHNICAL DATA.

Alle relevanten Daten auf einen Blick. Hier können Sie die technischen Daten der Mischwölfe miteinander vergleichen.
All relevant data at one sight. Here you can compare the technical data of the mixer grinders.

MISCHWOLF Mixer Grinder			MWK 32-45	MWK 114-45	MWK 32-80	MWK 114-80	MW 32-80	MW 114-80	MW 32-120	MW 114-120	MW 52-120	MW 130-120	MW 56-200	MW 160-200	MW 56-330	MW 160-330	
Schneidsystem	Cutting system		Enterprise E32	Unger D114	Enterprise E32	Unger D114	Enterprise E32	Unger D114	Enterprise E32	Unger D114	Enterprise E52	Unger E130	Enterprise E56	Unger G160	Enterprise E56	Unger G160	
Lochscheibendurchmesser	Perforated plate diameter	mm	100	114	100	114	100	114	100	114	130	130	152	160	152	160	
Trichtervolumen	Funnel volume	ltr	45	45	80	80	80	80	120	120	120	120	200	200	330	330	
Förderleistung bei 3 mm Lochscheibe*	Hourly output with perforated plate of 3 mm*	kg/h	950	950	1050	1050	1300	1300	1700	1700	2000	2000	2250	2500	2750	3000	
Motorspannung (3Ph)	Motor tension (3Ph)	V	400	400	400	400	400	400	400	400	400	400	400	400	400	400	
Motor Hauptantrieb / Schutzart IP55	Motor main drive / Protection system IP55	kW	3,0	4,0	3,0 (4,0)	4,0	5,5	5,5	5,5	5,5	7,5	10,0	18,5	18,5	18,5	18,5	
Motor Mischantrieb / Schutzart IP55	Motor mixer drive Protection system IP55	kW	0,37	0,37	0,75	0,75	0,75	0,75	1,1	1,1	1,1	1,1	1,5	1,5	1,5	1,5	
Nennstrom bei 400 V - Hauptantrieb	Nominal current at 400 V - Main drive	A	7,1	9,1	7,1 (9,1)	9,1	11,4	11,4	11,4	11,4	15,2	20,5	34,5	34,5	34,5	34,5	
Nennstrom bei 400 V - Mischantrieb	Nominal current at 400 V - Mixer drive	A	1,17	1,17	2,3	2,3	2,3	2,3	2,6	2,6	2,6	2,6	3,85	3,85	3,85	3,85	
Leiterquerschnitt	Conductor size	mm ²	2,5	2,5	2,5	2,5	6	6	6	6	6	6	10	10	10	10	
Netzabsicherung bei 400 V (A träge)	Fusing at 400 V (A lazy)	A	16	16	16	16	25	25	25	25	32	32	50	50	50	50	
Abmessungen	B Dimensions x T x H	W	635	635	685	777	685	777	923	923	923	923	1041	1041	1191	1922	
		x D mm	878	941	1237	1302	1237	1302	1325	1325	1390	1350	1410	1593	1691	1526	1624
		x H	1190	1190	1325	1325	1325	1325	1325	1345	1345	1345	1345	1508	1508	1922	1922
Einfüllhöhe	Input height	mm	1133	1133	1268	1268	1268	1268	1280	1280	1280	1280	1443	1443	1922	1922	
Gehäuseauslaufhöhe (mit Haube)	Lower housing height (with cover)	mm	573 (513)	550 (513)	593 (533)	570 (533)	593 (533)	570 (533)	498 (438)	475 (438)	476 (428)	470 (428)	476	476	716	716	
Lärmpegel	Noise level	db (A)	70	70	70	70	67,8	67,8	67,8	67,8	67,8	67,8	68,8	68,8	68,8	68,8	
Gewicht netto	Weight net	kg	250 - 260	250 - 260	290 - 300	300 - 310	415 - 425	425 - 435	500 - 510	515 - 525	520 - 530	525 - 535	825 - 925	850 - 950	975 - 1075	1000 - 1100	

AUSSTATTUNGSEXTRAS.

EQUIPMENT EXTRAS.

Hebe-Kipp-Beladung
Lifting and tipping device



KDS-Trenneinrichtung (ab D114)
KDS separating system (from D114)



Gitterrostauftritt
Foot step

Gehäuseauslaufschutzhaube
Outlet protection cover



Stufenlose Geschwindigkeitsregelung
Stepless speed regulation



Mischzeitvorwahl
Mixing time preselection



Während die größeren Modelle standardmäßig mit einer Auslaufschutzhaube ausgestattet werden, ist diese für alle Mischwölfe bis Schneidsatz E56/G160 optional erhältlich. Diese ist bei Endlochscheiben mit Bohrungen größer als 8 mm Vorschrift, beziehungsweise entsprechend den gesetzlichen Bestimmungen gegebenenfalls sogar zwingend erforderlich.

Außerdem bieten Kolbe Foodtec Mischwölfe folgende weitere Ausstattungsmöglichkeiten:

While all bigger models are equipped with an outlet protection cover by default, other mixer grinders up to the cutting systems E56/G160 can be equipped with one optionally. It has to be used according to regulation when the hole plates hole diameter are wider than 8 mm. As the circumstances require obligatory according to the CEE-rules.

Furthermore Kolbe Foodtec mixer grinders offer the following equipment extras:

Portionierlinienschaltung
Online steering

Fußfernbedienung zur Abschaltung
Foot pedal for switch off

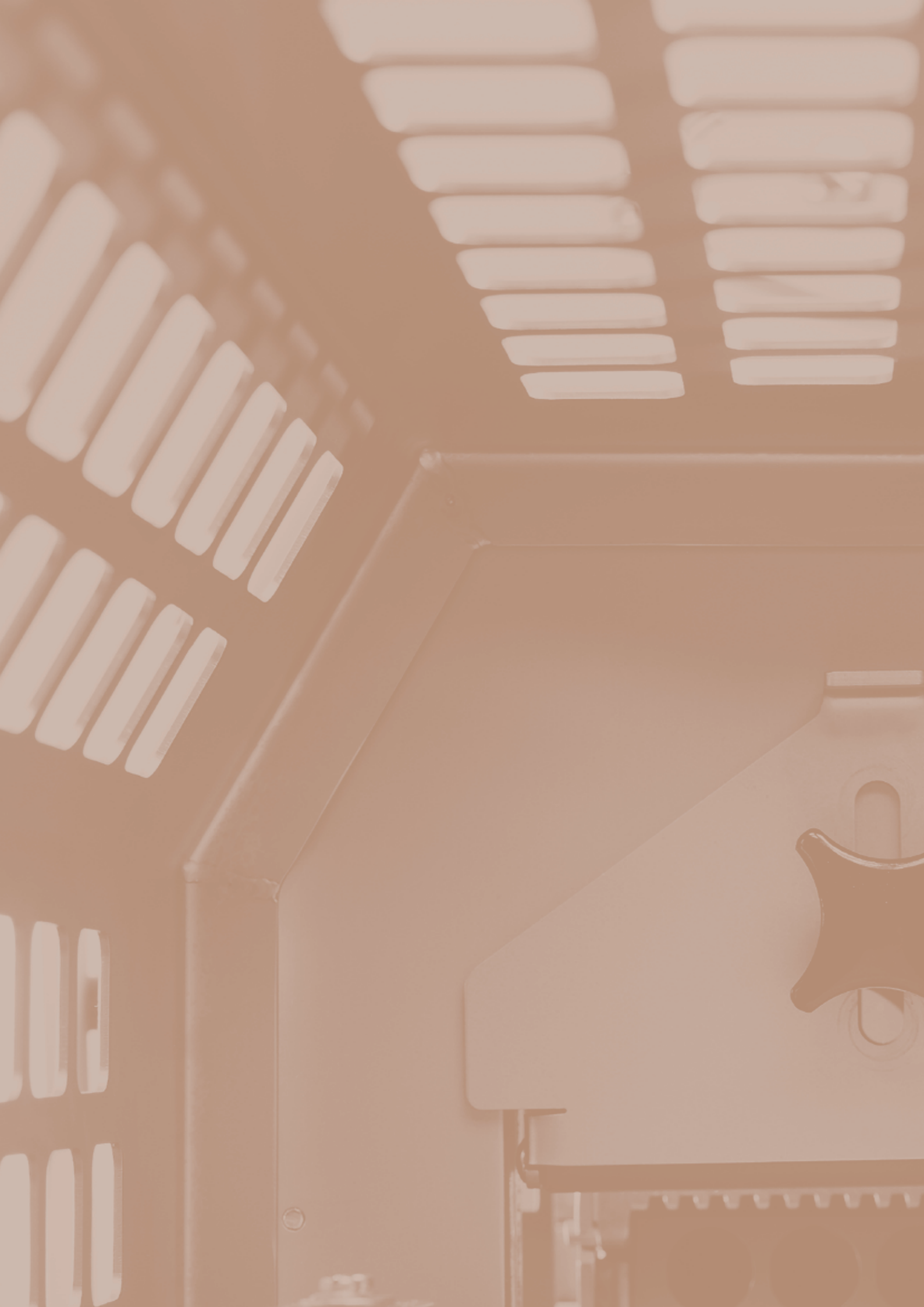
Beladetrichter mit Zugangssicherung
Feeding hopper with secured access

Trichterkühlung
Funnel cooling

Erhöhte Antriebsleistung
Increased motor capacity

Alle relevanten Daten auf einen Blick. Hier können Sie die Ausstattungsextras der Mischwölfe vergleichen.
All relevant data at one sight. Here you can compare the equipment extras of all mixer grinders.

MISCHWOLF Mixer Grinder		MWK 32-45	MWK 114-45	MWK 32-80	MWK 114-80	MW 32-80	MW 114-80	MW 32-120	MW 114-120	MW 52-120	MW 130-120	MW 56-200	MW 160-200	MW 56-330	MW 160-330
Gitterrostauftritt	Foot step	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	S	S	S	S
Gehäuseauslaufschutzhaube	Outlet protection cover	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	S	S	S	S
Trenneinrichtung	Separating set		•		•		•		•		•	•	•	•	•
Erhöhte Antriebsleistung 4,0 kW	Increased motor capacity 4,0 kW	•		•											
230 V Wechselstromausführung 1 Ph-Frequenzumrichter	230 V single phase / inverter	•													
Stufenlose Geschwindigkeitsregelung	Stepless speed regulation			•	•	•	•	•	•	•	•	S	S	S	S
Portionierlinienschaltung	Online steering	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Mischzeitvorwahl	Mixing time preselection			•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Trichterkühlung	Funnel cooling			•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Fußfernbedienung	Foot pedal			•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Beladetrichter	Feeding hopper							•	•	•	•			S	S
Hebe-Kipp-Beladung	Lifting and tipping device							•	•	•	•			S	S
Erhöhte Antriebsleistung 10,0 kW	Increased motor capacity 10,0 kW									•					
Erhöhte Antriebsleistung 22,0 kW	Increased motor capacity 22,0 kW											•	•	•	•



PORTIONIERER

PORTIONER

DAS BESTE BEISPIEL FÜR PERFEKTES ZUSAMMENSPIEL: DIE PORTIONIER- LINIE.

THE BEST EXAMPLE
FOR PERFECT
INTERPLAY:
THE PORTIONING-LINE.

MW32-120

PM150

MO1500-K

PF110



PM150

Der Portiomat zum verkaufsfertigen und schalengerechten Portionieren.

Der PM150 findet in der Herstellung von Hackfleischprodukten auf Unterlegpapier im industriellen Dauereinsatz seine Anwendung. Die Portionsgrößen sind zwischen 200 g bis 800 g stufenlos einstellbar. Das integrierte Förderband sorgt für den Weitertransport zum Einlegen.

The portiomat for the manufacturing of minced meat, appropriate for bowls and ready for sale. The PM150 is applicable in the production of minced meat on parchment-paper in industrial continuous operation. Portion sizes between 200 g up to 800 g can be adjusted steplessly. The integrated conveyor belt ensures the further transport for loading.



PM150

Portiomat Portiomat

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 L x H	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 (A träge)	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	db (A)	78
Gewicht netto	Weight net	kg	139 - 141

KOMBINATIONEN. COMBINATIONS.



Mischwulf MWK32-80
mit PM150

Mixer grinder MWK32-80
with PM150

Volumen
80 Liter

Volume
80 Liters

Portionierleistung/Stunde
bis 300-500 kg

Portioning performance/hour
up to 300-500 kg

BASIC



Mischwulf MW32-80
mit PM150

Mixer grinder MW32-80
with PM150

Volumen
80 Liter

Volume
80 Liters

Portionierleistung/Stunde
bis 500-700 kg

Portioning performance/hour
up to 500-700 kg

MEDIUM



Mischwulf MW32-120
mit PM150

Mixer grinder MW32-120
with PM150

Volumen
120 Liter

Volume
120 Liters

Portionierleistung/Stunde
bis 500-700 kg

Portioning performance/hour
up to 500-700 kg

LARGE



Mischwulf MW52-120
mit PM150

Mixer grinder MW52-120
with PM150

Volumen
120 Liter

Volume
120 Liters

Portionierleistung/Stunde
bis 700-900 kg

Portioning performance/hour
up to 700-900 kg

PREMIUM

PF110

Der Portionierer für gepresste, schalen-gerechte Hackfleischportionen.

Der PF110 findet seinen Einsatz überwiegend in Supermärkten und kleineren Metzgereien, in denen gelegentlich wenige Mengen portioniert werden. Portionsgrößen zwischen 300 g bis 800 g sowie die Längen von Hackfleischwürstchen sind stufenlos einstellbar.

The portioner for pressed minced meat portions, appropriate for bowls. The PF110 is best used for the production of minced meat in supermarkets and small butcheries, where at times small quantities are portioned. Portion sizes between 300 g up to 800 g as well as the length of the skinless sausages can be adjusted steplessly.



PF110

Portionierer Portioner

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
Portioierlänge	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.

Technische Zeichnung auf Seite 46.
Technical drawing on page 46.

M01500-K

Das M01500-K sorgt für den optimalen Weitertransport der Portionen.

Die einstellbare Übergabehöhe des Förderbandes sorgt für einen flexiblen Einsatz in der Hackfleischindustrie und ist die ideale Ergänzung für das Kolbe Foodtec Portioniergerät PF110.

The M01500-K ensures an optimal further transport of the portions. The adjustable discharge height of the conveyor belt ensures for a flexible usage in the minced meat industry and is the ideal addition for the Kolbe Foodtec portioning device PF110.



M01500-K

Förderband Conveyor belt

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	Conveyour 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 (A)	59
Gewicht netto	Weight net	kg	44 - 46

Technische Änderungen vorbehalten.
Specifications subject to change without notice.

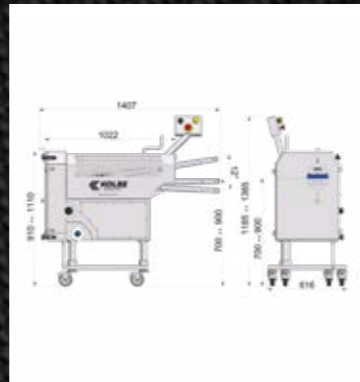
Technische Zeichnung auf Seite 46.
Technical drawing on page 46.

TECHNISCHE ZEICHNUNGEN.

TECHNICAL DRAWINGS.

Der Portiomat zum verkaufsfertigen und schalengerechten Portionieren.
Mehr Details zum PM150 Portiomaten finden Sie auf Seite 42.

The portiomat for the manufacturing of minced meat, appropriate for bowls and ready for sale. You can find more details about the PM150 portiomat on page 42.

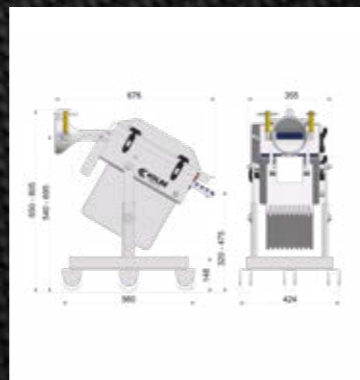


PORTIOMAT PM150

Portiomat PM150

Der Portionierer für gepresste, schalengerechte Hackfleischportionen.
Mehr Details zum PF110 Portionierer finden Sie auf Seite 44.

The portioner for pressed minced meat portions, appropriate for bowls. You can find more details about the PF110 portioner on page 44.

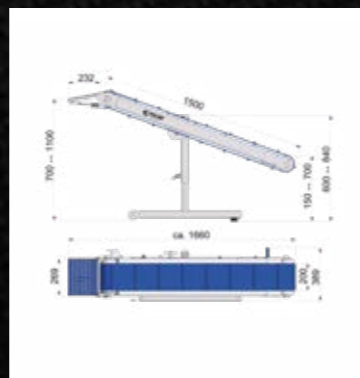


PORTIONIERER PF110

Portioner PF110

Das MO1500-K sorgt für den optimalen Weitertransport der Portionen.
Mehr Details zum MO1500-K Förderband finden Sie auf Seite 45.

The MO1500-K ensures an optimal further transport of the portions. You can find more details about the conveyor belt on page 45.



FÖRDERBAND MO1500-K

Conveyor belt MO1500-K

PORTIONIERLÖSUNGEN.

PORTIONING SOLUTIONS.



PATTY (GEPRESSTE FORM)

Patty (pressed form)

Um Hackfleisch in gepresster Form und schalengerechten Portionen in diversen Längen zu produzieren, lässt sich sowohl der PM150 als auch der PF110 mit einem der genannten Mischwölfe kombinieren.

To produce minced meat in pressed form and in portions of various lengths for retail packs, the PM150 as well as the PF110 can be combined with one of the stated mixer grinders.



HACKFLEISCHWÜRSTCHEN

Skinless sausages

Der PM150 und der PF110 können in Kombination mit einem Kolbe Foodtec Mischwolf Hackfleischwürstchen mit stufenlos einstellbarer Länge produzieren.

In combination with a Kolbe Foodtec mixer grinder and the PM150 or the PF110 skinless sausages with a stepless setting in length can be produced.



FREE FLOW

Free flow

Free Flow kann nur mit dem PM150 in Kombination mit einem Kolbe Foodtec Mischwolf hergestellt werden. Schalengerecht portionierte Hackfleischprodukte mit Portionsgrößen zwischen 200 g bis 800 g können damit produziert werden.

Free flow minced meat can only be produced with the PM150 in combination with a Kolbe Foodtec mixer grinder. With this device portioned minced meat products in stepless adjustable sizes between 200 g and 800 g can be produced.

DETAILS PORTIONIERLINIE.

DETAILS PORTIONING-LINE.

Für das Portionieren von Hackfleisch bietet Kolbe Foodtec mehrere ideale Lösungen an. Je nach Leistungsbedarf lassen sich unsere Maschinen zu optimalen Portionierlinien kombinieren.

Der PF110 Portionierer ist bestens für den gelegentlichen Einsatz in kleinen Supermärkten geeignet.

For portioning of minced meat Kolbe Foodtec offers several ideal solutions. Depending on the requirements our machines can be combined to optimal portioning lines.

The PF110 is highly suitable for the casual use in small supermarkets.



Der PM150 erweitert das Hackfleischergebnis um eine dritte Variante. Neben der gepressten Form als Patty oder als Hackfleischwürstchen, lässt sich mit dem PM150 Portiomat Hackfleisch in der Form von Free Flow produzieren.

Der PM150 ist bestens für den Dauereinsatz mit Hochleistungsmischwölfen geeignet. Auf Wunsch kann der Portiomat auch mit einer Hebe-Kipp-Vorrichtung ausgestattet werden.

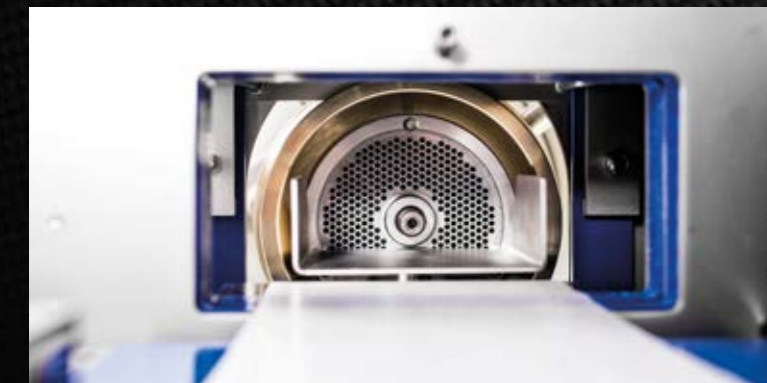
The PM150 expands the minced meat result by a third variant. Besides the pressed form as a patty or as skinless sausages, the PM150 portiomat is also capable of producing minced meat in the form of free flow.

The PM150 ist best suited for the permanent operation with high performance mixer grinders. Upon request the portiomat can be equipped with a loading hoist.

Übergabe Free Flow
Free flow transfer

Verbindung PM150 mit Mischwolf
Connection PM150 with mixer grinder

Formflansch mit Einlegeeteil für Hackfleischwürstchen
Flange form with inlay part for skinless sausages



Formflansch
Flange form

Paul KOLBE GmbH

FOODTEC
Gewerbestraße 5
89275 Elchingen
Germany

FÜR SIE DA HERE FOR YOU
INFO@KOLBE-FOODTEC.DE
+49 (0) 7308 / 96 10 - 0
WWW.KOLBE-FOODTEC.DE

Katalogkonzeption & Gestaltung

ATTACKE Werbeagentur GmbH
Marktplatz 8, 89073 Ulm
www.attacke-ulm.de

Produktfotografie

Rampant Pictures
Pfarrer-Weiß-Weg 18, 89073 Ulm
www.rampant-pictures.de

Maßabweichungen, Modelländerungen,
Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.

Dimensional deviations, model changes,
mistakes and printing errors reserved.

