

[www.kolbe-foodtec.de](http://www.kolbe-foodtec.de)

////////////////////

# STOPFWOLFE

MANUAL MINCER

////////////////////////////////////

AUS JEDEM  
STÜCK FLEISCH  
MACHEN WIR  
DAS BESTE.

WE MAKE THE  
BEST OUT  
OF EVERY  
PIECE OF MEAT.



# STOPFWÖLFE

MANUAL MINCER



# VERDREHEN SELBST DEN HÄRTESTEN METZGERBURSCHEN DEN KOPF. UNSERE STOPFWÖLFE!

*TURN'S THE HEAD OF EVEN THE TOUGHEST BUTCHER BOY.  
OUR MANUAL MINCERS!*

Aber natürlich nur im übertragenen Sinne! Denn in der täglichen Anwendung verdrehen unsere Stopfwölfe lieber Fleischstücke zu Hackfleisch – und das natürlich auch frisch, vor den Augen der Kunden: Dann kann es natürlich vorkommen, dass der ein oder andere um den Finger gewickelt wird. Denn Kolbe Foodtec Stopfwölfe zeichnen sich allesamt durch höchste Qualitätsstandards aus und bieten optimale Förderleistungen. Gepaart mit unseren höchsten Hygiene- und Sicherheitsstandards, eignen sich alle Modelle, vom LW Thekenwolf bis hin zum SW Standwolf ideal für den Einsatz in der Fleischverarbeitung. Jahrelange Erfahrung in Kombination mit einmaliger Konstruktion und technischem Know-how garantieren perfekte Leistung in jeder Betriebsgröße.

But even if your butcher boy has a crush on our manual mincer – don't worry! Since in the daily application they are more likely to crush and grind parts of meat to minced meat – and that, of course, fresh in front of the eyes of the customer. It is possible for one or the other to get wrapped around the little finger. Because Kolbe Foodtec manual mincers all stand out with the highest quality standards and offer an optimal output. Paired with only the highest hygienic and safety standards, all models, from the LW shop counter mincer through to the SW floor model mincer, are highly suitable for the use in the meat processing. Years of experience in combination with an unique construction and technical know-how guarantee a perfect performance in every company size.

**06-07** Philosophie / Leistungen  
Philosophy / Service

**08-09** Made in Germany  
Made in Germany

**10-11** LW Serie  
LW series

**12-13** LW22 / LW82  
LW22 / LW82

**14-15** TWK Serie  
TWK series

**16-17** TWK32 / TWK98  
TWK32 / TWK98

**18-19** TW Serie  
TW series

**20-21** TW100 / TW98  
TW100 / TW98

**22-23** SW Serie  
SW series

**24-25** SW100 (H) / SW98 (H)  
SW100 (H) / SW98 (H)

**26-27** SW114I/II / SW52  
SW114I/II / SW52

**28-29** Details und Merkmale /  
Schneidsatz  
Details and features /  
Cutting system

**30-31** Serienausstattung  
Standard equipment

**32-33** Modellübersicht  
Model overview

**34-35** Technische Daten  
Technical data

**36-37** Ausstattungsextras  
Equipment extras

**38** 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 Fleischereitechnik sind und Kunden unterschiedlichster Größen versorgen. Ob Spezialitäten-Metzgerei, Supermarkt oder industrieller Zerlegebetrieb: Unsere umfangreiche Auswahl an Fleischverarbeitungsmaschinen 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.





# FÜR DIE FRISCHE PORTION VOM METZGER: DIE LW-SERIE.

FOR THE FRESH  
PORTION  
FROM THE BUTCHER:  
THE LW-SERIES.



LW22



LW82



# LW22

Mit einem Einfüllschacht von nur Ø 52 mm eignet sich dieser Tischwolf für jede Ladentheke. Dank seiner kompakten Größe findet dieses Modell seine Anwendung idealerweise in der Metzgerei um die Ecke, im Supermarkt und überall dort, wo Hackfleisch frisch und portionsweise benötigt wird.

Das LW22 Modell ist ausgestattet mit einem Enterprise E22 Schneidsystem (L&W), einer 3 mm Lochscheibe mit Nabe und vier Nuten, sowie einem Messer.

Der Tischwolf zeichnet sich durch eine sehr einfache Handhabung und Bedienbarkeit aus und lässt sich unkompliziert reinigen.

With a feeding funnel of only Ø 52 mm this table mincer is highly suitable for every shop counter. Thanks to its compact size, this model finds its best use in the butchery around the corner, in the supermarket and everywhere else, where fresh and portioned minced meat is needed.

The LW22 model is equipped with an Enterprise E22 cutting system (L&W), a 3 mm hole plate with a hub and four slots and also one knife.

The table mincer stands out with its very easy handling and cleaning process.



| KOLBE LW22<br>Stopfwolf Manual Mincer |                                              |                |         |
|---------------------------------------|----------------------------------------------|----------------|---------|
| Schneidsystem                         | Cutting System                               | Enterprise E22 |         |
| Lochscheibendurchmesser               | Diameter of perforated plate                 | mm             | 83      |
| Schüsselvol. - Standard               | Standard bowl volume                         | ltr.           | 6       |
| Schüsselvol. - Groß (opt.)            | Enlarged bowl vol. (opt.)                    | ltr.           | -       |
| Förderleistung bei 3 mm Lochscheibe*  | Hourly output with perforated plate of 3 mm* | kg/h           | 350     |
| Motorleistung / IP55                  | Motor capacity / IP55                        | kW             | 1,25    |
| Gewicht netto                         | Weight net                                   | kg             | 60 - 62 |

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.

12

13

# LW82

Kompakte Ø 52 mm weist auch der Einfüllschacht des LW82 auf. Somit kommt dieser Tischwolf ebenfalls in kleinen Metzgereien, Supermärkten und überall dort zum Einsatz, wo Hackfleisch frisch und portionsweise benötigt wird.

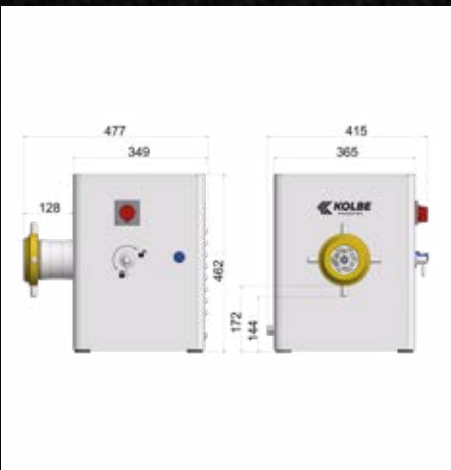
Das LW82 Modell ist ausgestattet mit einem 3-teiligen Unger H82 Schneidsystem (L&W) bestehend aus Vorschneider, 3 mm Lochscheibe, einem Messer und breitem Einlegering. Auf Wunsch kann der Tischwolf auch mit einem 5-teiligen Schneidsatz bestückt werden.

Die sehr einfache Bedienung und Reinigung sind weitere Merkmale dieses Stopfwolf Modells.

The feeding funnel of the LW82 has merely Ø 52 mm. Therefore this table mincer too is best used in butcheries, in the supermarket and everywhere else, where fresh portioned minced meat is needed.

The LW82 model is equipped with a 3-piece Unger H82 cutting system (L&W), consisting of a precutter, 3 mm hole plate, one knife and a wide insert ring.

The very easy handling and cleaning process are also the characteristics of this stuffing mincer model.



Technische Änderungen vorbehalten.  
Specifications subject to change without notice.

| KOLBE LW82<br>Stopfwolf Manual Mincer |                                              |           |         |
|---------------------------------------|----------------------------------------------|-----------|---------|
| Schneidsystem                         | Cutting System                               | Unger H82 |         |
| Lochscheibendurchmesser               | Diameter of perforated plate                 | mm        | 82      |
| Schüsselvol. - Standard               | Standard bowl volume                         | ltr.      | 6       |
| Schüsselvol. - Groß (opt.)            | Enlarged bowl vol. (opt.)                    | ltr.      | -       |
| Förderleistung bei 3 mm Lochscheibe*  | Hourly output with perforated plate of 3 mm* | kg/h      | 350     |
| Motorleistung / IP55                  | Motor capacity / IP55                        | kW        | 1,25    |
| Gewicht netto                         | Weight net                                   | kg        | 62 - 64 |

\* 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.



15

# AUF JEDER LADENTHEKE ZUHAUSE: DIE TWK-SERIE.

AT HOME ON  
EVERY  
SHOP COUNTER:  
THE TWK-SERIES.

TWK98

TWK32





# TWK32

Das nächstgrößere Modell besitzt einen Einfüllschacht von 65 x 65 mm. In Verbindung mit einem größeren Schüsselvolumen ist dieser Stopfwolf bestens für den Einsatz in kleinen Metzgereien und Filialbetrieben geeignet.

Das TWK32 Modell ist ausgestattet mit einem Enterprise E32 Schneidsystem (L&W), einer 3 mm Lochscheibe mit Nabe und vier Nuten, sowie einem Messer.

Wie alle unsere Stopfwölfe lässt sich auch der TWK32 einfach bedienen und reinigen. Auf Wunsch kann das Modell auch mit einem stärkeren Antrieb und einer 22 Liter Schüssel bestellt werden.

The next bigger model has a feeding funnel of 65 x 65 mm. In combination with a bigger bowl volume this manual mincer is very suitable for small butcheries and branches.

The TWK32 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.

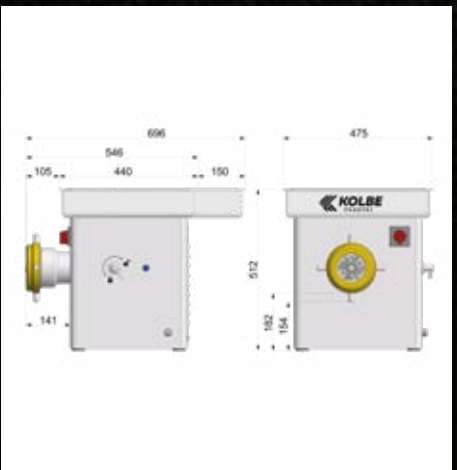
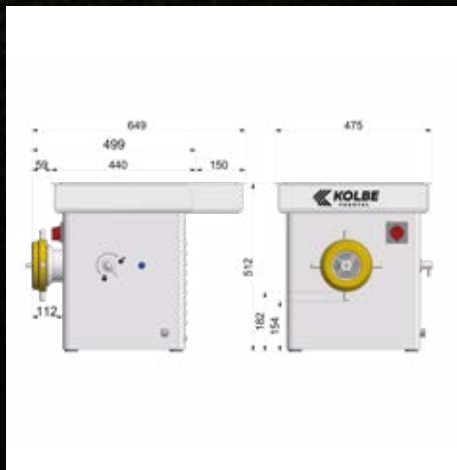
Like all of our manual mincers, the TWK32 too is very easy to handle and clean. Upon request this model can also be ordered with an increased motor capacity and a 22 liter bowl.



| KOLBE TWK32<br>Stopfwolf Manual Mincer |                                              |                |                |
|----------------------------------------|----------------------------------------------|----------------|----------------|
| Schneidsystem                          | Cutting System                               | Enterprise E32 |                |
| Lochscheibendurchmesser                | Diameter of perforated plate                 | mm             | 100            |
| Schüsselvol. - Standard                | Standard bowl volume                         | ltr.           | 16             |
| Schüsselvol. - Groß (opt.)             | Enlarged bowl vol. (opt.)                    | ltr.           | 22             |
| Förderleistung bei 3 mm Lochscheibe*   | Hourly output with perforated plate of 3 mm* | kg/h           | 600            |
| Motorleistung / IP55                   | Motor capacity / IP55                        | kW             | 1,5 (2,2 opt.) |
| Gewicht netto                          | Weight net                                   | kg             | 69 - 71        |

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.



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.

| KOLBE TWK98<br>Stopfwolf Manual Mincer |                                              |           |                |
|----------------------------------------|----------------------------------------------|-----------|----------------|
| Schneidsystem                          | Cutting System                               | Unger B98 |                |
| Lochscheibendurchmesser                | Diameter of perforated plate                 | mm        | 98             |
| Schüsselvol. - Standard                | Standard bowl volume                         | ltr.      | 16             |
| Schüsselvol. - Groß (opt.)             | Enlarged bowl vol. (opt.)                    | ltr.      | 22             |
| Förderleistung bei 3 mm Lochscheibe.*  | Hourly output with perforated plate of 3 mm* | kg/h      | 600            |
| Motorleistung / IP55                   | Motor capacity / IP55                        | kW        | 1,5 (2,2 opt.) |
| Gewicht netto                          | Weight net                                   | kg        | 70 - 72        |

Ebenfalls mit einem Einfüllschacht von 65 x 65 mm ausgestattet ist der TWK98. Mit seinem größeren Schüsselvolumen findet der Stopfwolf seinen Einsatz in kleinen Metzgereien und Filialbetrieben.

Das TWK98 Modell ist ausgestattet mit einem 3-teiligen Unger B98 Schneidsystem (L&W) bestehend aus Vorschneider, 3 mm Lochscheibe, einem Messer und einem breiten Einlegering.

Einfache Handhabung und Reinigung sind auch Merkmale des TWK98 Stopfwolfs. Auf Wunsch kann das Modell auch mit einem stärkeren Antrieb und einer 22 Liter Schüssel bestellt werden.

The TWK98 is equipped with a 65 x 65 mm feeding funnel as well. With its bigger bowl volume this manual mincer finds its use in small butcheries and branches.

The TWK98 model is equipped with a 3-piece Unger B98 cutting system (L&W), consisting of a precutter, 3 mm hole plate, one knife and a wide insert ring.

The very easy handling and cleaning process are also the characteristics of this manual mincer model. Upon request this model is also available with an increased motor capacity and a 22 liter bowl.





# DER KLASSIKER FÜR NOCH MEHR LEISTUNG: DIE TW-SERIE.

THE CLASSIC  
FOR EVEN  
MORE PERFORMANCE:  
THE TW-SERIES.



TW100



TW98



# TW100

In der Stopfwolfreihe ist der TW das größte Tischmodell. Standardmäßig ausgestattet mit einem Einfüllschacht von 95 x 95 mm und einem Schüsselvolumen von 45 Litern, findet der Stopfwolf seine Anwendung in Metzgereien und Supermärkten.

Das TW100 Modell ist ausgestattet mit einem Enterprise E32 Schneidsystem (L&W), einer 3 mm Lochscheibe mit Nabe und vier Nuten, sowie einem Messer.

Der Tischwolf zeichnet sich durch seine einfache Bedienung aus und lässt sich leicht reinigen. Auf Wunsch kann das Modell auch mit einer 64 Liter Schüssel ausgestattet werden.

Within the manual mincer series, the TW is the biggest table model. By default it is equipped with a feeding funnel of 95 x 95 mm and a bowl volume of 45 liters. The manual mincer finds its use in butcheries and supermarkets.

The TW100 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.

The table mincer stands out with its very easy handling and cleaning process. Upon request this model can also be ordered with a 64 liter bowl.



| KOLBE TW100<br>Stopfwolf Manual Mincer |                                              |                |           |
|----------------------------------------|----------------------------------------------|----------------|-----------|
| Schneidsystem                          | Cutting System                               | Enterprise E32 |           |
| Lochscheibendurchmesser                | Diameter of perforated plate                 | mm             | 100       |
| Schüsselvol. - Standard                | Standard bowl volume                         | ltr.           | 45        |
| Schüsselvol. - Groß (opt.)             | Enlarged bowl vol. (opt.)                    | ltr.           | 64        |
| Förderleistung bei 3 mm Lochscheibe*   | Hourly output with perforated plate of 3 mm* | kg/h           | 950       |
| Motorleistung / IP55                   | Motor capacity / IP55                        | kW             | 2,9       |
| Gewicht netto                          | Weight net                                   | kg             | 106 - 110 |

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.

# TW98

In der Stopfwolfreihe ist der TW das größte Tischmodell. Mit der bis zu 45 Liter fassenden Schüssel und einem Einfüllschacht von 95 x 95 mm, ist der TW98 bestens geeignet für den Einsatz in Metzgereien und Supermärkten.

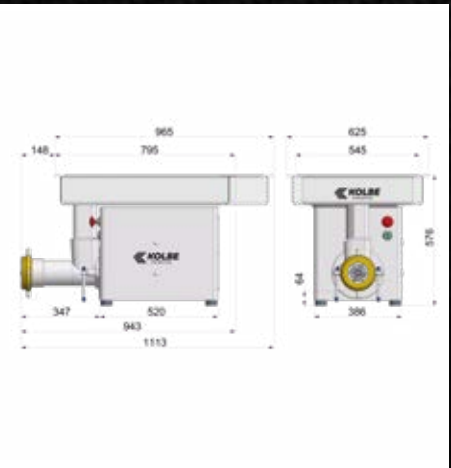
Das TW98 Modell ist ausgestattet mit einem Unger B98 Schneidsystem (L&W), einer 3 mm Lochscheibe und einem breiten Einlegering. Neben einem Messer ist dieses Modell zusätzlich mit einem Vorschneider ausgestattet.

Wie alle unsere Stopfwölfe lässt sich auch der TW98 sehr einfach bedienen und reinigen. Auf Wunsch kann das Modell auch mit einer 64 Liter Schüssel ausgestattet werden.

Within the manual mincer series, the TW is the biggest table model. With its bowl volume of 45 liters and a feeding funnel of 95 x 95 mm the TW98 is best suitable for butcheries and supermarkets.

The TW98 model is equipped with a Unger B98 cutting system (L&W), a 3 mm hole plate and a wide insert ring. Along with one knife this model is also equipped with a precutter.

Like all of our manual mincers, the TWK98 too is very easy to handle and clean. Upon request this model can also be ordered with a 64 liter bowl.



Technische Änderungen vorbehalten.  
Specifications subject to change without notice.

| KOLBE TW98<br>Stopfwolf Manual Mincer |                                              |           |           |
|---------------------------------------|----------------------------------------------|-----------|-----------|
| Schneidsystem                         | Cutting System                               | Unger B98 |           |
| Lochscheibendurchmesser               | Diameter of perforated plate                 | mm        | 98        |
| Schüsselvol. - Standard               | Standard bowl volume                         | ltr.      | 45        |
| Schüsselvol. - Groß (opt.)            | Enlarged bowl vol. (opt.)                    | ltr.      | 64        |
| Förderleistung bei 3 mm Lochscheibe*  | Hourly output with perforated plate of 3 mm* | kg/h      | 950       |
| Motorleistung / IP55                  | Motor capacity / IP55                        | kW        | 2,9       |
| Gewicht netto                         | Weight net                                   | kg        | 108 - 112 |

\* 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.



# STANDFEST. AUCH, WENN'S MAL ETWAS MEHR WIRD: DIE SW-SERIE.

STABLE.  
EVEN IF THERE IS MORE:  
THE SW-SERIES.



SW100H

SW100



SW114



# SW100/ SW100H

Der Standwolf SW100 ist nicht nur leistungsfähig, sondern auch fahrbar.

Die serienmäßig ausgestatteten zwei Bockrollen, zwei Gummipuffer und eine Schüssel mit einem Volumen von 45 Litern sowie ein Einfüllschacht von 95 x 95 mm machen dieses Modell ideal zur frischen Hackfleischverarbeitung.

Das SW100 Modell ist ausgestattet mit einem Enterprise E32 Schneidsystem (L&W), einer 3 mm Lochscheibe mit Nabe und vier Nuten, sowie einem Messer.

Der SW ist auch als erhöhte Version in der Ausführung SW100H erhältlich. Auf Wunsch kann das Modell auch mit einer 64 Liter Schüssel, einer ausziehbaren Ablageplatte und komplett fahrbar konfiguriert werden.

The floor model mincer SW100 is not only powerful, but also mobile. The standard equipped two castors, two rubber bumps and a bowl with a volume of 45 liters as well as a feeding funnel of 95 x 95 mm make this a perfect model for the fresh processing of minced meat.

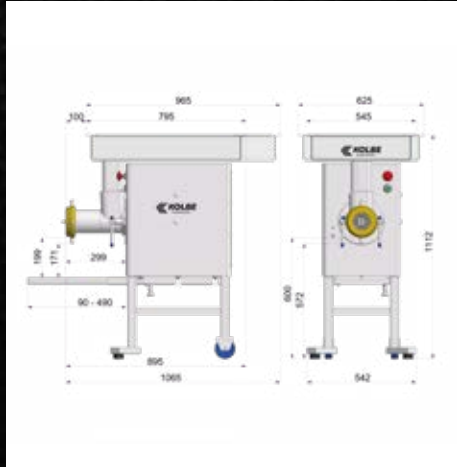
The SW100 model is equipped with an Enterprise E32 cutting system (L&W), a 3 mm hole plate with a hub and four slots and also one knife.

The SW is also available in a heightened version as the SW100H. Upon request this model can also be configured with a 64 liter bowl, an extendable tray and completely mobile.

| KOLBE SW100/SW100H<br>Stopfwolf Manual Mincer |                                              |                |           |
|-----------------------------------------------|----------------------------------------------|----------------|-----------|
| Schneidsystem                                 | Cutting System                               | Enterprise E32 |           |
| Lochscheibendurchmesser                       | Diameter of perforated plate                 | mm             | 100       |
| Schüsselvol. - Standard                       | Standard bowl volume                         | ltr.           | 45        |
| Schüsselvol. - Groß (opt.)                    | Enlarged bowl vol. (opt.)                    | ltr.           | 64        |
| Förderleistung bei 3 mm Lochscheibe*          | Hourly output with perforated plate of 3 mm* | kg/h           | 950       |
| Motorleistung / IP55                          | Motor capacity / IP55                        | kW             | 2,9       |
| Gewicht netto                                 | Weight net                                   | kg             | 106 - 110 |

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.



# SW98/ SW98H

Fahrbar ist auch das SW98 Modell.

Dank einem Schüsselvolumen von 45 Litern, einem 95 x 95 mm großen Einfüllschacht sowie serienmäßig ausgestatteten zwei Bockrollen und zwei Gummipuffern eignet sich der SW98 ideal zur frischen Hackfleischverarbeitung.

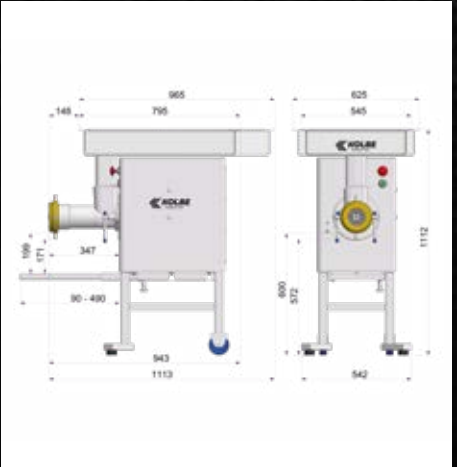
Das SW98 Modell ist ausgestattet mit einem Unger B98 Schneidsystem (L&W) bestehend aus Vorschneider, Lochscheibe 3 mm, einem Messer und einem breiten Einlegering.

Der SW ist auch als erhöhte Version in der Ausführung SW98H erhältlich. Auf Wunsch ist das Modell auch mit einer 64 Liter Schüssel erhältlich.

The SW98 model is completely mobile as well. Thanks to its bowl volume of 45 liters, a 95 x 95 mm big feeding funnel as well as the standard equipped two castors and two rubber bumps, the SW98 is highly suitable for the processing of fresh minced meat.

The SW98 model is equipped with a Unger B98 cutting system (L&W), consisting of a precutter, a 3 mm hole plate, one knife and a wide insert ring.

The SW is also available in a heightened version as the SW98H. Upon request this model can also be configured with a 64 liter bowl.



| KOLBE SW98/SW98H<br>Stopfwolf Manual Mincer |                                              |           |           |
|---------------------------------------------|----------------------------------------------|-----------|-----------|
| Schneidsystem                               | Cutting System                               | Unger B98 |           |
| Lochscheibendurchmesser                     | Diameter of perforated plate                 | mm        | 98        |
| Schüsselvol. - Standard                     | Standard bowl volume                         | ltr.      | 45        |
| Schüsselvol. - Groß (opt.)                  | Enlarged bowl vol. (opt.)                    | ltr.      | 64        |
| Förderleistung bei 3 mm Lochscheibe*        | Hourly output with perforated plate of 3 mm* | kg/h      | 950       |
| Motorleistung / IP55                        | Motor capacity / IP55                        | kW        | 2,9       |
| Gewicht netto                               | Weight net                                   | kg        | 108 - 112 |

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.



# SW114 I/II

Der SW114/II ist bestens geeignet, wenn viel Arbeit bevorsteht. Erhältlich mit einer oder zwei Geschwindigkeitsstufen, findet der Stopfwolf seine Anwendung in der Fleischwarenverarbeitung in Handwerks- und Filialbetrieben.

Der SW114/II ist ausgestattet mit einem 5-teiligen Unger D114 Schneidsystem (L&W), welches serienmäßig aus einem Vorschneider, je einer 3 mm und 13 mm Lochscheibe, zwei Messern, einem schmalen und einem breiten Einlegering besteht.

Das einfach und schnell abnehmbare Wolfgehäuse, die glatten Oberflächen und große Übergangsradien ermöglichen eine schnelle und gründliche Reinigung.

The SW114/II is best used when much work has to be done. Available with one or two speeds, the manual mincer finds its use in the meat processing in crafting and store businesses.

The SW114/II is equipped with a 5-piece Unger D114 cutting system (L&W), which by default consists of a precutter, a 3 mm and a 13 mm hole plate, two knives, a small and a wide insert ring.

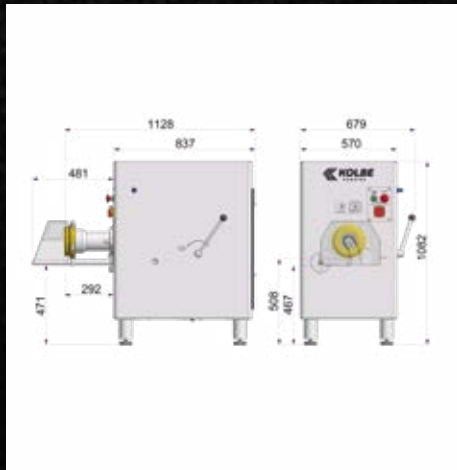
The easy and fast removable housing, the smooth surfaces and large transition radii allow for a quick but thoroughly cleaning.



| KOLBE SW114 I/II<br>Stopfwolf Manual Mincer |                                              |             |             |
|---------------------------------------------|----------------------------------------------|-------------|-------------|
| Schneidsystem                               | Cutting System                               | Unger D114  |             |
| Lochscheibendurchmesser                     | Diameter of perforated plate                 | mm          | 114         |
| Schüsselvol. - Standard                     | Standard bowl volume                         | ltr.        | 60          |
| Schneckendrehzahl                           | Worm speed                                   | U/min (rpm) | 220 / 440   |
| Förderleistung bei 3 mm Lochscheibe*        | Hourly output with perforated plate of 3 mm* | kg/h        | 1300 / 2000 |
| Motorleistung / IP55                        | Motor capacity / IP55                        | kW          | 5,5 / 7,5   |
| Gewicht netto                               | Weight net                                   | kg          | 298 - 302   |

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.



26

27

# SW52

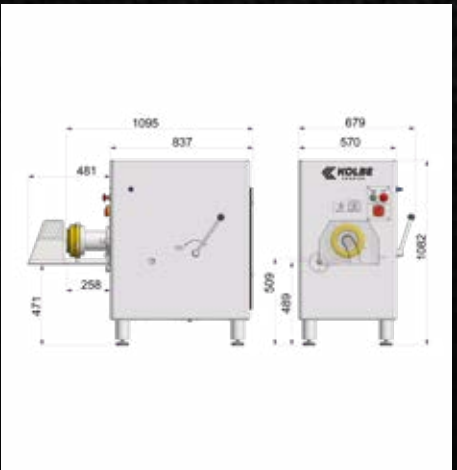
Für die reine Verarbeitung von Hackfleisch ist der SW52 ideal. Seinen Einsatz findet der Stopfwolf in Metzgereien, Handwerksbetrieben und Supermärkten.

Das SW52 Model ist ausgestattet mit einem Enterprise Schneidsystem E52, welches aus einem Messer und einer 3 mm Lochscheibe besteht.

Auch dieser Stopfwolf bietet durch seinen Aufbau einen guten Zugang, um eine schnelle und gründliche Reinigung zu ermöglichen.

The SW52 is perfect for the processing of minced meat. Its use finds the manual mincer in butcheries, crafting businesses and supermarkets.

The SW52 model is equipped with an Enterprise E52 cutting system (L&W), which is consisting of one knife and a 3 mm hole plate.



Technische Änderungen vorbehalten.  
Specifications subject to change without notice.

| KOLBE SW52<br>Stopfwolf Manual Mincer |                                              |                |           |
|---------------------------------------|----------------------------------------------|----------------|-----------|
| Schneidsystem                         | Cutting System                               | Enterprise E52 |           |
| Lochscheibendurchmesser               | Diameter of perforated plate                 | mm             | 130       |
| Schüsselvol. - Standard               | Standard bowl volume                         | ltr.           | 60        |
| Schneckendrehzahl                     | Worm speed                                   | U/min (rpm)    | 220       |
| Förderleistung bei 3 mm Lochscheibe*  | Hourly output with perforated plate of 3 mm* | kg/h           | 1300      |
| Motorleistung / IP55                  | Motor capacity / IP55                        | kW             | 5,5       |
| Gewicht netto                         | Weight net                                   | kg             | 278 - 292 |

\* 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.



# DETAILS UND MERKMALE.

## DETAILS AND FEATURES.



### ABNEHMBARES GEHÄUSE

Removable housing

Um eine bestmögliche hygienische Reinigung zu ermöglichen, ist bei allen Kolbe Foodtec Stopfwölfen das Wolfgehäuse abnehmbar.

To enable the best possible hygienic cleaning, the worm housing of all Kolbe Foodtec mincers is removable.

### PERFEKTE HYGIENE

Perfect hygiene

Das Maschinen-Chassis bietet durch die fugenlose Verschweißung und die großen Reinigungsöffnungen einen idealen Zugang, um den Stopfwolf perfekt reinigen zu können.

The machine body with its jointless welding and the big cleaning openings offers an ideal access, to clean the manual mincer perfectly and hygienic.



### EDELSTAHL-CHASSIS

Stainless steel bodies

Alle Kolbe Foodtec Stopfwölfe bestehen komplett aus rostfreiem Edelstahl und können somit standardmäßig eine erhöhte Lebensdauer garantieren.

All Kolbe Foodtec manual mincers are made of stainless steel and with that offer a longer durability by default.

### VERARBEITUNG

Processing

Kolbe Foodtec Stopfwölfe sind so konstruiert, dass sie Ihnen immer ein optimales Verarbeitungsergebnis liefern, bei minimalster Temperaturerhöhung, um die Fleischqualität zu erhalten.

Kolbe Foodtec manual mincers are constructed in a way, to always provide the optimal processing result, with a minimal rise in temperature, to maintain the quality of the meat.

# SCHNEIDSATZ.

## CUTTING SYSTEM.



### SCHNEIDSATZ UNGER

Cutting system Unger

**Das Schneidsystem für die Wurstproduktion.** Dank einzelner und doppeltem Schneidsatz ist das Unger System variabel einsetzbar.

The cutting system particularly for the production of 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.** 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. 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.



# SERIENAUSSTATTUNG.

## STANDARD EQUIPMENT.

Kombi-Hakenschlüssel  
Combi-spanner



Wolfstopfer  
Mincer stodger



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



Eingriffsschutz  
Handguard



**SICHERHEIT wird bei uns groß geschrieben!** Ab dem TWK verfügen alle Stopfwölfe über einen nicht abnehmbaren Handschutz. Dieser verhindert ein zu tiefes Eingreifen in den Füllschacht und vermeidet so Verletzungen durch die rotierende Schnecke. Per Hand können die Fleischstücke bequem zum Einfüllschacht geführt und mit dem im Zubehör enthaltenen Wolfstopfer dann letztendlich in den Schneckenlauf geschoben werden.

SAFETY FIRST! Beginning with the TWK model all manual mincers are equipped with a handguard which prevents the user from inserting his hand too deep in the feeding funnel. This avoids injuries through the rotating worm. The meat parts can then be put in the feeding funnel per hand and after that stuffed back in the worm with the standard equipped mincer stodger.

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

| STOPFWOLF                                        |                                                 | LW22 | LW82 | TWK32 | TWK98 | TW100 | TW98 | SW100 (H) | SW98 (H) | SW114/I | SW114/II | SW52 |
|--------------------------------------------------|-------------------------------------------------|------|------|-------|-------|-------|------|-----------|----------|---------|----------|------|
| Manual Mincer                                    |                                                 |      |      |       |       |       |      |           |          |         |          |      |
| Schneidsatz Unger 3-teilig                       | Cutting set Unger 3-pieces                      |      | •    |       | •     |       | •    |           | •        |         |          |      |
| Schneidsatz Enterprise                           | Cutting set Enterprise                          | •    |      | •     |       | •     |      | •         |          |         |          | •    |
| Schneidsatz Unger 5-teilig                       | Cutting set Unger 5-pieces                      |      |      |       |       |       |      |           |          | •       | •        |      |
| Eine Drehzahl                                    | One speed                                       | •    | •    | •     | •     | •     | •    | •         | •        | •       |          | •    |
| Ständer, Trichter, Mischflügel aus Edelstahl     | Stand, funnel, mixing paddle of stainless steel | •    | •    | •     | •     | •     | •    | •         | •        | •       | •        | •    |
| Wolfgehäuse, Schnecke, Verschlussmutter rostfrei | Mincer housing, worm, lock nut stainless        | •    | •    | •     | •     | •     | •    | •         | •        | •       | •        | •    |
| Spritzschutzblech                                | Splash guard                                    | •    | •    | •     | •     | •     | •    | •         | •        | •       | •        | •    |
| Kombi-Hakenschlüssel                             | Combi-spanner                                   | •    | •    | •     | •     | •     | •    | •         | •        | •       | •        | •    |
| Druckknopfschaltung                              | Push-button-connexion                           |      |      |       |       | •     | •    | •         | •        | •       | •        | •    |
| Anschlusskabel mit CEE-Phasenstecker             | Cable set with CEE-phase connector              | •    | •    | •     | •     | •     | •    | •         | •        | •       | •        | •    |
| Zwei Drehzahlen                                  | Two speeds                                      |      |      |       |       |       |      |           |          |         | •        |      |
| Wendedrehschaltung mit Rücklauf                  | Turn-rotary-connexin with reverse               | •    | •    | •     | •     |       |      |           |          |         |          |      |
| Ausziehhaken                                     | Pull-out hook                                   | •    | •    |       |       |       |      |           |          |         |          |      |
| Wolfstopfer                                      | Mincer stodger                                  | •    | •    | •     | •     | •     | •    | •         | •        | •       | •        | •    |

Technische Änderungen vorbehalten.  
Specifications subject to change without notice.



# MODELLÜBERSICHT.

## MODEL OVERVIEW.

### LW SERIE

LW Series



**LW22**  
Art.Nr. - 2220010

Seite 12 - Page 12



**LW82**  
Art.Nr. - 2220000

Seite 13 - Page 13

### SW SERIE

SW Series



**SW100**  
Art.Nr. - 2800020

Seite 24 - Page 24



**SW98**  
Art.Nr. - 3220040

Seite 25 - Page 25



**SW100H**  
Art.Nr. - 2800022

Seite 24 - Page 24



**SW98H**  
Art.Nr. - 3220042

Seite 21 - Page 21



**SW114-I/II** - Art.Nr.:  
I - 3700000  
II - 3700010

Seite 26 - Page 26



**SW52**  
Art.Nr. - 3700020

Seite 27 - Page 27

### TWK SERIE

TWK Series



**TWK32**  
Art.Nr. - 2730010

Seite 16 - Page 16

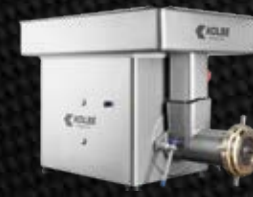


**TWK98**  
Art.Nr.: 2730000

Seite 17 - Page 17

### TW SERIE

TW Series



**TW100**  
Art.Nr. - 2750000

Seite 20 - Page 21



**TW98**  
Art.Nr. - 3220090

Seite 21 - Page 21

**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 Stopfwolfs 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 manual mincer.



# TECHNISCHE DATEN.

## TECHNICAL DATA.

Alle relevanten Daten auf einen Blick. Hier können Sie die technischen Daten der Stopfwölfe vergleichen.  
All relevant data at one sight. Here you can compare all technical data of the manual mincers.

| STOPFWOLF                                 |                                                    |                     |     |    | LW22           | LW82      | TWK32          | TWK98     | TW100          | TW98      | SW100 (H)             | SW98 (H)              | SW114/I     | SW114/II    | SW52           |
|-------------------------------------------|----------------------------------------------------|---------------------|-----|----|----------------|-----------|----------------|-----------|----------------|-----------|-----------------------|-----------------------|-------------|-------------|----------------|
| Manual Mincer                             |                                                    |                     |     |    |                |           |                |           |                |           |                       |                       |             |             |                |
| Schneidsystem                             | Cutting system                                     |                     |     |    | Enterprise E22 | Unger H82 | Enterprise E32 | Unger B98 | Enterprise E32 | Unger B98 | Enterprise E32        | Unger B98             | Unger D114  | Unger D114  | Enterprise E52 |
| Lochscheibendurchmesser                   | Perforated plate diameter                          | mm                  |     |    | 83             | 82        | 100            | 98        | 100            | 98        | 100                   | 98                    | 114         | 114         | 130            |
| Schüsselvolumen Standard                  | Standard bowl volume                               | ltr                 |     |    | 6              | 6         | 16             | 16        | 45             | 45        | 45                    | 45                    | 60          | 60          | 60             |
| Schüsselvolumen Groß (optional)           | Enlarged bowl volume (optional)                    | ltr                 |     |    | -              | -         | 22             | 22        | 64             | 64        | 64                    | 64                    | -           | -           | -              |
| Förderleistung bei 3 mm Lochscheibe       | Hourly output with perforated plate of 3 mm        | kg/h                |     |    | 350            | 350       | 600            | 600       | 950            | 950       | 950                   | 950                   | 1300        | 1300 / 2000 | 1300           |
| Motorspannung (3Ph)                       | Motor tension (3Ph)                                | V                   |     |    | 400            | 400       | 400            | 400       | 400            | 400       | 400                   | 400                   | 400         | 400         | 400            |
| Motorleistung / Schutzart IP55 (Optional) | Motor capacity / Protection system IP55 (Optional) | kW                  |     |    | 1,25           | 1,25      | 1,5 (2,2)      | 1,5 (2,2) | 2,9            | 2,9       | 2,9                   | 2,9                   | 5,5 (7,5)   | 7,5 / 9,5   | 5,5            |
| Nennstrom bei 400 V                       | Nominal current at 400 V                           | A                   |     |    | 3,1            | 3,1       | 3,6 (5,9)      | 3,6 (5,9) | 6,9            | 6,9       | 6,9                   | 6,9                   | 11,4 (15,2) | 15,5 / 19   | 11,4 (15,2)    |
| Leiterquerschnitt                         | Conductor size                                     | mm²                 |     |    | 1,5            | 1,5       | 1,5            | 1,5       | 1,5            | 1,5       | 1,5                   | 1,5                   | 6           | 6           | 6              |
| Netzabsicherung bei 400 V (A träge)       | Fusing at 400 V (A lazy)                           | A                   |     |    | 16             | 16        | 16             | 16        | 16             | 16        | 16                    | 16                    | 25 (32)     | 32          | 25 (32)        |
| Abmessungen Standard                      | B<br>x T<br>x H                                    | Dimensions standard | W   |    | 415            | 415       | 475            | 475       | 545            | 545       | 545 (545)             | 545 (545)             | 679         | 679         | 679            |
|                                           |                                                    |                     | x D | mm | 438            | 477       | 499            | 546       | 895            | 943       | 895 (895)             | 943 (943)             | 1128        | 1128        | 1095           |
|                                           |                                                    |                     | x H |    | 462            | 462       | 512            | 512       | 576            | 576       | 1112 (1317)           | 1112 (1317)           | 1082        | 1082        | 1082           |
| Abmessungen Groß                          | B<br>x T<br>x H                                    | Dimensions enlarged | W   |    | -              | -         | 475            | 475       | 625            | 625       | 625 (625)             | 625 (625)             | -           | -           | -              |
|                                           |                                                    |                     | x D | mm | -              | -         | 649            | 696       | 1065           | 1113      | 1065 (1065)           | 1113 (1113)           | -           | -           | -              |
|                                           |                                                    |                     | x H |    | -              | -         | 512            | 512       | 576            | 576       | 1112 (1317)           | 1112 (1317)           | -           | -           | -              |
| Einfüllhöhe                               | Input height                                       | mm                  |     |    | 462            | 462       | 512            | 512       | 576            | 576       | 1112 (1317)           | 1112 (1317)           | 1082        | 1082        | 1082           |
| Gehäuseauslaufhöhe (mit Haube)            | Lower housing height (with cover)                  | mm                  |     |    | 172            | 172       | 182            | 182       | 64             | 64        | 600 (805)             | 600 (805)             | 508         | 508         | 509            |
|                                           |                                                    |                     |     |    | -              | -         | -              | -         | -              | -         | -                     | -                     | 471         | 471         | 471            |
| Lärmpegel                                 | Noise level                                        | db (A)              |     |    | 70             | 70        | 70             | 70        | 75             | 75        | 75                    | 75                    | 75          | 75          | 75             |
| Gewicht netto                             | Weight net                                         | kg                  |     |    | 60 - 62        | 62 - 64   | 69 - 71        | 70 - 72   | 106 - 110      | 108 - 112 | 106 - 110 (108 - 112) | 108 - 112 (111 - 115) | 298 - 302   | 298 - 302   | 278 - 292      |

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.



# AUSSTATTUNGSEXTRAS.

## EQUIPMENT EXTRAS.

Gehäuseauslaufschutzhaube  
Outlet protection cover



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



Vergrößerte Schüssel  
Enlarged bowl



Ausziehbare Ablage im Untergestell  
Extendable tray in stand

Alle Kolbe Foodtec Stopfwölfe können mit einer Gehäuseauslaufschutzhaube ausgestattet werden. Diese ist bei Endlochscheiben mit Bohrungen größer als 8 mm Vorschrift, beziehungsweise entsprechend den gesetzlichen Bestimmungen gegebenenfalls sogar zwingend erforderlich.

All Kolbe Foodtec manual mincers can be equipped with an outlet protection cover. 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.

Außerdem bieten Kolbe Foodtec Stopfwölfe folgende weitere Ausstattungsmöglichkeiten:

Furthermore Kolbe Foodtec manual mincers offer the following equipment extras:

Trenneinrichtung  
Separating set

Erhöhte Antriebsleistung 2,2 kW  
Increased motor capacity 2,2 kW

230-V Wechselstromausführung /  
1 Ph-Frequenzumrichter  
230-V single phase / inverter

Schneidsatz Unger 5-teilig  
Cutting system Unger 5-pieces

Komplett fahrbar  
Completely mobile

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

| STOPFWOLF<br>Manual Mincer                               |                                                      | LW22 | LW82 | TWK32 | TWK98 | TW100 | TW98 | SW100 (H) | SW98 (H) | SW114/I | SW114/II | SW52 |
|----------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|------|------|-------|-------|-------|------|-----------|----------|---------|----------|------|
| Gehäuseauslaufschutzhaube                                | Outlet protection cover                              | •    | •    | •     | •     | •     | •    | •         | •        | •       | •        | •    |
| Trenneinrichtung                                         | Seperating set                                       |      |      |       |       |       |      |           |          |         | •        | •    |
| Erhöhte Antriebsleistung 2,2 kW                          | Increased motor capacity 2,2 kW                      |      |      | •     | •     |       |      |           |          |         |          |      |
| 230 V Wechselstromausführung /<br>1 Ph-Frequenzumrichter | 230 V single phase / inverter                        |      |      | •     | •     |       |      |           |          |         |          |      |
| Schneidsatz Unger 5-teilig                               | Cutting system Unger 5-pieces                        |      | •    |       | •     |       | •    |           | •        |         |          |      |
| Vergrößerte Schüssel 22 Liter                            | Enlarged bowl 22 Liter                               |      |      | •     | •     |       |      |           |          |         | •        |      |
| Vergrößerte Schüssel 64 Liter                            | Enlarged bowl 64 Liter                               |      |      |       |       | •     | •    | •         | •        |         |          |      |
| Ausziehbare Ablageplatte im Untergestell                 | Extendable plate in stand                            |      |      |       |       |       |      | •         | •        |         |          |      |
| Komplett fahrbar<br>mit 2 Lenk- und 2 Bockrollen         | Complete mobile with<br>2 swivel and 2 fixed castors |      |      |       |       |       |      | •         | •        | •       | •        | •    |

Technische Änderungen vorbehalten.  
Specifications subject to change without notice.

Maschinen zeigen möglicherweise Ausstattungsextras, die nicht zur Serienausstattung gehören.  
Machines may show equipment extras which do not belong to the standard equipment.



**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.







[www.kolbe-foodtec.de](http://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. Jahre lange 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 a unique construction and technical know-how guarantee perfect performance in every company size.

## INHALT

### Content

|       |                                                                                              |
|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| 06-07 | Philosophie / Leistungen<br>Philosophy / Service                                             |
| 08-09 | Made in Germany<br>Made in Germany                                                           |
| 10-11 | MWK Serie<br>MWK series                                                                      |
| 12-13 | MWK32/114-45<br>MWK32/114-45                                                                 |
| 14-15 | MWK32/114-80<br>MWK32/114-80                                                                 |
| 16-17 | MW Serie<br>MW series                                                                        |
| 18-19 | MW 32/114-80<br>MW 32/114-80                                                                 |
| 20-21 | MW 32/114-120<br>MW 32/114-120                                                               |
| 22-23 | MW 52/130-120<br>MW 52/130-120                                                               |
| 24-25 | MW 56/160-200<br>MW 56/160-200                                                               |
| 26-27 | MW 56/160-330<br>MW 56/160-330                                                               |
| 28-29 | Schneidsatz/KDS-System<br>Cutting system/KDS-System                                          |
| 30-31 | Serienausstattung<br>Standard equipment                                                      |
| 32-33 | Modellübersicht<br>Model overview                                                            |
| 34-35 | Technische Daten<br>Technical data                                                           |
| 36-37 | Ausstattungsextras<br>Equipment extras                                                       |
| 38-39 | Portionierer<br>Portioner                                                                    |
| 40-41 | PMA<br>PMA                                                                                   |
| 42-43 | PM150/Kombinationen<br>PM150/Combinations                                                    |
| 44-45 | PF110/MO1500-K<br>PF110/MO1500-K                                                             |
| 46-47 | Technische Zeichnungen/<br>Portionierlösungen<br>Technical drawings/<br>Portioning solutions |
| 48-49 | Details Portionierlinie<br>Details portioning-line                                           |
| 50    | Kontakt<br>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 Fleischereitechnik sind und Kunden unterschiedlichster Größen versorgen. Ob Spezialitäten-Metzgerei, Supermarkt oder industrieller Zerlegebetrieb: Unsere umfangreiche Auswahl an Fleischverarbeitungsmaschinen 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 KOMPAKTE 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 kontakt-  
arme 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 Schnitt-  
qualität bei geringster Temperaturerhö-  
hung 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 pro-  
duce 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.

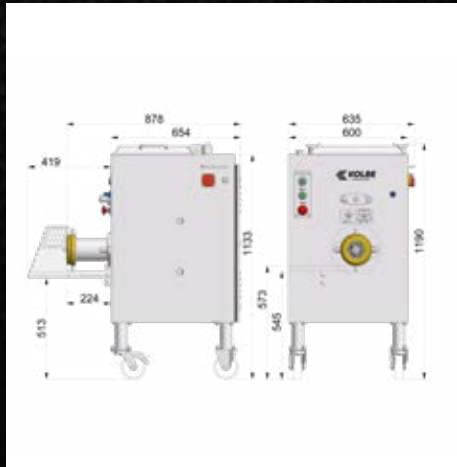
Ca. 950 kg Förderleistung pro Stunde  
Approx. 950 kg hourly output

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

| KOLBE MWK32-45<br>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.



13

# 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 Schneid-  
system (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 Schnitt-  
qualität bei geringster Temperatur-  
erhöhung aus.

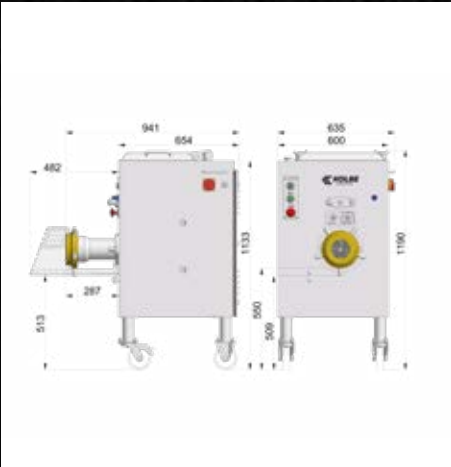
Space-saving and compact is also the  
MWK114-45 model. Because of that, this  
mixer grinder too can be used as a repla-  
cement for manual mincers and produce  
small quantities of minced meat.

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



Technische Änderungen vorbehalten.  
Specifications subject to change without notice.

| KOLBE MWK114-45<br>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 |

\* 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.



# MWK32-80

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.

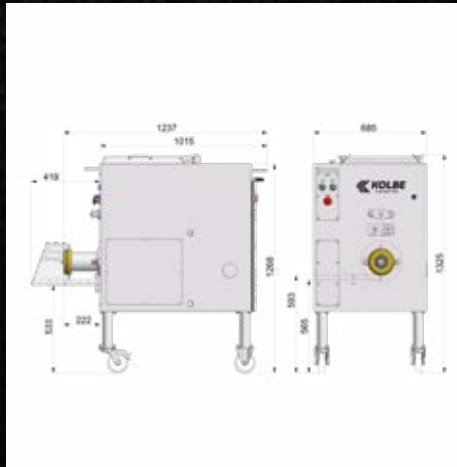
Ca. 1050 kg Förderleistung pro Stunde  
Approx. 1050 kg hourly output

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

| KOLBE MWK32-80<br>Mischwolf Mixer Grinder |                                              |                |           |
|-------------------------------------------|----------------------------------------------|----------------|-----------|
| Schneidsystem                             | Cutting System                               | Enterprise E32 |           |
| Lochscheibendurchmesser                   | Diameter of perforated plate                 | mm             | 100       |
| Trichtervolumen                           | Hopper volume                                | litr.          | 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.



# MWK114-80

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.

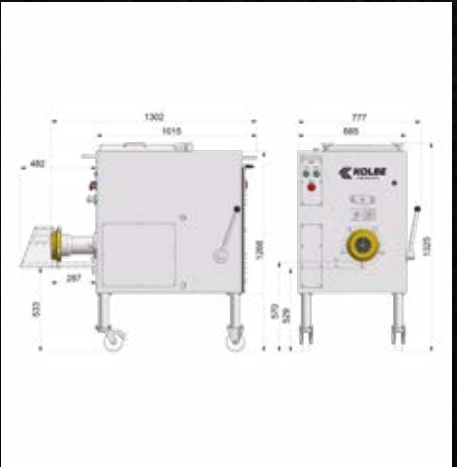
Der MWK114-80 kommt in mittelgroßen SB-Warenhäusern, dem Großhandel für Fleisch und größeren Metzgereien zum Einsatz und besticht wie alle Kolbe Foodtec Mischwölfe durch hervorragende Förder- und Schnittqualität bei geringster Temperaturerhöhung.

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



Technische Änderungen vorbehalten.  
Specifications subject to change without notice.

| KOLBE MWK114-80<br>Mischwolf Mixer Grinder |                                              |            |           |
|--------------------------------------------|----------------------------------------------|------------|-----------|
| Schneidsystem                              | Cutting System                               | Unger D114 |           |
| Lochscheibendurchmesser                    | Diameter of perforated plate                 | mm         | 114       |
| Trichtervolumen                            | Hopper volume                                | litr.      | 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 |

\* 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





# MW32-80

**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.



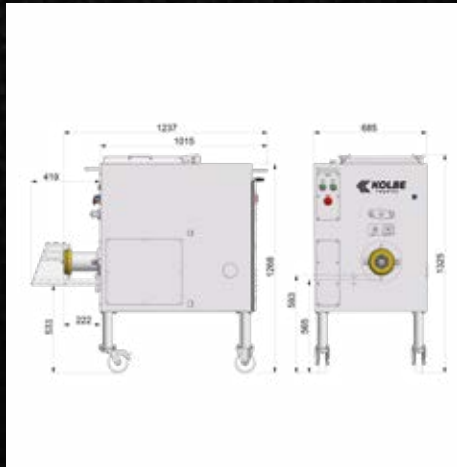
Ca. 1300 kg Förderleistung pro Stunde  
Approx. 1300 kg hourly output

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

| KOLBE MW32-80<br>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.



18

19

# MW114-80

**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.

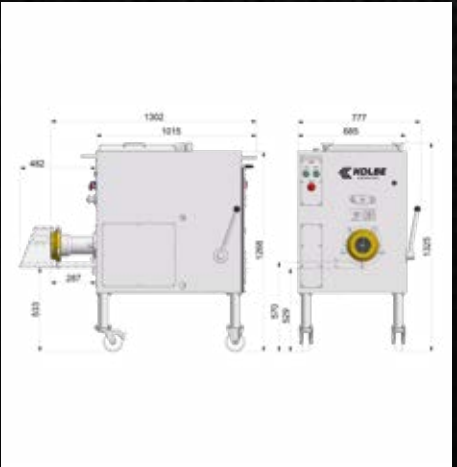
The MW is the more powerful model in the 80 liter range. The processing of meat parts up to -5°C is no problem for the grinder due to its stronger drive. Kolbe Foodtec mixer grinders, starting with the MWK32/114-80 models, are optionally available with a stepless speed regulation and are therefore not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



Technische Änderungen vorbehalten.  
Specifications subject to change without notice.

| KOLBE MW114-80<br>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 |

\* 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.



# MW32-120

**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<br>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.



# MW114-120

**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



Technische Änderungen vorbehalten.  
Specifications subject to change without notice.

| KOLBE MW114-120<br>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 |

\* 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.



# MW52-120

**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



| KOLBE MW52-120<br>Mischwolf Mixer Grinder |                                              |                |           |
|-------------------------------------------|----------------------------------------------|----------------|-----------|
| Schneidsystem                             | Cutting System                               | Enterprise E52 |           |
| Lochscheibendurchmesser                   | Diameter of perforated plate                 | mm             | 130       |
| Trichtervolumen                           | Hopper volume                                | litr.          | 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 |

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.

22

23

# MW130-120

**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.

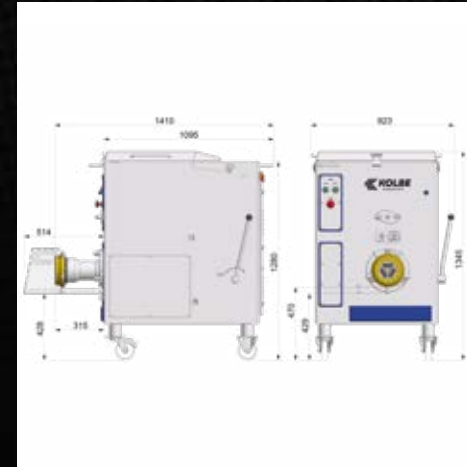
Der Mischwölfe ist optional auch mit stufenloser Geschwindigkeitsregelung erhältlich und eignet sich daher neben der Produktion von Hackfleisch für die Herstellung von Koch-, Brüh- und Rohwurst.

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



Technische Änderungen vorbehalten.  
Specifications subject to change without notice.

| KOLBE MW130-120<br>Mischwolf Mixer Grinder |                                              |            |           |
|--------------------------------------------|----------------------------------------------|------------|-----------|
| Schneidsystem                              | Cutting System                               | Unger E130 |           |
| Lochscheibendurchmesser                    | Diameter of perforated plate                 | mm         | 130       |
| Trichtervolumen                            | Hopper volume                                | litr.      | 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 |

\* 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.



# MW56-200

**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



| KOLBE MW56-200<br>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 |

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.

# MW160-200

**Das nächstgrößere MW Modell unserer Mischwolfreihe.** Standardmäßig ist der Mischwolf mit einem integrierten Gitterrostaufritt und einer stufenlosen 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.

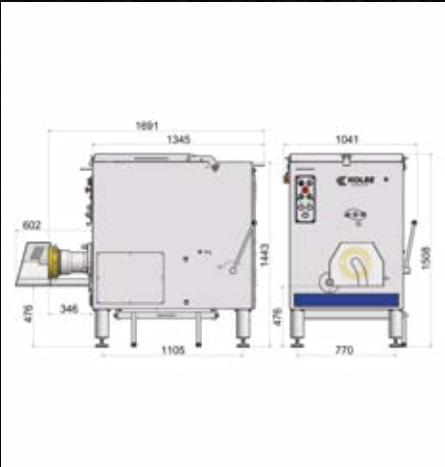
The next bigger MW model of our mixer grinder range. By default this grinder is equipped with a integrated foot step and has a stepless speed regulation. The MW160-200 is applicable wherever the batch size is bigger and a hopper of 200 liters is needed.

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 es 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



Technische Änderungen vorbehalten.  
Specifications subject to change without notice.

| KOLBE MW160-220<br>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 |

\* 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.



# MW56-330

**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<br>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.

26

27

# MW160-330

**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.

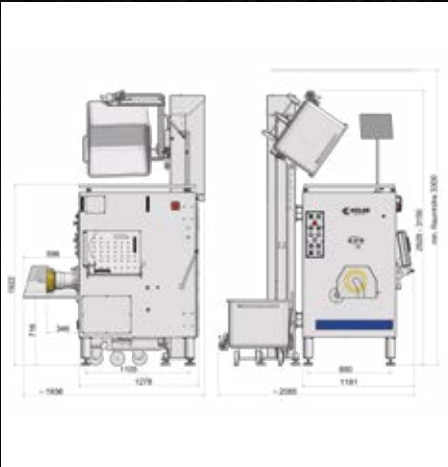
Das MW160-330 Modell ist ausgestattet mit einem Unger G160 Schneidsystem, Lochscheiben von je 3 mm, 5 mm, 8 mm und 13 mm, zwei Messern und einem Vorschneider, sowie einem schmalen und einem breiten Einlegering.

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



Technische Änderungen vorbehalten.  
Specifications subject to change without notice.

| KOLBE MW160-330<br>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 |

\* 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 Schneidsatz ist das Unger System variabel einsetzbar.

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.

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.

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.

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

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.

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.

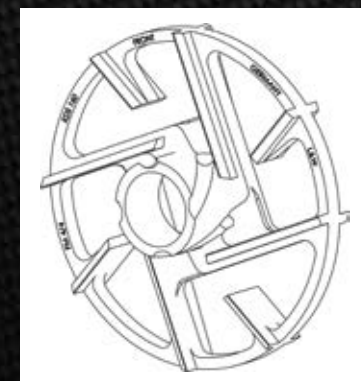


KOLBE DYNAMIC-SEPARATING-SYSTEM

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.

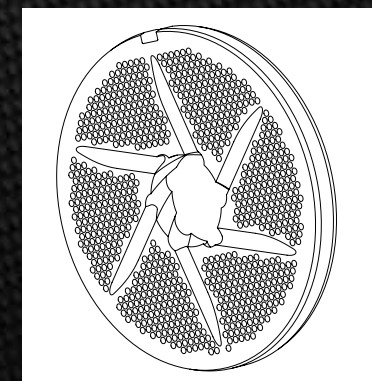


TRENNMESSER

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.

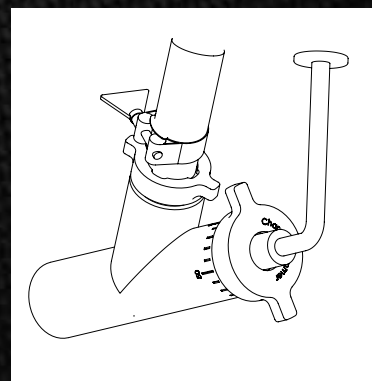


TRENNLOCHSCHEIBE

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



**Kombi-Hakenschlüssel**  
Combi-spanner



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

**Schonender Transport**  
Gentle transport



**Perfekte Hygiene**  
Perfect hygiene

**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.

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.

**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<br>Mixer Grinder                       |                                                 | MWK<br>32-45 | MWK<br>114-45 | MWK<br>32-80 | MWK<br>114-80 | MW<br>32-80 | MW<br>114-80 | MW<br>32-120 | MW<br>114-120 | MW<br>52-120 | MW<br>130-120 | MW<br>56-200 | MW<br>160-200 | MW<br>56-330 | MW<br>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<br>32-45 | MWK<br>114-45  | MWK<br>32-80 | MWK<br>114-80  | MW<br>32-80 | MW<br>114-80 | MW<br>32-120   | MW<br>114-120 | MW<br>52-120   | MW<br>130-120 | MW<br>56-200   | MW<br>160-200 | MW<br>56-330   | MW<br>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                               | mm²           | 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<br>x T<br>x H                              | Dimensions    | 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           | 1390          | 1350           | 1410          | 1593           | 1691          | 1526           | 1624          |
|                                      |                                              | x H           |                | 1190         | 1190           | 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   |

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.



# AUSSTATTUNGSEXTRAS.

## EQUIPMENT EXTRAS.

**Hebe-Kipp-Beladung**  
Lifting and tipping device



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



**Gitterrostauftritt**  
Foot step

**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<br>Mixer Grinder                             |                                 | MWK<br>32-45 | MWK<br>114-45 | MWK<br>32-80 | MWK<br>114-80 | MW<br>32-80 | MW<br>114-80 | MW<br>32-120 | MW<br>114-120 | MW<br>52-120 | MW<br>130-120 | MW<br>56-200 | MW<br>160-200 | MW<br>56-330 | MW<br>160-330 |
|--------------------------------------------------------|---------------------------------|--------------|---------------|--------------|---------------|-------------|--------------|--------------|---------------|--------------|---------------|--------------|---------------|--------------|---------------|
| Gitterrostaustritt                                     | Foot step                       | •            | •             | •            | •             | •           | •            | •            | •             | •            | •             | S            | S             | S            | S             |
| Gehäuseauslaufschutzhaube                              | Outlet protection cover         | •            | •             | •            | •             | •           | •            | •            | •             | •            | •             | S            | S             | S            | S             |
| Trenneinrichtung                                       | Seperating set                  |              | •             |              | •             |             | •            |              | •             |              | •             | •            | •             | •            | •             |
| Erhöhte Antriebsleistung 4,0 kW                        | Increased motor capacity 4,0 kW | •            |               | •            |               |             |              |              |               |              |               |              |               |              |               |
| 230 V Wechselstromausführung<br>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 capacit 10,0 kW |              |               |              |               |             |              |              |               | •            |               |              |               |              |               |
| Erhöhte Antriebsleistung 22,0 kW                       | Increased motor capacit 22,0 kW |              |               |              |               |             |              |              |               |              |               | •            | •             | •            | •             |

Technische Änderungen vorbehalten.  
Specifications subject to change without notice.

Maschinen zeigen möglicherweise Ausstattungsextras, die nicht zur Serienausstattung gehören.  
Machines may show equipment extras which do not belong to the standard equipment.

S = In Serienausstattung enthalten  
S = Available in standard equipment

**Gehäuseauslaufschutzhaube**  
Outlet protection cover



**Stufenlose Geschwindigkeitsregelung**  
Stepless speed regulation



**Mischzeitvorwahl**  
Mixing time preselection



**Während die größern 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.

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.

**Portionierlinienschaltung**  
Online steering

**Fußfernbedienung zur Abschaltung**  
Foot pedal for switch off

**Beladetrichter mit Zugangssicherung**  
Feeding hopper with secured access

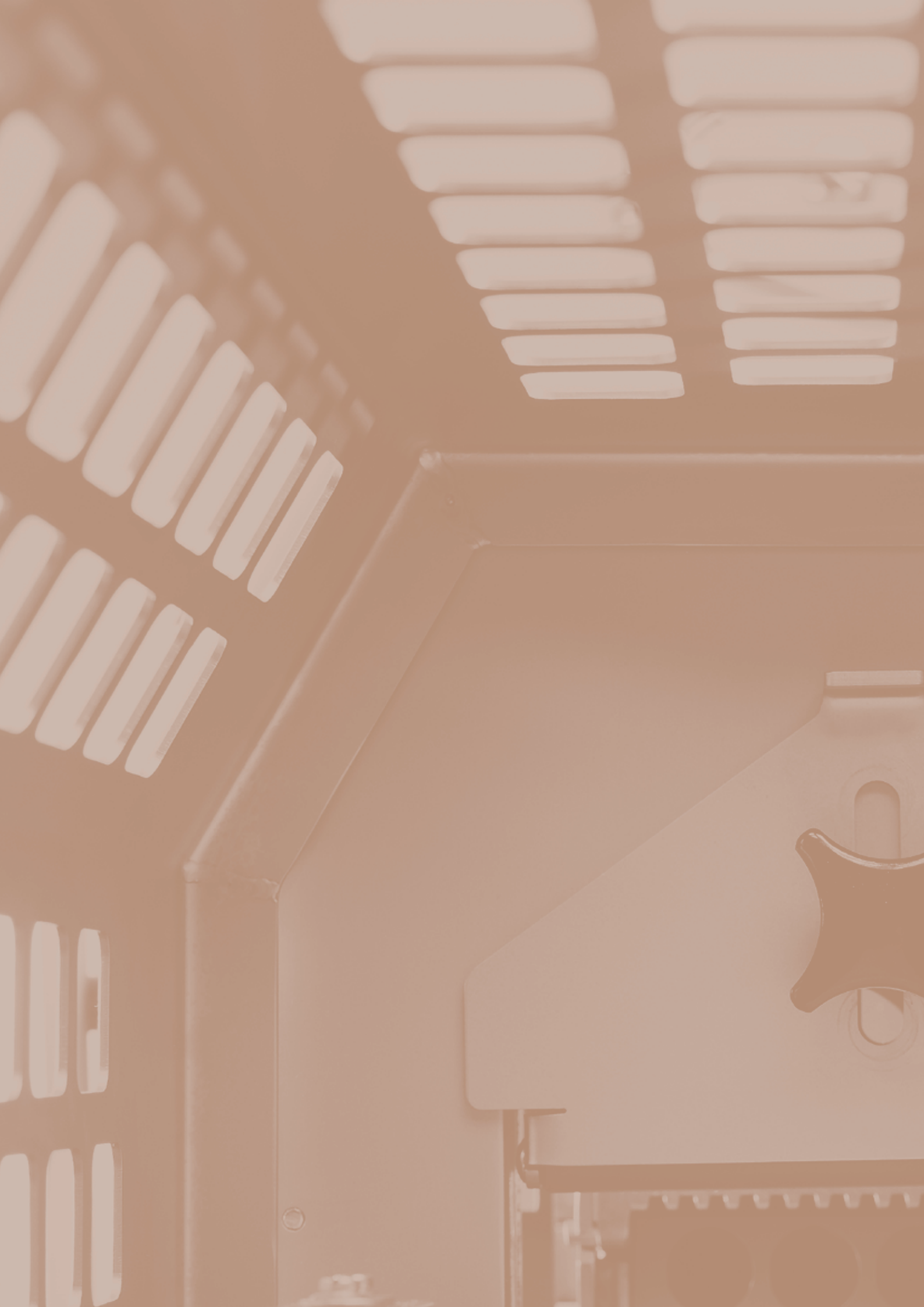
**Trichterkühlung**  
Funnel cooling

**Erhöhte Antriebsleistung**  
Increased motor capacity

**Außerdem bieten Kolbe Foodtec Mischwölfe folgende weitere Ausstattungsmöglichkeiten:**

Furthermore Kolbe Foodtec mixer grinders offer the following equipment extras:





# 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<br>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                          | mm²    | 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                |

Technische Änderungen vorbehalten.  
Specifications subject to change without notice.

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

# KOMBINATIONEN.

## COMBINATIONS.



**Mischwolf MWK32-80**  
mit PM150

**Volumen**  
80 Liter

**Portionierleistung/Stunde**  
bis 300-500 kg

Mixer grinder MWK32-80  
with PM150

Volume  
80 Liters

Portioning performance/hour  
up to 300-500 kg

### BASIC



**Mischwolf MW32-80**  
mit PM150

**Volumen**  
80 Liter

**Portionierleistung/Stunde**  
bis 500-700 kg

Mixer grinder MW32-80  
with PM150

Volume  
80 Liters

Portioning performance/hour  
up to 500-700 kg

### MEDIUM



**Mischwolf MW32-120**  
mit PM150

**Volumen**  
120 Liter

**Portionierleistung/Stunde**  
bis 500-700 kg

Mixer grinder MW32-120  
with PM150

Volume  
120 Liters

Portioning performance/hour  
up to 500-700 kg

### LARGE



**Mischwolf MW52-120**  
mit PM150

**Volumen**  
120 Liter

**Portionierleistung/Stunde**  
bis 700-900 kg

Mixer grinder MW52-120  
with PM150

Volume  
120 Liters

Portioning performance/hour  
up to 700-900 kg

### PREMIUM



# PF110

**Der Portionierer für gepresste, schalen-gerechte Hackfleischportionen.**  
Der PF110 findet seinen Einsatz über-wiegend in Supermärkten und kleineren Metzgereien, in denen gelegentlich wenige Mengen portioniert werden. Portionsgrößen zwischen 300 g bis 800 g sowie die Längen von Hackfleisch-würstchen 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 quanti-ties 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<br>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                      | mm²    | 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 optima-len 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 ad-justable discharge height of the conveyo-r 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<br>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                          | mm²    | 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.



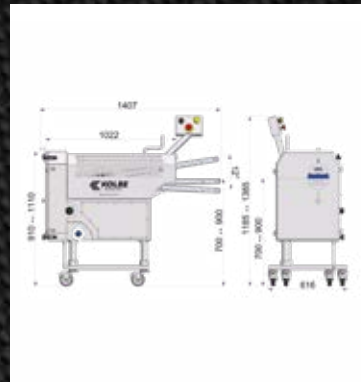
# TECHNISCHE ZEICHNUNGEN.

## 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.



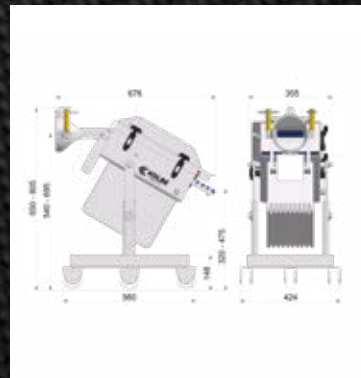
PORTIOMAT PM150

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.



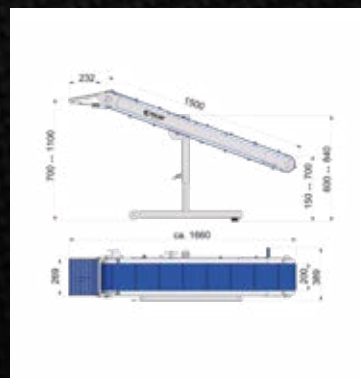
PORTIONIERER PF110

Portioner PF110

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

Mehr Details zum M01500-K Förderband finden Sie auf Seite 45.

The M01500-K ensures an optimal further transport of the portions. You can find more details about the conveyor belt on page 45.



FÖRDERBAND M01500-K

Conveyor belt M01500-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

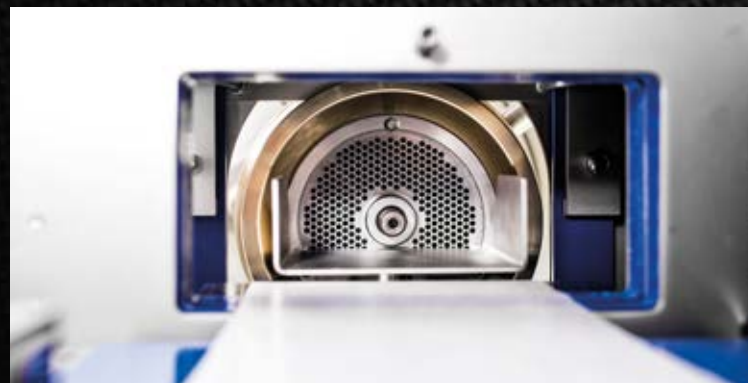
Free flow transfer

### 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.







[www.kolbe-foodtec.de](http://www.kolbe-foodtec.de)

////////////////////////////////////

# AUTOMATEN WINKELWOLFE

AUTOMATIC  
CROSSFEED GRINDER

////////////////////////////////////

AUS JEDEM  
STÜCK FLEISCH  
MACHEN WIR  
DAS BESTE.

WE MAKE THE  
BEST OUT  
OF EVERY  
PIECE OF MEAT.



# AWK 130-160

**Der AWK bringt trotz seiner kompakten Bauweise Höchstleistung.** Der Automatenwinkelwolf eignet sich bestens für die Verarbeitung von frischen und gefrorenen, großen Fleischstücken bis -15°C. Der MultiGrind-Wolf AWK kann sowohl mit den Schneidsystem Unger in Größe E130, als auch mit dem Enterprise E52 ausgestattet werden und verfügt über eine Förderleistung von ca. 2500 kg pro Stunde.

Mit einer Chargengröße für das Wolfen von 120-130 kg, findet der MultiGrind-Wolf AWK130-160 seine Anwendung vor allem in großen Handwerksbetrieben, aber auch in Industriebetrieben.

Despite its compact size, the AWK has a very high performance. The automatic crossfeed grinder is highly suitable for the processing of big meat parts, fresh and frozen up to -15°C. The MultiGrind grinder AWK can either be equipped with the cutting system Unger E130 or the Enterprise E52 and has a hourly output of about 2500 kg.

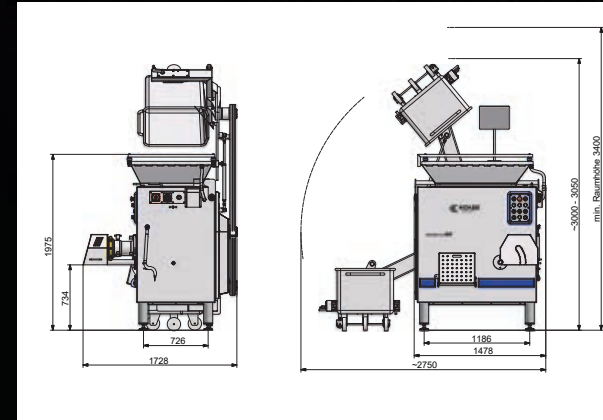
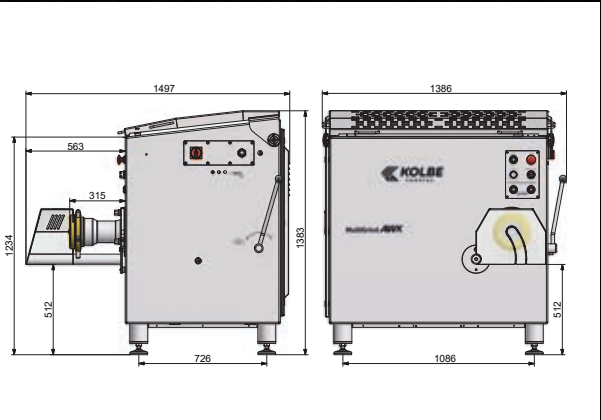
With a mincing batch size of 120-130 kg the MultiGrind grinder AWK130-160 is applicable in big craft enterprises and industrial companies.



| KOLBE AWK130-160<br>Automatenwinkelwolf Automatic Crossfeed Grinder |                                       |            |           |
|---------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|------------|-----------|
| Schneidsystem                                                       | Cutting system                        | Unger E130 |           |
| Lochscheibendurchmesser                                             | Diameter of perforated plate          | mm         | 130       |
| Trichtervolumen                                                     | Bowl volume                           | Ltr        | 160       |
| Förderleistung                                                      | Hourl output                          | kg/h       | ~2500     |
| Motor - Hauptantrieb / IP55 (Optional)                              | Motor - Main drive / IPP55 (Optional) | kW         | 15 (22)   |
| Gewicht netto                                                       | Weight net                            | kg         | 755 - 800 |

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.



Technische Änderungen vorbehalten.  
Specifications subject to change without notice.

| KOLBE AW160/130-240<br>Automatenwinkelwolf Automatic Crossfeed Grinder |                                       |            |             |
|------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|------------|-------------|
| Schneidsystem                                                          | Cutting system                        | Unger G160 |             |
| Lochscheibendurchmesser                                                | Diameter of perforated plate          | mm         | 160         |
| Trichtervolumen                                                        | Bowl volume                           | Ltr        | 240         |
| Förderleistung                                                         | Hourl output                          | kg/h       | ~4000       |
| Motor - Hauptantrieb / IP55 (Optional)                                 | Motor - Main drive / IPP55 (Optional) | kW         | 30 (22)     |
| Gewicht netto                                                          | Weight net                            | kg         | 1000 - 1100 |

\* 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.

# AW160/ 130-240

**Die Automatenwinkelwölfe erfüllen mit ihren starken Antrieben höchste Ansprüche an Verarbeitung und Förderleistung.** Sie sind wahlweise mit und ohne Mischwerk verfügbar und eignen sich für die Verarbeitung von frischen und gefrorenen, großen Fleischstücken bis -18°C. Die MultiGrind-Wölfe können sowohl mit einem Enterprise Schneidsystem der Größen E52 und E56, als auch mit einem Unger Schneidsystem mit den jeweiligen Größen 130 und 160 ausgestattet werden. Der AW160-240 kann mit dem Unger G160 Schneidsatz eine Förderleistung von bis zu 4000 kg in der Stunde aufbringen, bei einer Chargengröße von 180-200 kg.

Der MultiGrind-Wolf wird vorwiegend in großen Handwerks- und in Industriebetrieben eingesetzt.

The automatic crossfeed grinder with their strong drives meet the highest demands in processing and the hourly output. They are selectively available with and without a mixing device and are very suitable for the processing of big meat parts, fresh and frozen up to -18°C. The MultiGrind grinders can either be equipped with the cutting system Enterprise, which has the sizes E52 and E56 or the Unger cutting system and the sizes 130 and 160. With the Unger G160 the AW160-240 is able to perform an hourly output of up to 4000 kg and a batch size of 180-200 kg.

MultiGrind grinders are used in big craft enterprises and industrial companies.



**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**

**Konzeption & Gestaltung**

ATTACKE Werbeagentur GmbH

Marktplatz 8, 89073 Ulm

[www.attacke-ulm.de](http://www.attacke-ulm.de)

Maßabweichungen, Modelländerungen,  
Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.

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