

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.



**AUTOMATEN
WINKELWÖLFE**
AUTOMATIC
CROSSFEED GRINDER

BEVOR SIE SICH BEI UNSERER KONKURRENZ EINEN WOLF SUCHEN: WIR HABEN DIE LÖSUNG.

NO NEED TO LOOK TO THE COMPETITION: WE HAVE THE SOLUTION FOR YOU.

Die optimale Lösung für jeden Fleisch verarbeitenden Betrieb kommt mal wieder von Kolbe Foodtec. Unser Produktportfolio an leistungsstarken Winkelwölfen überzeugt mit optimaler Performance in mittleren und großen Handwerksbetrieben. Durchdachte Details überzeugen ebenso wie die umfangreichen Optionen rund um Sonderausstattungen und Kombinationsmöglichkeiten unserer Maschinen.

Entdecken Sie auf den folgenden Seiten unsere „Kraftpakete“, die eine nachhaltige und verantwortungsvolle Verarbeitung des wertvollen Lebensmittels Fleisch garantieren. Gerne beraten wir Sie individuell!

The optimal solution for every meat-processing plant can always be found from Kolbe Foodtec. Our product portfolio of powerful crossfeed grinders ensures optimal performance in medium and large craft enterprises. Our machines offer intelligent features and a wide choice regarding optional extra equipment and possible combinations.

Discover on the following pages our 'powerhouses', machines that ensure the sustainable and responsible processing of meat. We would be happy to advise you personally.

06–07 Philosophie/Leistungen
Philosophy/Service

08–09 Made in Germany
Made in Germany

10–11 AWK130–160
AWK130–160

12–13 AM-Serie
AM series

16–17 AWM-Serie
AWM serie

18–19 Schneidsatz/KDS-System
Cutting system / KDS System

20–21 Serienausstattung
Standard equipment

22–23 Ausstattungsextras
Equipment extras

24–25 Technische Daten
Technical data



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

SUSTAINABILITY DOESN'T ONLY REFER TO THE ORIGIN OF THE MEAT. IT APPLIES TO THE PROCESSING AS WELL.

Dies ist einer der Gründe, weshalb wir seit nunmehr über 65 Jahren Spezialist für hochwertige Fleischertechnik sind und Kunden unterschiedlichster Größen versorgen. Ob Spezialitäten-Metzgerei, Supermarkt oder industrieller Zerlegebetrieb: Unsere umfangreiche Auswahl an 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 we have been specialists in high-quality meat processing technology for over 65 years, supplying customers of many different sizes. Whether speciality butchery, supermarkets or industrial cutting plants, our extensive selection of meat processing machines always offers the perfect technology for every field of application. The development and production at one location in Germany allows us to ensure full compliance with even the highest quality standards. Because we not only meet all known industry standards but also exceed many of them, all Kolbe Foodtec machines are of particularly high quality. 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 need proficient consulting or one of your machines needs a spare part, we are here for you! You simply need to drop us a line.



WIRTSCHAFTLICHKEIT
Efficient

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

Easy to use, minimal wear. We offer you the best terms to increase your productivity – and 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 the 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.

Precious time is lost whenever machines have to be maintained and taken care of. Sounds familiar? Not to us! Learn more about 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 being ordered and delivered all around the world. Because Made in Germany is more than just a promise.



UNSER SERVICE
Our service

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

Whether installation, instruction, test run or repair – our service engineers are at service all around the globe and will gladly help you.

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 Bedürfnisse und Produktionsgebiete.

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 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.
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.



WOLF IN FREIER WILDBAHN GESICHTET! KRAFT UND AUSDAUER PUR: DIE AWK-SERIE.

GRINDER ON THE LOOSE!
MAXIMUM POWER AND
ENDURANCE:
THE AWK SERIES.



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 von bis zu -15°C . Der MultiGrind-Wolf AWK kann sowohl mit dem 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 Wollen von 120–130 kg findet der MultiGrind-Wolf AWK130–160 seine Anwendung vor allem in großen Handwerksbetrieben, aber auch in Industriebetrieben.

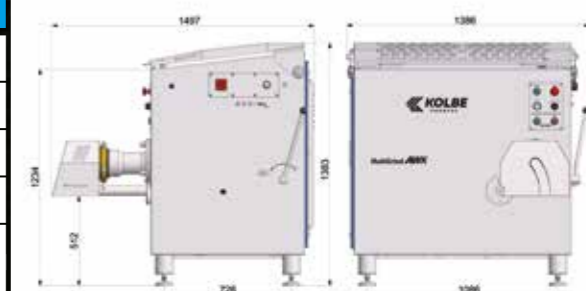
Despite its compact size, the AWK delivers high performance. The automatic crossfeed grinder is highly suitable for the processing of big meat parts, fresh and frozen up to -15°C . The AWK MultiGrind grinder can be equipped with either the cutting system Unger E130 or the Enterprise E52 and has an hourly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

With a mincing batch size of 120–130 kg the AWK130–160 MultiGrind grinder is designed for use in big craft enterprises and industrial companies.

KOLBE AWK130/52-160

Automatenwinkelwolf / Automatic Crossfeed Grinder

Schneidsystem	Cutting system	Unger E130 / Enterprise E52
Lochscheibendurchmesser	Diameter of perforated plate	mm 130
Trichtervolumen	Bowl volume	Ltr 160
Förderleistung*	Hourly output	kg/h ~2500
Motor – Hauptantrieb / IP55 (optional)	Motor – main drive/IP55 (optional)	kW 15 (22)
Gewicht netto	Net weight	kg 815
	(AWK52-160)	kg 755–800



Technische Änderungen vorbehalten.
Specifications subject to change without notice.

* Bei 3 mm Endlochscheibe, Verarbeitung kleiner Frischfleischstücke $0/-1^{\circ}\text{C}$ ohne Zusätze.
* With 3 mm final hole plate, processing of small meat pieces $0/-1^{\circ}$ without additives.

AW 160-240

Die Automatenwinkelwölfe erfüllen mit ihren starken Antrieben höchste Ansprüche an Verarbeitung und Förderleistung. Sie eignen sich für die Verarbeitung von frischen und gefrorenen Fleischstücken von bis zu $-16\text{ }^{\circ}\text{C}$. 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 einem Volumen von 240 kg.

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

The automatic crossfeed grinders with their strong drives meet the highest demands on processing and hourly output. They are very suitable for the processing of big meat parts, fresh and frozen up to $-16\text{ }^{\circ}\text{C}$. The MultiGrind grinders can be equipped with the Enterprise cutting system in sizes E52 or E56 or the Unger cutting system in sizes 130 or 160. With the Unger G160 cutting system the AW160-240 is able to perform an hourly output of up to 4000 kg with a volume of approx. 240 kg.

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



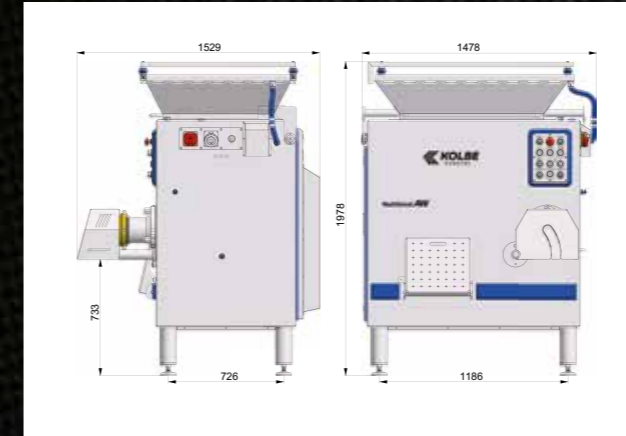
KOLBE AW160-240 Automatenwinkelwolf / Automatic Crossfeed Grinder

Schneidsystem	Cutting system	Unger G160
Lochscheibendurchmesser	Diameter of perforated plate	mm 160
Trichtervolumen	Bowl volume	Ltr. 240
Förderleistung*	Hourly output	kg/h ~4000
Motor – Hauptantrieb / IP55	Motor – main drive / IP55	kW 30
Gewicht netto	Net weight	kg 1000-1100

Technische Änderungen vorbehalten.
Specifications subject to change without notice.

* Bei 3 mm Endlochscheibe, Verarbeitung kleiner Frischfleischstücke $0/-1\text{ }^{\circ}\text{C}$ ohne Zusätze.
* With 3 mm final hole plate, processing of small meat pieces $0/-1\text{ }^{\circ}$ without additives.

VARIANTEN. VERSIONS.



KOLBE AW56-240 Automatenwinkelwolf / Automatic Crossfeed Grinder

Schneidsystem	Cutting system	Enterprise E56
Lochscheibendurchmesser	Diameter of perforated plate	mm 152
Trichtervolumen	Bowl volume	Ltr. 240
Förderleistung*	Hourly output	kg/h ~3750
Motor – Hauptantrieb / IP55	Motor – main drive / IP55	kW 30
Motor – Zubringerantrieb / IP55	Motor – feeding drive / IP55	kW 1,5
Gewicht netto	Net weight	kg 1000-1100



KOLBE AW130-240 Automatenwinkelwolf / Automatic Crossfeed Grinder

Schneidsystem	Cutting system	Unger E130
Lochscheibendurchmesser	Diameter of perforated plate	mm 130
Trichtervolumen	Bowl volume	Ltr. 240
Förderleistung*	Hourly output	kg/h ~3000
Motor – Hauptantrieb / IP55 (optional)	Motor – main drive / IP55 (Optional)	kW 15 (22)
Motor – Zubringerantrieb / IP55	Motor – feeding drive / IP55	kW 1,5
Gewicht netto	Net weight	kg 950-1050



KOLBE AW52-240 Automatenwinkelwolf / Automatic Crossfeed Grinder

Schneidsystem	Cutting system	Enterprise E52
Lochscheibendurchmesser	Diameter of perforated plate	mm 130
Trichtervolumen	Bowl volume	Ltr. 240
Förderleistung*	Hourly output	kg/h ~3000
Motor – Hauptantrieb / IP55 (optional)	Motor – main drive / IP55 (optional)	kW 15 (22)
Motor – Zubringerantrieb / IP55	Motor – feeding drive / IP55	kW 1,5
Gewicht netto	Net weight	kg 950-1050

DAMIT SIE IM JOB VORWARTS KOMMEN: DIE AW(M)-SERIE.

ALLOWING YOU TO
KEEP MOVING FORWARDS:
THE AW(M) SERIES.



AWM 160-240

Die Automatenwinkelmischwölfe erfüllen mit ihren starken Antrieben höchste Ansprüche an Verarbeitung und Förderleistung. Sie verfügen über einen Mischarm und eignen sich für die Verarbeitung von frischen und gefrorenen Fleischstücken von bis zu -16°C . Bei Frischfleisch können ebenso verschiedene Fleischsorten und/oder Zutaten eingemischt werden. 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 AWM160-240 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 mixer grinders with their strong drives meet the highest demands on processing and hourly output. They are equipped with a mixing arm and are very suitable for the processing of meat parts, fresh and frozen up to -16°C . Fresh meat can be mixed very well with other meat types and/or ingredients. In addition, different types of meat can be mixed. The MultiGrind grinders can be equipped with either the Enterprise cutting system in sizes E52 or E56 or the Unger cutting system in sizes 130 or 160. With the Unger G160 cutting system the AWM160-240 is able to perform an hourly output of up to 4000 kg with a batch size of 180-200 kg.

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



KOLBE AWM160-240

Automatenwinkelmischwolf / Automatic Crossfeed Grinder

Schneidsystem	Cutting system	Unger G160
Lochscheibendurchmesser	Diameter of perforated plate	mm 160
Trichtervolumen	Bowl volume	Ltr. 240
Förderleistung*	Hourly output	kg/h ~4000
Motor – Hauptantrieb / IP55	Motor – Main drive / IP55	kW 30
Gewicht netto	Net weight	kg 1000-1100

VARIANTEN. VERSIONS.



KOLBE AWM56-240

Automatenwinkelmischwolf / Automatic Crossfeed Grinder

Schneidsystem	Cutting system	Enterprise E56
Lochscheibendurchmesser	Diameter of perforated plate	mm 152
Trichtervolumen	Bowl volume	Ltr. 240
Förderleistung*	Hourly output	kg/h ~3750
Motor – Hauptantrieb / IP55	Motor – main drive / IP55	kW 30
Motor – Zubringerantrieb / IP55	Motor – feeding drive / IP55	kW 1,5
Motor – Mischarmantrieb / IP55	Motor – mixer drive / IP55	kW 1,5
Gewicht netto	Net weight	kg 1000-1100



KOLBE AWM130-240

Automatenwinkelmischwolf / Automatic crossfeed grinder

Schneidsystem	Cutting system	Unger E130
Lochscheibendurchmesser	Diameter of perforated plate	mm 130
Trichtervolumen	Bowl volume	Ltr. 240
Förderleistung*	Hourly output	kg/h ~3000
Motor – Hauptantrieb / IP55 (optional)	Motor – main drive / IP55 (optional)	kW 15 (22)
Motor – Zubringerantrieb / IP55	Motor – feeding drive / IP55	kW 1,5
Motor – Mischarmantrieb / IP55	Motor – mixer drive / IP55	kW 1,5
Gewicht netto	Net weight	kg 950-1050



KOLBE AWM52-240

Automatenwinkelmischwolf / Automatic Crossfeed Grinder

Schneidsystem	Cutting system	Enterprise E52
Lochscheibendurchmesser	Diameter of perforated plate	mm 130
Trichtervolumen	Bowl volume	Ltr. 240
Förderleistung*	Hourly output	kg/h ~3000
Motor – Hauptantrieb / IP55 (optional)	Motor – main drive / IP55 (optional)	kW 15 (22)
Motor – Zubringerantrieb / IP55	Motor – feeding drive / IP55	kW 1,5
Motor – Mischarmantrieb / IP55	Motor – mixer drive / IP55	kW 1,5
Gewicht netto	Net weight	kg 950-1050

SCHNEIDSATZ.

CUTTING SYSTEM.



SCHNEIDSATZ UNGER

Unger cutting system

Das Schneidsystem für die Hackfleisch- und Wurstproduktion. Dank einzelner und doppelter Schneidsätze 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. Er eignet sich also mehr zur Herstellung von Brüh- und Kochwurst.

The cutting system particularly for the production of minced meat and sausages. Thanks to a single and a double cutting set the Unger system can be used in a variety of ways.

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



SCHNEIDSATZ ENTERPRISE

Enterprise cutting system

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.

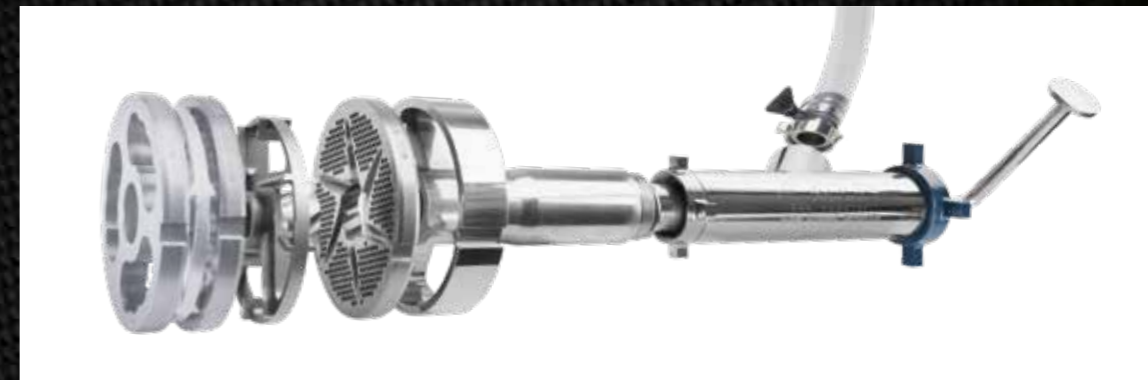
Aufgrund des für das Schneidsystem typischen zweiten Wolfprozesses erhält das Endprodukt ein sehr homogenes Schnittbild – und das bei minimalster Temperaturerhöhung.

The Enterprise cutting system is ideal for the production of minced meat and burger beef. Whether pure or with additives 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.

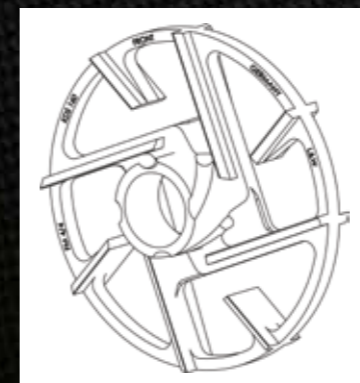


KOLBE DYNAMIC-SEPARATING-SYSTEM*

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

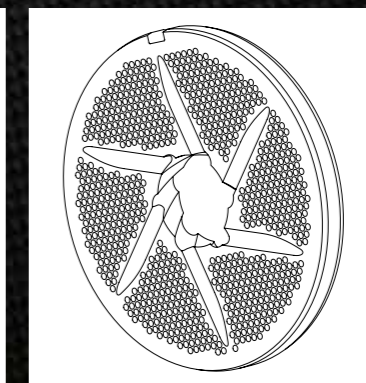


TRENNMESSER

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 combination of the separating knife and the special separating hole plate results in the active removal of the separated product.

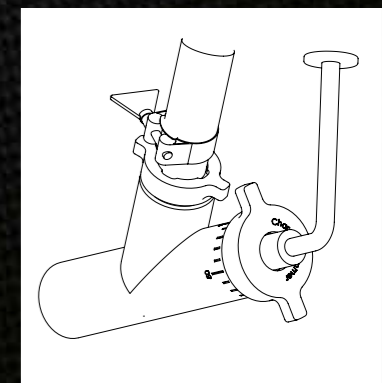


TRENNLOCHSCHEIBE

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 allows 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 System achieves maximum variability in the product discharge. It doesn't matter in which direction the separated parts are discharged. With the KDS System it is child's play.

* Ausgegrauter Bereich ist nicht im KDS-System mit inbegriffen.

* Greyed-out area is not included in the KSD System.

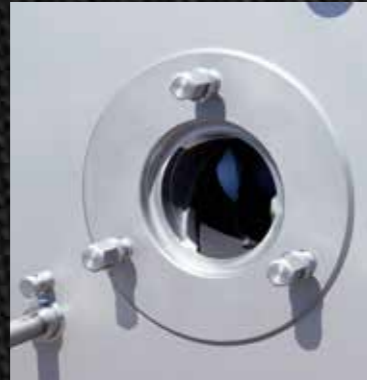
SERIENAUSSTATTUNG.

STANDARD EQUIPMENT.

Gehäuseauslaufschutzhaube
Outlet protection cover



Reinigungszugang
Cleaning access



Vorfüllfunktion der Arbeitsschnecke
(verhindert ein Trockenlaufen des Schneidsatzes beim Starten der Maschine)

Pre-filling function of the working worm (avoids the dry-running of the cutting set upon starting the machine)

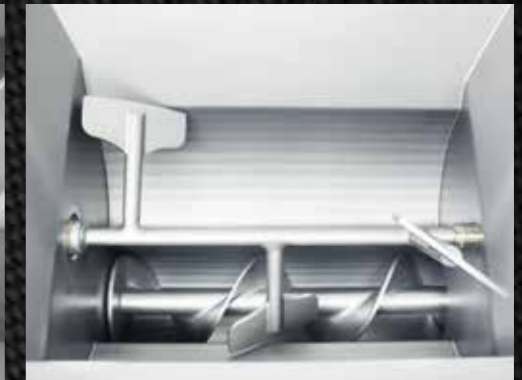
Druckknopfschaltung
Push-button operation



Produktverarbeitungstrichter (AW)
Product processing hopper



Produktverarbeitungstrichter mit Mischarm (AWM)
Product processing hopper with mixing arm (AWM)



Beladetrichter mit Zugangssicherung
Feeding hopper with safety frame

AUTOMATENWOLF

Automatic Mixer Grinder

	AWK 52-160	AWK 130-160	AW 52-240	AW 130-240	AW 56-240	AW 160-240	AWM 52-240	AWM 130-240	AWM 56-240	AWM 160-240
Schneidsystem Unger	Cutting set Unger	•		•		•		•		•
Schneidsatz Enterprise	Cutting set Enterprise	•		•		•	•		•	
Stufenlose Geschwindigkeitsregelung der Zubringerschnecke	Stepless speed regulation of the feeding worm	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Ständer, Trichter, Mischflügel aus Edelstahl	Stand, funnel, mixing paddle of stainless-steel	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Wolfgehäuse, Schnecke, Verschlussmutter rostfrei	Mincer housing, worm, lock nut stainless	•	•	•	•	•	•	•	•	•
4 höhenverstellbare Schwingmetallfüße	4 height-adjustable stainless-steel anti vibration metal feet	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Kombi-Hakenschlüssel	Combi-spanner	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Druckknopfschaltung	Push-button operation	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Anschlusskabel mit CEE-Phasenstecker	Cable set with CEE phase connector	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Gehäuseauslaufschutzhaube aus Edelstahl	Outlet protection cover of stainless steel	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Vorfüllfunktion Zubringerschnecke	Pre-filling function feeding worm	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Beladetrichter mit Zugangssicherung	Feeding hopper with safety frame			•	•	•	•	•	•	•
Hydraulischer Schneckenausstoßer	Hydraulic worm pusher			•	•	•	•	•	•	•
Mischarm mit Autoreversefunktion	Mixing paddle with auto-reverse function						•	•	•	•

AUSSTATTUNGSEXTRAS.

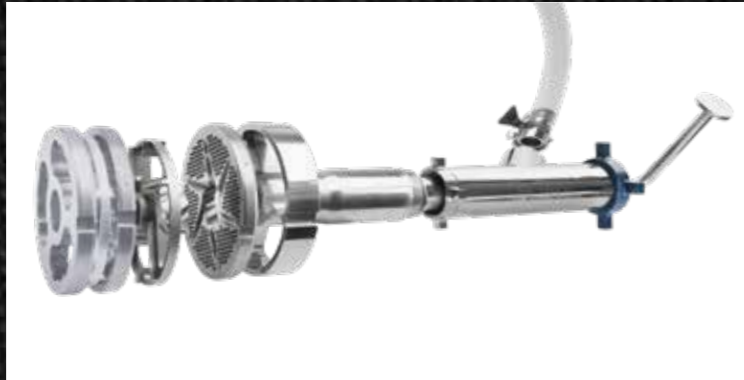
EQUIPMENT EXTRAS.

Hebe-Kipp-Beladung
Lifting and tipping device



Deckenhöhe mind. 3400 mm
Ceiling height at least 3400 mm

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



Werkzeugwagen in verschiedenen Ausführungen verfügbar
Tool trolley available in different versions



Schwenkarmbeladung
Swing arm loading

Deckenhöhe mindestens 3300 mm
Ceiling height at least 3300 mm

Auflockerungswelle in verschiedenen Ausführungen
Loosening device available in different versions



Vorschneider-Rückhaltesystem
Pre-cutter retain unit

Erhöhte Motorkapazität
Increased motor capacity

Schneidwelle
Cutting device

Stufenlose Geschwindigkeitsregelung der Arbeitsschnecke
Stepless speed regulation of the working worm

Mischzeitvorwahl
Mixing time preselection

AUTOMATENWOLF

Automatic Mixer Grinder

		AWK 52-160	AWK 130-160	AW 52-240	AW 130-240	AW 56-240	AW 160-240	AWM 52-240	AWM 130-240	AWM 56-240	AWM 160-240
Trenneinrichtung	Separating set		•		•		•		•		•
Erhöhte Antriebsleistung 22 kW	Increased motor capacity 22 kW	•	•	•	•	•	•				
Stufenlose Geschwindigkeitsregelung der Arbeitsschnecke	Stepless speed regulation of the working worm	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Werkzeugwagen	Tool trolley	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Vorschneider-Rückhaltung	Pre-cutter retain unit	•	•		•		•		•		•
Auflockerungswelle	Loosening device			•	•	•	•				
Hebe-Kipp-Beladung	Loading with lifting and tipping device			•	•	•	•	•	•	•	•
Integrierte Schwenkarmbeschickung	Loading with integrated hydraulic swing arm			•	•	•	•	•	•	•	•
Mischzeitvorwahl	Mixing time preselection							•	•	•	•
Erhöhung Zubringerschneckenantrieb auf 7,5 kW	Increased feeding drive 7,5 kW										

TECHNISCHE DATEN.

TECHNICAL DATA.

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

AUTOMATENWOLF

Automatic Mixer Grinder

			AWK 52-160	AW 130-160	AW 52-240	AW 130-240	AW 56-240	AW 160-240	AWM 52-240	AWM 130-240	AWM 56-240	AWM 160-240	
Schneidsystem	Cutting system		Enterprise E52	Unger E130	Enterprise E52	Unger E130	Enterprise G56	Unger G160	Enterprise E52	Unger E130	Enterprise E56	Unger G160	
Lochscheibendurchmesser	Perforated plate diameter	mm	130	130	130	130	152	160	130	130	152	160	
Trichtervolumen	Funnel volume	Ltr.	160	160	240	240	240	240	240	240	240	240	
Förderleistung bei 3 mm Lochscheibe*	Hourly output with perforated plate of 3 mm*	kg/h	~ 2500	~ 2500	~ 3000	~ 3000	~ 3750	~ 4000	~ 3000	~ 3000	~ 3750	~ 4000	
Motorspannung (3 Ph)	Motor tension (3 Ph)	V	400	400	400	400	400	400	400	400	400	400	
Motor Hauptantrieb / Schutzart IP55	Motor main drive / protection system IP55	kW	15 (22)	15 (22)	15 (22)	15 (22)	30 (22)	30 (22)	15 (22)	15 (22)	30 (22)	30 (22)	
Motor Zubringantrieb / Schutzart IP55	Motor feeding drive / Protection system IP55	kW	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	
Motor Mischantrieb / Schutzart IP55	Motor mixer drive / protection system IP55	kW	-	-	-	-	-	-	1,5	1,5	1,5	1,5	
Motor Produktlockerungsantrieb / Schutzart IP55	Motor loosening device drive protection system IP55	kW	-	-	1,5	1,5	1,5	1,5	-	-	-	-	
Nennstrom bei 400 V - Hauptantrieb	Nominal current at 400 V – main drive	A	28,5 (40,5)	28,5 (40,5)	28,5 (40,5)	28,5 (40,5)	54 (40,5)	54 (40,5)	28,5 (40,5)	28,5 (40,5)	54 (40,5)	54 (40,5)	
Nennstrom bei 400 V - Zubringantrieb	Nominal current at 400 V – feeding drive	A	3,1	3,1	3,1	3,1	3,1	3,1	3,1	3,1	3,1	3,1	
Nennstrom bei 400 V Misch- und Lockerungsantrieb opt.	Nominal current at 400 V Mixing and loosening device drive opt.	A	-	-	3,1	3,1	3,1	3,1	3,1	3,1	3,1	3,1	
Leiterquerschnitt	Conductor size	mm ²	10 (16)	10 (16)	10 (16)	10 (16)	25 (16)	25 (16)	10 (16)	10 (16)	25 (16)	25 (16)	
Netzabsicherung bei 400 V (A träge)	Fusing at 400 V (A lazy)	A	40 (50)	40 (50)	40 (50)	40 (50)	63 (50)	63 (50)	40 (50)	40 (50)	63 (50)	63 (50)	
Abmessungen	B x T x H	Dimensions	W	1386	1386	1478	1478	1478	1478	1478	1478	1478	
		x D	mm	1439	1497	1518	1593	1529	1632	1518	1593	1529	1632
		x H	mm	1383	1383	1978	1978	1978	1978	1978	1978	1978	1978
Einfüllhöhe	Input height	mm	1234	1234	1978	1978	1978	1978	1978	1978	1978	1978	
Gehäuseauslaufhöhe (mit Haube)	Lower housing height (with cover)	mm	512	512	720	720	733	734	720	720	733	734	
Lärmpegel	Noise level	db (A)	70,8	70,8	68,8	68,8	68,8	68,8	68,8	68,8	68,8	68,8	
Gewicht netto	Net weight	kg	755–800	755–815	950–1050	950–1050	1000–1100	1000–1100	950–1050	950–1050	1000–1100	1000–1100	

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.love

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.

