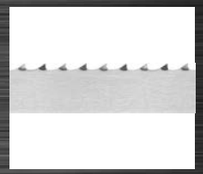
HOJAS DE SIERRA DE CINTA
LAME DE SCIE À RUBANS

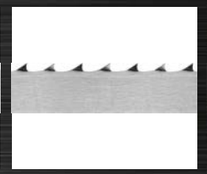
CINTAS COMBINADAS *LAMES COMBINES*



Para carne congelada o fresca, así como para huesos.

Pour viande fraîche ou congelée, ou os.

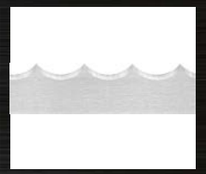
CINTAS PESCADORAS *LAMES POUR POISSON*



Apto tanto para pescado fresco como congelado.

Pour poisson frais ou congelé.

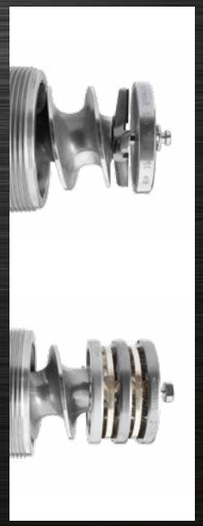
CINTAS ONDA *LAMES ONDULES*



Para carne fresca sin hueso o productos de queso.

Pour viande fraîche sans os ou fromage.

SISTEMA DE CORTE
SYSTÈME DE COUPE



ENTERPRISE *ENTERPRISE*

El Sistema de corte Enterprise, compuesto por una cuchilla transversal y un disco perforado, convence por el procesiamento óptimo de todos los productos cárnicos picados. Tras dos pasadas se consigue un corte muy homogéneo.

Le système de coupe Enterprise, composé d'un couteau en croix et d'une grille de sortie, convainc par le traitement optimal des produits de viande hachée. Une viande appétissante, hachée de manière homogène, est obtenue après deux passages.

UNGER *UNGER*

El Sistema de corte Unger, disponible en 3 o 5 partes, garantiza un procesiamento especialmente cuidadoso de la carne. Compuesto por una pre corte, cuchillas transversales y discos perforados, produce un patrón de corte de alta calidad con un atractivo tamaño de grano en una sola pasada.

El Sistema de corte Unger, disponible en 3 o 5 partes, garantiza un procesiamento especialmente cuidadoso de la carne. Compuesto por una pre corte, cuchillas transversales y discos perforados, produce un patrón de corte de alta calidad con un atractivo tamaño de grano en una sola pasada.

KOLBE FOODTEC

CONTACTO *CONTACT*

Paul KOLBE GmbH
- FOODTEC -
Gewerbestraße 5
89275 Elchingen
Germany

E-Mail: sales@kolbe-foodtec.com
Tel.: +49 (0) 7308 – 96 10 – 0
Web: *www.kolbe-foodtec.com*

FOTOGRAFÍA DE PRODUCTOS *PHOTOGRAPHIE DE PRODUITS*

RAMPANT PICTURES
Multscherstraße 5
89077 Ulm

www.rampant-pictures.de

DISEÑO & MAQUETACIÓN *MISE EN PAGE & DESIGN*

- WIDESIGN -
Dimitri Widenbek
Elchweg 6
73488 Ellenberg

www.widesign-graphics.de

Reservado el derecho a modificaciones de modelo, errores, cambios técnicos y errores de impresión. Las ilustraciones y medidas pueden variar.

Sous réserve de modifications de modèle, d'erreurs, de changements techniques et d'erreurs d'impression. Les illustrations et dimensions peuvent différer.

KOLBE FOODTEC

KOLBE FOODTEC
SERRADO, PICADO, PORCIONADO
SCIAGE, HACHAGE, PORTIONNAGE

PORCIONADORA
PORTIONNEUSE

PM150

Free-Flow
Free-Flow

Patty (presionado)
Patty (pressé)

Salchichas de carne picada
Saucisses à base de viande hachée

Tipo de combinación *Type de combinaison*		Picadora mixta *Hachoir Mélangeur*	Volumen *Volume*	Porcionado/h *Portionnage/h*
BASIC	S	MWK32-80	80 L	~ 300-500 kg
MEDIUM	M	MW32-80	80 L	~ 500-700 kg
LARGE	L	MW32-120	120 L	~ 500-700 kg
PREMIUM	XL	MW52-120	120 L	~ 700-900 kg

KOLBE SEPARADOR DINÁMICO
KOLBE SÉPARATEUR DYNAMIQUE

KDS

El KDS convence por su alta calidad de fabricación y su amplia variedad de productos separables – incluso para carnes exigentes como el pollo y la ternera.

Le KDS séduit par sa fabrication de haute qualité et sa large variété de produits séparables – même pour des viandes exigeantes comme la volaille et le bœuf.

SIERRAS DE CINTA
SCIES À RUBAN

			K220	K260	K330	K330OPS	K330S	K330SOPS	K330RS	K330RSOPS	K380RS	K430	K430S	K430RT	K430H	K440RS	K440H	K800FT	K800RT
Altura de paso del corte (máx)	*Hauteur de coupe (max.)*	mm	230	252	311	311	311	311	311	311	346	403	403	367	568	403	568	626	575
Paso del lado de corte (máx)	*Largeur de coupe (max.)*	mm	167	228	282	282	282	282	282	282	357	412	412	405	412	412	412	800	800
Dimensiones de la cinta de sierra	*Dimensions de lame de scie*	mm	1820 x 16	2170 x 16	2490 x 16	2490 x 16	2490x16	2490 x 16	2490x16	2490 x 16	3070x16	3370x16	3370x16	3370 x 16	3700x16	3370x16	3700x16	4880x20	4880x20

PICADORAS
HACHOIRS À POUSSOIR

			LW22	LW82	TWK32	TWK98	TW100	TW98	SW100	SW98	SW100H	SW98H	SW114-I	SW114-II
Sistema de corte	*Système de coupe*		E22	H82	E32	B98	E32	B98	E32	B98	E32	B98	D114	D114
Capacidad (con 3mm disco perforado*)	*Débit (à 3mm grille de sortie*)*	kg/h	~350	~350	~600	~600	~950	~950	~950	~950	~950	~950	~1300	~1300 | ~2000
Volumen del bol (opcional ampliado)	*Volume de la cuve (agrandie en option)*	L	~6	~6	~16 (22)	~16 (22)	~45 (64)	~45 (64)	~45 (64)	~45 (64)	~45 (64)	~45 (64)	~60	~60

PICADORAS MIXTAS
HACHOIRS MÉLANGEURS

			MWK 32-45	MWK 114-45	MWK 32-80	MWK 114-80	MW 32-80	MW 114-80	MW 32-120	MW 114-120	MW 52-120	MW 130-120	MW 56-200	MW 160-200	MW 56-330	MW 160-330
Sistema de corte	*Système de coupe*		E32	D114	E32	D114	E32	D114	E32	D114	E32	E130	E56	G160	E56	G160
Capacidad (con 3mm disco perforado*)	*Débit (à 3mm grille de sortie*)*	kg/h	~950	~950	~1050	~1050	~1300	~1300	~1700	~1700	~2000	~2000	~2250	~2250	~2750	~3000
Volumen de la tolva	*Volume d'entonnoir*	L	~45	~45	~80	~80	~80	~80	~120	~120	~120	~120	~200	~200	~330	~330

PICADORAS ANGULARES
HACHOIRS ANGULAIRES

			AWM 114-100	AWM 130-100	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	AW 200-500
Sistema de corte	*Système de coupe*		D114	E130	E130	E52	E130	E56	G160	E52	E130	E56	G160	U200
Capacidad (con 3mm disco perforado*)	*Débit (à 3mm grille de sortie*)*	kg/h	~1700	~1900	~2500	~3000	~3000	~3750	~4000	~3000	~3000	~3750	~4000	~2500-7000
Volumen de la tolva	*Volume d'entonnoir*	L	~100	~100	~160	~360	~360	~360	~360	~360	~360	~360	~360	~500

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

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