

SÄGEBÄNDER *BANDSAW BLADES*



KONTAKT *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

PRODUKTFOTOGRAFIE *PRODUCT PHOTOGRAPHY*

RAMPANT PICTURES
Mülscherstraße 5
89077 Ulm

www.rampant-pictures.de

LAYOUT & GESTALTUNG *LAYOUT & DESIGN*

- WIDESIGN -
Dimitri Widenbek
Elchweg 6
73488 Ellenberg

www.widesign-graphics.de

Modelländerungen, Irrtümer, Technische Änderungen und Druckfehler vorbehalten.
Abbildungen und Maße können abweichen.

Model changes, errors, technical modifications, and printing errors reserved.
Illustrations, pictures and dimensions may vary.



PORTIONIERER *PORTIONER*

PM150

-  **Free-Flow**
Free-Flow
-  **Patty (gepresst)**
Patty (pressed)
-  **Hackfleischwürstchen**
Skinless meat sausages



Kombinationsart <i>Combination type</i>		Mischwolf <i>Mixer grinder</i>	Volumen <i>Volume</i>	Portionierleistung/Std. <i>Portioning performance/h</i>
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 DYNAMISCHES TRENNSYSTEM *KOLBE DYNAMIC SEPARATING SYSTEM*

KDS

Das KDS überzeugt mit einer hochwertigen Verarbeitung und großer, trennbarer, Produktvielfalt – Auch für anspruchsvolle Fleischsorten wie Geflügel und Rind.

The KDS stands out with its high construction quality and high range of products it can separate – Even with challenging meat varieties like poultry and beef.



SCHNEIDSYSTEM *CUTTING SYSTEM*

ENTERPRISE *ENTERPRISE*

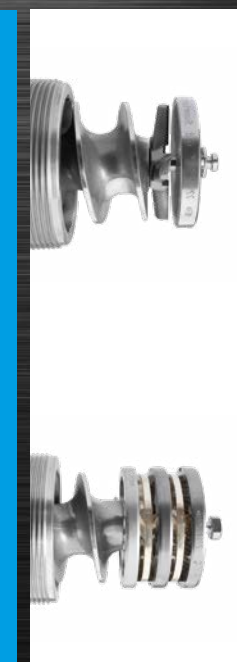
Das Schneidsystem Enterprise, bestehend aus Kreuzmesser und Lochscheibe, über-zeugt durch optimale Verarbeitung aller Hackfleischprodukte. Nach zweimaligem Durchlass wird ein sehr homogenes Schnittbild erzielt.

The Enterprise cutting system, consisting of a cross knife and perforated plate, allows for an optimal processing of minced meat. The cut is particularly homogeneous as a result of mincing the meat twice.

UNGER *UNGER*

Das Schneidsystem Unger, wahlweise 3- oder 5-teilig, garantiert eine besonders schonende Fleischverarbeitung. Bestehend aus Vorschneider, 1-2 Messern und Lochscheiben erzeugt es bereits bei einmaligem Durchlass ein sehr hochwertiges Schnittbild mit ansprechender Körnung.

The Unger cutting system, optionally as 3-piece or 5-piece set, does guarantee an exceptionally gentle mincing process. Consisting of a precutter, 1-2 knives and perforated plates the cutting system produces minced meat of very high-quality after just one runthrough.



BANDSÄGEN
BANDSAWS

			K220	K260	K330	K330 ^{DPS}	K330S	K330S ^{DPS}	K330RS	K330RS ^{DPS}	K380RS	K430	K430S	K430RT	K430H	K440RS	K440H	K800FT	K800RT
Schnitthöhendurchlass (max.)	Cut height passage (max.)	mm	230	252	311	311	311	311	311	311	346	403	403	367	568	403	568	626	575
Schnittseitendurchlass (max.)	Cut side passage (max.)	mm	167	228	282	282	282	282	282	282	357	412	412	405	412	412	412	800	800
Sägebandmaße	Saw band measurements	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

STOPFWÖLFE
MANUAL MINCERS

			LW22	LW82	TWK32	TWK98	TW100	TW98	SW100	SW98	SW100H	SW98H	SW114-I	SW114-II
Schneidsystem	Cutting system		E22	H82	E32	B98	E32	B98	E32	B98	E32	B98	D114	D114
Förderleistung (bei 3mm Lochscheibe*)	Output (with perforated plate 3mm*)	kg/h	~350	~350	~600	~600	~950	~950	~950	~950	~950	~950	~1300	~1300 ~2000
Schüsselvolumen (optional vergrößert)	Bowl volume (optionally enlarged)	L	~6	~6	~16 [22]	~16 [22]	~45 [64]	~45 [64]	~45 [64]	~45 [64]	~45 [64]	~45 [64]	~60	~60

MISCHWÖLFE
MIXER GRINDERS

			MWK 32-45	MWK 114-45	MWK 32-80	MWK 114-80	MW 32-80	MW 114-80	MW 32-120	MW 114-120	MW 52-120	MW 130-120	MW 56-200	MW 160-200	MW 56-330	MW 160-330
Schneidsystem	Cutting system		E32	D114	E32	D114	E32	D114	E32	D114	E32	E130	E56	G160	E56	G160
Förderleistung (bei 3mm Lochscheibe*)	Output (with perforated plate 3mm*)	kg/h	~950	~950	~1050	~1050	~1300	~1300	~1700	~1700	~2000	~2000	~2250	~2250	~2750	~3000
Trichtervolumen	Hopper volume	L	~45	~45	~80	~80	~80	~80	~120	~120	~120	~120	~200	~200	~330	~330

WINKELWÖLFE
CROSSFEED GRINDERS

			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
Schneidsystem	Cutting system		D114	E130	E130	E52	E130	E56	G160	E52	E130	E56	G160	U200
Förderleistung (bei 3mm Lochscheibe*)	Output (with perforated plate 3mm*)	kg/h	~1700	~1900	~2500	~3000	~3000	~3750	~4000	~3000	~3000	~3750	~4000	~2500-7000
Trichtervolumen	Hopper volume	L	~100	~100	~160	~360	~360	~360	~360	~360	~360	~360	~360	~500

* Bei 3mm Endlochscheibe, Verarbeitung von kleinen Frischfleischstücken 0/-1°C ohne Zusätze
* With 3mm final perforated plate, processing of small meat pieces 0/-1° without additives