

LA ENTRADA COMPACTA A LAS PICADORAS DE POCO CONTACTO: LA SERIE MWK.

L'ENTRÉE COMPACTE
DANS LE HACHAGE
À FAIBLE CONTACT :
LA SÉRIE MWK.



MWK
114-80



MWK
32-45

MWK
114-45

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

MWK 32-80

El modelo básico para la conexión a un porcionador Kolbe Foodtec PM150. La picadora mezcladora tiene un accionamiento compacto con un buen rendimiento y, por lo tanto, es ideal para obtener carne molida porcionada. Los trozos de carne fresca de hasta -1°C son procesados sin esfuerzo por la máquina. El MWK32-80 tiene una tolva de 80 litros, pero puede equiparse opcionalmente con una tolva refrigerada y, por lo tanto, es ideal para la producción salchichas y embutidos.

El MWK32-80 se utiliza en hipermercados medianos, mayoristas de carne y grandes carnicerías.

Le premier modèle de la gamme, MWK 32-80, se combine parfaitement au portionneur PM150 afin de réaliser des portions régulières grâce à son entraînement compact et ses hautes performances. Le hachoir traite des morceaux de viande fraîche jusqu'à -1°C. Sa trémie de 80 litres peut se doter d'une option réfrigérée et est optimale pour la production de viande hachée.

Le MWK32-80 est utilisé dans les hypermarchés de taille moyenne, les grossistes en viande et les grandes boucheries.

Aprox. 1050 kg de producción por hora
Débit d'environ 1050 kg par heure

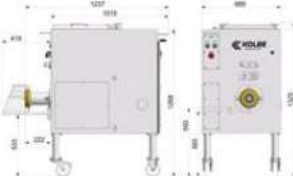
Picadoras/mezcladoras Tamaño de lote aprox. 60 kg
Hacher/mélanger pour mûlée env. 60 kg



KOLBE MWK32-80			
Picadora mezcladora / Hachoir-mélangeur			
Sistema de corte	Système de coupe	Enterprise E32	
Diámetro del disco perforado	Diamètre de la grille de sortie	mm	100
Volumen de la tolva	Volume de la trémie	Ltr.	80
Capacidad a 3 mm Disco perforado*	Débit par heure à 3 mm Grille de sortie*	kg/h	1050
Accionamiento principal del motor / IP55 (opc.)	Moteur entraînement principal / IP55 (opt.)	kW	0,75
Motor accionamiento mezclador / IP55	Moteur entraînement mélangeur / IP55	kW	0,75
Peso neto	Poids net	kg	290-300

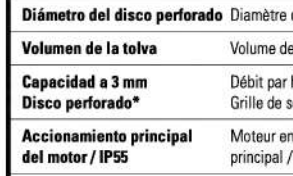
Nos reservamos el derecho a modificaciones técnicas.
Sous réserve de modifications techniques.

* Con disco de 3 mm de orificio final, procesamiento de piezas pequeñas de carne fresca 0/-1°C sin aditivos.
* Avec grille de sortie de 3 mm, traitement de petits morceaux de viande fraîche 0/-1°C sans additifs.



KOLBE MWK114-80			
Picadora mezcladora / Hachoir-mélangeur			
Sistema de corte	Système de coupe	Unger D114	
Diámetro del disco perforado	Diamètre de la grille de sortie	mm	114
Volumen de la tolva	Volume de la trémie	Ltr.	80
Capacidad a 3 mm Disco perforado*	Débit par heure à 3 mm Grille de sortie*	kg/h	1050
Accionamiento principal del motor / IP55	Moteur entraînement principal / IP55	kW	4,0
Motor accionamiento mezclador / IP55	Moteur entraînement mélangeur / IP55	kW	0,75
Peso neto	Poids net	kg	300-310

Nos reservamos el derecho a modificaciones técnicas.
Sous réserve de modifications techniques.



MWK 114-80

El MWK114-80 conviene por su buen rendimiento básico del accionamiento. Gracias a ello, la picadora es muy adecuada para el procesamiento de piezas de carne hasta un máximo de -1°C. Equipada con una tolva de 80 litros de serie, la picadora se puede utilizar para carne picada, salchichas.

El MWK114-80 se utiliza en hipermercados de tamaño medio, en el comercio al por mayor de carne y en carnicerías más grandes y conviene, igualmente por su excelente calidad de producción y de corte con el menor aumento de temperatura.

Les hautes performances du hachoir MWK 114-80 séduisent pour la transformation de morceaux de viande jusqu'à -1°C mais également pour de nombreuses autres applications. Sa trémie de 80 litres permet la production de viande hachée et de saucisses.

Adapté aux ateliers de découpe des hypermarchés et aux grandes boucheries, il impressionne par son excellente qualité de coupe et par l'augmentation maîtrisée de la température.

Aprox. 1050 kg de producción por hora
Débit d'environ 1050 kg par heure

Picadoras/mezcladoras Tamaño de lote aprox. 60 kg
Hacher/mélanger pour mûlée env. 60 kg