

MWK 32-45

Das Einstiegsmodell für die kontaktarme 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 Schnittqualität bei geringster Temperaturerhöhung 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 produce 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

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.

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 Schneidsystem (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 Schnittqualität bei geringster Temperaturerhöhung aus.

Space-saving and compact is also the MWK114-45 model. Because of that, this mixer grinder too can be used as a replacement 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

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



KOLBE MWK114-45 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

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.