K+G WETTER

Erfolg mit eingebaut

wolvenprogramma:

- stopwolven
- automatenwolven
- hoek-automatenwolven
- meng- automatenwolven
- brekerwolven

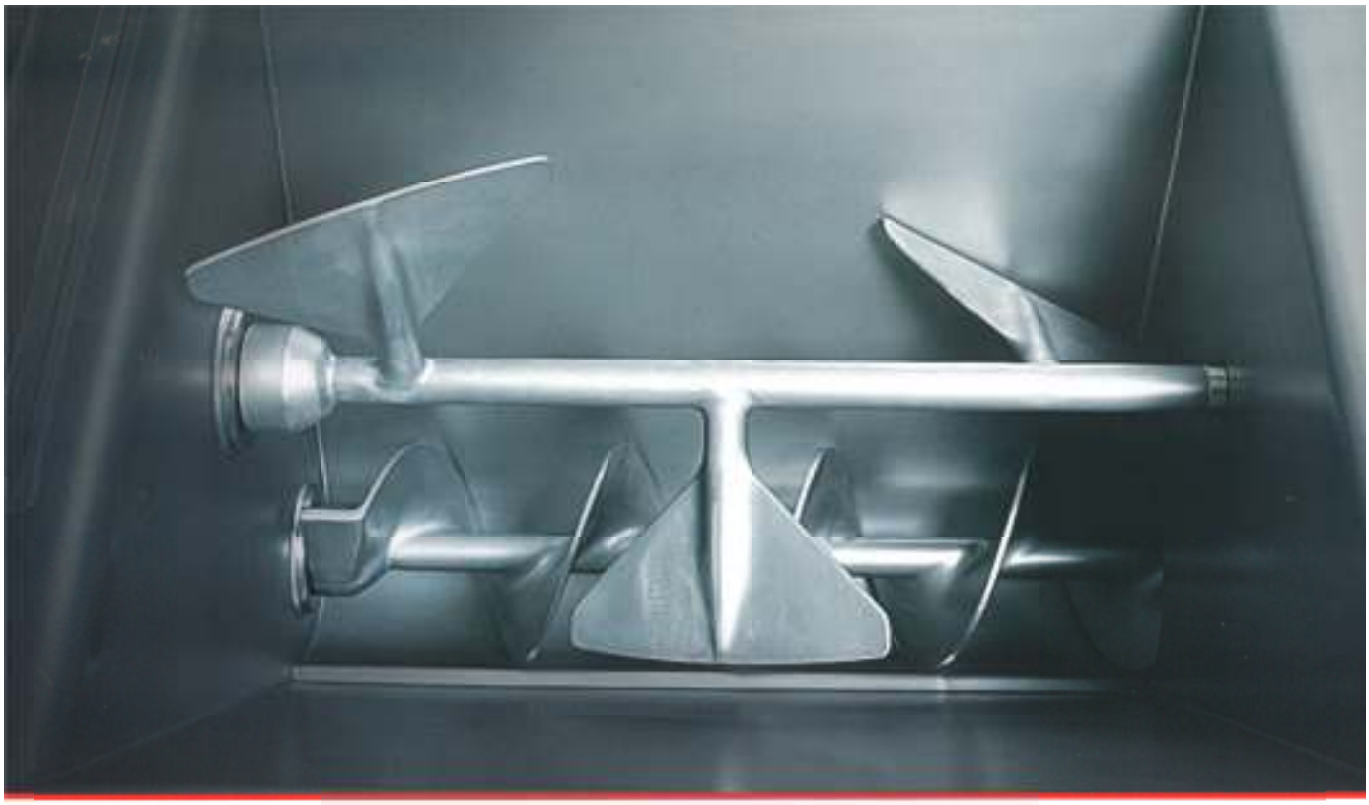
Delmo Techniek stelt u voor: **MAW-114** **MAW-130**

Delmo TECHNIEK

Vestigingen in:
Gouda-Groningen-Tilburg

www.delmo.nl

tel. (088) 85 43 900
fax (088) 85 43 901
email:tech@delmo.nl



Die Automaten- und Mischautomaten-Wölfe D 114 und E 130 für bis zu 60 kg pro Minute

Wie bei den kleineren „Brüdern" sind auch bei den D 114 und E 130 alle Maschinenteile, die mit Verarbeitungsmaterial in Berührung kommen, aus rostfreiem Edelstahl. Nirgendwo kann Spritzwasser eindringen, selbst dann nicht, wenn die geraden, glatten Außenflächen mit Hochdruck gereinigt werden. Das gilt auch für die glatte, robuste Folientastatur des Bedienfeldes. Sowohl der Automatenwolf D 114 als auch der E 130 werden zweitourig angetrieben. Das hat den Vorteil, dass auch weiche Materialien mit bis zu 60 kg pro Minute verarbeitet werden können.

Der „automatische" Unterschied

Im Gegensatz zum Elektrowolf arbeiten die Automaten-Wölfe selbstständig. Dabei befördert eine Zubringerschnecke im Boden des Einfülltrichters die Ausgangsmaterialien zur Arbeitsschnecke, wo sie verdichtet werden. Der Übergabebereich, die Arbeitsschnecke und das Schneckengehäuse wurden so perfekt aufeinander abgestimmt, dass ohne zusätzliche Beanspruchung und damit auch ohne nennenswerte Temperaturerhöhung das Material von der einen auf die andere Schnecke übergeht und mit dem erforderlichen Druck dem Schneidsatz zugeführt wird. Beide Schnecken haben die gleiche Dreh- und Förderrichtung. Die Antriebsschnecken von Zubringer-, Arbeitsschnecke und Mischwelle sind selbstverständlich rostfrei und drehen sich in robusten Wälzlagern. Die Arbeitsschnecke wird über einen leistungsstarken, geräuscharmen Riemenantrieb bewegt. Die auf beiden Seiten gelagerte Zubringerschnecke lässt sich zu Reinigungszwecken leicht herausnehmen, da die vordere Lagerung einfach von Hand gelöst werden kann. Als Unfallschutz haben die Automatenwölfe D 114 und E 130 eine Bremseinrichtung des Arbeitsschneckenantriebes sowie einen elektrisch gesicherten Auslaufschutz (beim AW + MAW D114 optional), der bei Endlochscheiben mit Bohrungen ≥ 8 mm sogar Pflicht ist. Darüber hinaus ist der Trichter mit einem leicht zu reinigenden Gitter geschützt. Um den Trockenlauf von Messern und Lochscheiben zu verhindern, läuft die Arbeitsschnecke bei Drücken der Taste „Wolfen" verzögert an und füllt die Arbeitsschnecke mit dem Produkt. Erst mit dem Loslassen der Taste fördert die Arbeitsschnecke das Material zum Schneidsatz.

Gut gemischt ist halb gewonnen:

Für verschiedene Wurstarten wie z.B. frische Mett-, luftgetrocknete Rohwurst sowie grobe Kochwurst aller Art empfiehlt sich der Einsatz des Mischautomatenwolf D 114 oder des E 130, weil er das Material sowohl schnell und gründlich mischt als auch klar und locker schneidet.

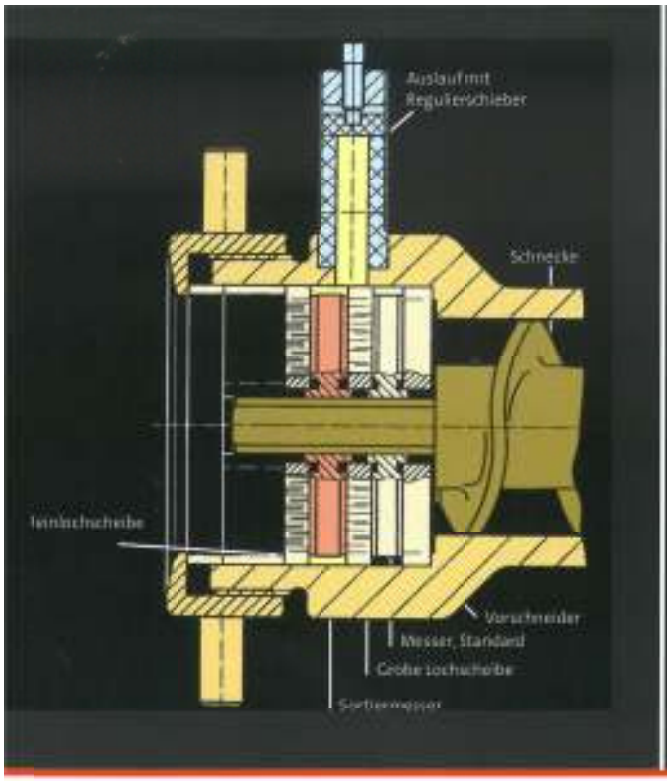
Im Unterschied zum Automatenwolf ist der Mischautomatenwolf mit einer Mischwelle oberhalb der Zubringerschnecke ausgerüstet. Durch die speziell geformten Mischpaddel wird das Material intensiv und schonend gemischt. Während des Mischvorgangs dreht sich die Zubringerschnecke entgegen der üblichen Richtung, so dass ein Produktkreislauf entsteht, der den Mischvorgang verstärkt. Die gefürchteten „Gewürznester" können sich erst gar nicht bilden. Die Arbeitsschnecke steht während dieses Vorgangs still. Dadurch sind auch kleine Mengen hervorragend mischbar. Nach erfolgtem Mischprozess wird auf „Wolfen" umgeschaltet und die Zubringerschnecke wie auch die Mischwelle ändern ihre Drehrichtung. Das Verarbeitungsmaterial wird zügig an die Arbeitsschnecke und von dort weiter zum Schneidsatz transportiert.

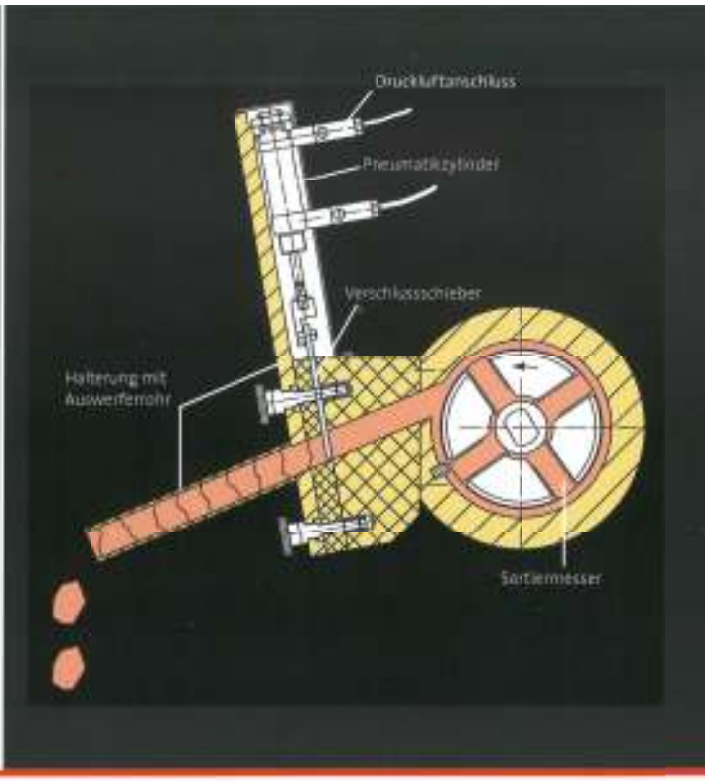
Die Mischwelle lässt sich mit ein paar Handgriffen leicht ausbauen, so dass der Misch-Automatenwolf auch wie ein „normaler" Automatenwolf genutzt werden kann, was zum Beispiel beim Wolfen von ganzen Speckseiten von Vorteil ist.

Da die Misch-Automatenwölfe D 114 und E 130 mm über zweitourige Antriebe verfügen, stehen auch zwei Misch- und zwei Zerkleinerungsgeschwindigkeiten zur Verfügung.

Optional kann die Mischzeit vorgewählt werden. Nach Ablauf der vorgewählten Zeit wird der Mischprozess automatisch gestoppt. Mischzeit und Drehzahlstufe werden auf einem Display angezeigt.

Optionen:
- Auslaufschutz (bei AW und MAW E 130 serienmäßig)
- Sortiereinrichtung
- Mischzeitvorwahl (nur MAW)





Zusatzeinrichtungen und Zubehör

Die manuelle Sortiereinrichtung

Sie besteht aus einem Standard-Schneidsatz mit einem speziellen Sortiermesser. Das Messer streift Knorpel, Sehnen und andere Hartanteile von der Feinlochscheibe ab. Die Hartanteile werden seitlich am Gerät ausgeführt und gleiten durch eine Rinne in Behälter.

Dieser technische Vorgang bewirkt eine Reihe von Vorteilen:

1. Das Fleisch wird veredelt und somit eine höhere Güteklasse erreicht.
2. Der Grad der Aussortierung und damit die Menge kann durch einen Schnellregulierungsschieber stufenlos eingestellt werden.
3. Das Fleisch muss nur noch grob vorsortiert werden, was Arbeitszeit einspart.
4. Das Verarbeitungsmaterial geht leichter durch den Schneidsatz; der Schnitt ist sauberer.
5. Der Schneidsatz reinigt sich selbst und kann sich deshalb nicht zusetzen.
6. Lochscheiben und Messer halten länger, da sie weniger beansprucht werden.
7. Nur **ein** Messer unterscheidet den Sortier-Schneidsatz von einem Standard-Schneidsatz. Es sind keine speziellen Lochscheiben notwendig.

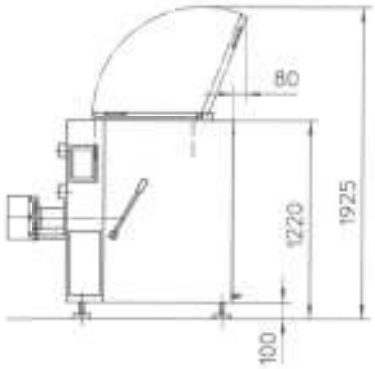
Die pneumatische Intervallsortierung

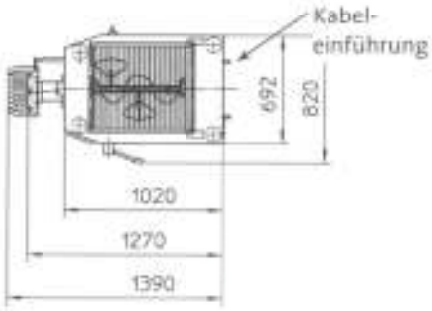
Diese vollautomatische Sortiereinrichtung sondert Sehnen und Hartanteile besonders sauber aus. Durch einen elektronisch gesteuerten Verschlussschieber erfolgt die Aussortierung der Hartanteile und Sehnen besonders gründlich und immer reproduzierbar gleichmäßig. Die Öffnungs- und Schließzeiten werden ganz einfach über Tasten der Folientastatur eingegeben und auf dem Display angezeigt.

Die Beladeeinrichtung

Das schnelle und sichere Beladen der Hochleistungswölfe erfolgt sinnvollerweise durch eine angeflanschte Beladeeinrichtung oder alternativ durch eine Mastbeschickung. Während des Hebevorganges wird der Fleischwagen exakt geführt und erst dann gekippt, wenn er weit über dem Trichter ist.

Automaten- und Misch-Automatenwolf D 114 und E 130





Bezeichnung	Mischautomaten-wolf	
Typ	D 114	E 130
	409	417
Lochscheibengröße in mm, System Enterprise	-	-
Lochscheibengröße in mm, System Unger	114	130
Fassungsvermögen Trichter ca. l	110	110
Fassungsvermögen mit Trichter-Aufsatz ca. l	-	-
Durchsatzleistung kg/min.	50*	60*
Mischkapazität ca. kg	60	60
Motorleistung kW (optional)	6,8/8	6,8/8
Schalldruck** dBA	68	68

* reine Wolfkapazität ** Leerlauf

leverbare opties:

- uitloopbeschermingskap*
- handmatig instelbare sorteerinrichting
- automatische uitschakeling mengfunctie (tijd)
- gereedschappen-reinigings- en transportwagen

*indien geen snijplaten met boring groter dan 7,8mm gebruikt worden

De investering in een bedrijfsmiddel begint bij een gedegen analyse van uw wensen en werkprocessen. De volgende stap is de selectie van de best bijpassende machine, uitrusting of applicatie. Op basis van meer dan 50 jaar ervaring bieden wij u graag onze inzet daarbij aan.

Een onderdeel van het ingebouwde succes is een goede implementatie van uw nieuwe machine. We lopen niet weg voordat het proces loopt zoals beoogd of gewenst. Daarvoor staat het Delmo-team garant.

En daarna, als uw nieuwe machine zich aan het terugverdienen is, staan we u met raad en daad bij met het slijpen van de snijsets, periodiek onderhoud aan de machine en bij onverhoopte calamiteit staat onze servicedienst ook paraat.