

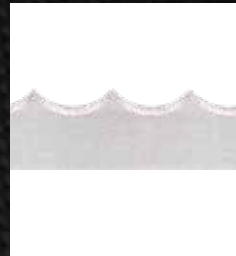
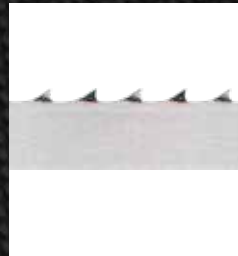
# SÄGEBLATT.

BANDSAW BLADE.

**Combi-Bandsägeblätter**  
Combi-Sawblades

**Fisch-Bandsägeblätter**  
Fish-Sawblades

**Wellenbandsägeblätter**  
Wave-Sawblades



Für Fleisch und Knochen sowie Gefrierfleisch. For meat and bones as well as frozen goods.

Für frischen sowie gefrorenen Fisch. For fresh as well as frozen fish.

Für Käse und Frischfleisch ohne Knochen. For cheese and fresh meat without bones.

# SCHNEIDSATZ.

CUTTING SYSTEM.



**SCHNEIDSATZ ENTERPRISE**  
Cutting system Enterprise

**SCHNEIDSATZ UNGER**  
Cutting system Unger

**Der Enterprise Schneidsatz ist ideal für die Herstellung von Hackfleisch.** Egal ob pur oder mit Zusätzen in Form von Gewürzen oder Flüssigkeiten – das Enterprise System überzeugt.

**Das Schneidsystem für die Wurstproduktion.** Während der 3-teilige Schneidsatz für die Grobzerkleinerung verwendet wird, erreicht man mit dem 5-teiligen Schneidsatz ein viel feineres Ergebnis.

The Enterprise cutting system is ideal for the production of minced meat. Whether pure or with including supplements like spices or liquids – the Enterprise system will convince you.

The cutting system particularly for the production of sausages. While the 3-piece cutting set is being used for coarse grinding, the 5-piece cutting set is capable of an even finer grinding in one mincing process.

**Paul KOLBE GmbH**  
FOODTEC  
Gewerbstraße 5  
89275 Elchingen  
Germany

FÜR SIE DA HERE FOR YOU  
INFO@KOLBE-FOODTEC.DE  
+49 (0) 7308 / 96 10 – 0  
WWW.KOLBE-FOODTEC.DE

**Konzeption & Gestaltung**  
ATTACKE Werbeagentur GmbH  
Marktplatz 8, 89073 Ulm  
www.attacke-ulm.de

**Produktfotografie**  
Rampant Pictures  
Pfarrer-Weiß-Weg 18, 89073 Ulm  
www.rampant-pictures.de

**Sägeblätter**  
EDGE Manufacturing GmbH, Headquarters Europe  
Maurerstrasse 7, 21244 Buchholz  
www.edgegmbh.de

Maßabweichungen, Modelländerungen, Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.

Dimensional deviations, model changes, mistakes and printing errors reserved.



# PORTIONIERER.

PORTIONER.

## PF110

**Der Portionierer für gepresste Hackfleischportionen und -würstchen.**

The portioner for pressed portions and skinless sausages.



## MO1500-K

**Das Förderband für den optimalen weitertransport der Portionen.**

The conveyour belt for an optimal further transport of the portions.



## PM150

**Der Portiomat für gepresste Hackfleischportionen, -würstchen und Free Flow.**

The portioner for pressed portions, skinless sausages and free flow.



[www.kolbe-foodtec.de](http://www.kolbe-foodtec.de)

# SÄGEN, WOLFEN, PORTIONIEREN

## SAWING, MINCING, PORTIONING

# AUS JEDEM STÜCK FLEISCH MACHEN WIR DAS BESTE.

**WE MAKE THE BEST OUT OF EVERY PIECE OF MEAT.**

KOMBINATION Combination	MISCHWOLF Mixer Grinder	VOLUMEN Volume	PM150 PM150	
<b>Basic</b>	S	MWK32-80	80 ltr	•
<b>Medium</b>	M	MW32-80	80 ltr	•
<b>Large</b>	L	MW32-120	120 ltr	•
<b>Premium</b>	XL	MW52-120	120 ltr	•

# BANDSÄGE.

BANDSAW.



MODELL	MODEL		K220	K260	K330	K330S	K330RS	K380RS	K430	K430S	K430RT	K430H	K440RS	K440H	K800RT	K800FT
<b>Schnitthöhdurchlass</b>	Pass of cutting height	mm	max. 230	max. 252	max. 311	max. 311	max. 311	max. 346	max. 403	max. 403	max. 367	max. 568	max. 403	max. 568	max. 575	max. 626
<b>Schnittseitendurchlass</b>	Pass of cutting side	mm	max. 187	max. 228	max. 282	max. 282	max. 282	max. 357	max. 412	max. 412	max. 405	max. 412	max. 412	max. 412	max. 800	max. 800
<b>Bandsägeblatt</b>	Bandsaw blade	mm	1820 x 16	2170 x 16	2490 x 16	2490 x 16	2490 x 16	3070 x 16	3370 x 16	3370 x 16	3370 x 16	3700 x 16	3370 x 16	3700 x 16	4880 x 20	4880 x 20

# STOPFWOLF.

MANUAL MINCER.



MODELL	MODEL		LW22	LW82	TWK32	TWK98	TW98	TW100	SW98	SW100	SW98H	SW100H	SW114I/II	SW52
<b>Schneidsystem</b>	Cutting System		Enterprise E22	Unger H82	Enterprise E32	Unger B98	Unger B98	Enterprise E32	Unger B98	Enterprise E32	Unger B98	Enterprise E32	Unger D114	Enterprise E52
<b>Förderleistung bei 3 mm Lochscheibe*</b>	Hourly output with perforated plate of 3 mm*	kg/h	350	350	600	600	950	950	950	950	950	950	1300 / 2000	1300
<b>Schüsselvolumen (Optional vergrößert)</b>	Bowl volume (optionally enlarged)	ltr.	6	6	16 (22)	16 (22)	45 (64)	45 (64)	45 (64)	45 (64)	45 (64)	45 (64)	60	60

# MISCHWOLF.

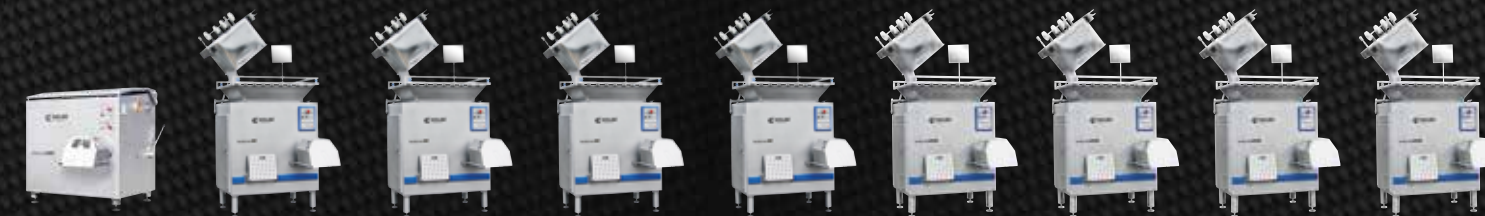
MIXER GRINDER.



MODELL	MODEL		MWK32-45	MWK114-45	MWK32-80	MWK114-80	MW32-80	MW114-80	MW32-120**	MW114-120**	MW52-120	MW130-120	MW56-200	MW160-200	MW56-330	MW160-330
<b>Schneidsystem</b>	Cutting System		Enterprise E32	Unger D114	Enterprise E32	Unger D114	Enterprise E32	Unger D114	Enterprise E32	Unger D114	Enterprise E52	Unger E130	Enterprise E56	Unger G160	Enterprise E56	Unger G160
<b>Förderleistung bei 3 mm Lochscheibe*</b>	Hourly output with perforated plate of 3 mm*	kg/h	950	950	1050	1050	1300	1300	1700	1700	2000	2000	2250	2500	2750	3000
<b>Trichtervolumen</b>	Hopper volume	ltr.	45	45	80	80	80	80	120	120	120	120	200	200	330	330

# AUTOMATENWOLF.

AUTOMATIC CROSSFEED GRINDER.



MODELL	MODEL		AWK130-160	AW52-240	AW130-240	AW56-240	AW160-240	AWM52-240	AWM130-240	AWM56-240	AWM160-240
<b>Schneidsystem</b>	Cutting System		Unger E130	Enterprise E52	Unger E130	Enterprise E56	Unger G160	Enterprise E52	Unger E130	Enterprise E56	Unger G160
<b>Förderleistung bei 3 mm Lochscheibe*</b>	Hourly output with perforated plate of 3 mm*	kg/h	2500	3000	3000	3750	4000	3000	3000	3750	4000
<b>Trichtervolumen</b>	Hopper volume	ltr.	160	240	240	240	240	240	240	240	240

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.

\*\* Maschine zeigt Ausstattungsextras. \*\* Machine displays equipment extras.