

Energie und Kosten sparen mit Maschinen von K+G Wetter

Werden Ressourcen bei der Lebensmittelverarbeitung effizient eingesetzt, ist das die Grundlage sowohl für Wirtschaftlichkeit als auch für Nachhaltigkeit. Die Kutter und Wölfe von K+G Wetter sind durch ihre ausgesprochen robuste und hygieneoptimierte Bauweise, sorgfältige Verarbeitung und effiziente Technik auf jahrzehntelangen Einsatz ausgelegt. Das trägt zur Ressourcenschonung und spart auf lange Sicht Kosten.



Die Kutter und Wölfe von K+G Wetter sind robust und hygienefreundlich. © Gramiller

Die Kutter und Wölfe von **K+G Wetter** sind durch Erfahrung und Rückmeldung ihre ausgesprochen robuste Bauweise und sorgfältige Verarbeitung auf jahrzehntelangen Einsatz ausgelegt. Einzigartige Features wie der stabile Gusseisen-

Maschinenständer der Kutter machen die Maschinen besonders langlebig und nachhaltig. Das trägt zur Ressourcenschonung bei und spart auf lange Sicht Kosten.

Energieeffizienz bei K+G Wetter

Die Anschaffung verursacht bei der Investition in eine Maschine aber nur etwa ein Drittel der Ausgaben: Über den Lebenszyklus eines Kutters oder Wolfs gerechnet machen sich Technik und Technologie bezahlt, die das Arbeiten effizienter machen sowie Ersatzteil- und Servicekosten und Energie einsparen. Die Kutter von K+G Wetter punkten mit modernsten und energieeffizienten Antriebstechniken. Der AC-Antrieb ist wartungsfrei und bringt nach Erfahrung und Rückmeldung von Kunden eine erhebliche Energieeinsparung. Optimierte Bauteilkonstruktionen wie eine anpassbare Schneidraumgeometrie auch mittels Stauwand ermöglichen kürzere Prozesszeiten mit gleichzeitig besten Kutterergebnissen bei der Verarbeitung unterschiedlicher Produkte.

K+G Wetter achtet auf Produktsicherheit

Auch die Hygienekonzepte sorgen neben der **Produktsicherheit** für Effizienz und Nachhaltigkeit: Werden die Maschinen schnell und mit geringem Einsatz von Wasser, Energie und Reinigungsmitteln sauber, sind sie im Handumdrehen wieder einsatzbereit für die nächste Charge. Bei den Kuttern lassen sich beispielsweise Bauteile wie Messerdeckelstreifen, Schüsselabstreifer oder Schüsselpilzauflage zur Reinigung mit einem Handgriff entnehmen und wieder einbauen. Bei den Wölfen erlaubt die bei K+G Wetter als Standard verbaute Spülkammer die Reinigung hinter der Dichtung des Schneckenantriebs. Hier können sich durch den hohen Druck beim Wolfen winzige Partikel durchdrücken. Dank der Spülkammer gelangen sie nicht ins Maschineninnere und werden – falls es tatsächlich zu einer Verunreinigung kommen sollte –, in einem kurzen Arbeitsschritt ausgespült. Für die Kochkutter haben die K + G-Ingenieure mit

einer doppelwandigen Kutterschüssel eine Lösung entwickelt, die mit ausgesprochen geringem Einsatz von **Energie** (Dampf) und Wasser (Kühlung) den Raum zwischen den Schüssel-Wandungen erhitzt und kühlt. Das zu evakuierende Volumen bei den Vakuumkuttern hat sich durch eine neue Lärmschutzdeckelkonstruktion erheblich verkleinert, sodass auch dieser Prozess in kürzester Zeit erfolgt.

Nicht zuletzt unterstützt auch der Einsatz von Software die nachhaltige Lebensmittelverarbeitung: Eine Programmsteuerung wie mit CutControl von K+G Wetter spart durch automatisierte Verarbeitungsschritte Zeit und vermindert die Gefahr von Fehlchargen. Die Aufzeichnung wichtiger Prozessdaten mit dem Programm CutVision ermöglicht unter anderem die Kontrolle und Optimierung von Verbräuchen.

Alle Informationen zu den K+G Wetter-Produkten gibt es bei **www.gramiller.at**

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at