Kolbe LW 82

UNGER-System, Grösse 82 ganz aus Chromnickelstahl

Standardausführung

- Motorschutz
- Drehschalter
- HYGENIA-Stopfer
- Scheffelbürste H Ø 90 mm, Nylon
- Betriebsanleitung
- Spritwassergeschützter Stecker

Typ	**LW 82**
Lochscheiben	Ø 82 mm
Förderleistung	350 kg/h
Abmessungen (H x B x T)	415 x 477 x 462 mm
Anschluss	3 x 400 V / 1.25 kW / 1.7 PS
	30.0108

- 3 Lochscheiben LICO H, 3,5,8 mm
- 1 Kreuzmesser H
- 1 Vorschneider H 0
- 1 Vorsteckring rostfrei 36 mm

Gehäuseauslaufschutzhaube obligatorisch ab 8 mm Lochscheibe.

Technische Änderungen vorbehalten

©

Koch Dulliken AG
Tel. +41 (0) 62 285 44 44

Niederämterstrasse 50
Fax +41 (0) 62 285 44 45

CH-4657 Dulliken
www.koch-dulliken-ag.ch

Kolbe TWK 32

Enterprise-System, Grösse 82 ganz aus Chromnickelstahl

Standartausführung

- Motorschutz
- Drehschalter
- HYGENIA-Stopfer
- Scheffelbürste H Ø 90 mm, Nylon
- Betriebsanleitung
- Spritwassergeschützter Stecker

Typ	**TWK 32**
Lochscheiben	Ø 100 mm
Förderleistung	600 kg/h
Abmessungen (H x B x T)	475 x 500 x 512 mm
Anschluss	3 x 400 V / 1.5 kW / 2 PS
	30.0535

- 3 Lochscheiben LICO H, 3,5,8 mm
- 1 Kreuzmesser (gegossen) 32/S, L & W
- 1 Vorschneider H 0

Gehäuseauslaufschutzhaube obligatorisch ab 8 mm Lochscheibe

Technische Änderungen vorbehalten

30.08 A

05.10.2011/ ln / sebe

©

Koch Dulliken AG
Tel. +41 (0) 62 285 44 44
Niederämterstrasse 50
Fax +41 (0) 62 285 44 45
CH-4657 Dulliken
www.koch-dulliken-ag.ch

Kolbe SW 100

Enterprise-System, Grösse 32,
Standmodell fahrbar, aus Chromnickelstahl
Einfüllschale fest verschraubt

Standartausführung
- Motorschutz
- Druckknopfschaltung
- Kombischlüssel
- Spritzschutzblech
- HYGENIA-Stopfer
- Scheffelbürste H Ø 110 mm, Nylon
- Reinigungsbürste Ø 60 mm zu Einfüllstutzen, Nylon
- Betriebsanleitung
- Spritwassergeschützter Stecker

Typ	**SW 100**
Lochscheiben	Ø 100 mm
Förderleistung	950 kg/h
Abmessungen (B x T x H)	547 x 897 x 1111 mm
Anschluss	3 x 400 V / 2.9 kW / 4 PS
	30.0016

- 3 Lochscheiben LICO 32, 3, 5, 8 mm
- 1 Kreuzmesser gegossen 32/S, L & W

Gehäuseauslaufschutzhaube obligatorisch ab 8 mm Lochscheibe

Technische Änderungen vorbehalten

05.10.2011/ ln / sebe

©

Koch Dulliken AG
Tel. +41 (0) 62 285 44 44
Niederämterstrasse 50
Fax +41 (0) 62 285 44 45
CH-4657 Dulliken
www.koch-dulliken-ag.ch

Kolbe SW 98

UNGER-System, Grösse 98
Standmodell fahrbar, aus Chromnickelstahl
Einfüllschale fest verschraubt

Standartausführung
- Motorschutz
- Druckknopfschaltung
- Kombischlüssel
- Spritzschutzblech
- HYGENIA-Stopfer
- Scheffelbürste H Ø 110 mm, Nylon
- Reinigungsbürste Ø 60 mm zu Einfüllstutzen, Nylon
- Betriebsanleitung
- Spritwassergeschützter Stecker

Gehäuseauslaufschutzhaube obligatorisch ab 8 mm Lochscheibe

Typ	**SW 98**
Lochscheiben	Ø 98 mm
Förderleistung	950 kg/h
Abmessungen (H x B x T)	547 x 945 x 1111 mm
Anschluss	3 x 400 V / 2.9 kW / 4 PS
	30.0056

- 3 Lochscheiben LICO B, 3,5,8 mm
- 2 Kreuzmesser LICO B
- 1 Vorschneider LICO B 0

Technische Änderungen vorbehalten

05.10.2011/ In

30.09 A

©

Koch Dulliken AG
Tel. +41 (0) 62 285 44 44
Niederämterstrasse 50
Fax +41 (0) 62 285 44 45
CH-4657 Dulliken
www.koch-dulliken-ag.ch

Kolbe SW 114

UNGER-System, Grösse D 114
Stopfwolf mit Hanbeschickung aus Chromnickelstahl
Einfüllschale mit grossem Füllschacht

Standartausführung
- Motorschutz
- Druckknopfschaltung
- Schneckenauswurf
- HYGENIA-Stopfer
- Scheffelbürste H Ø 110 mm, Nylon
- Betriebsanleitung
- Spritwassergeschützter Stecker
- Handschutz demontierbar

Gehäuseauslaufschutzhaube obligatorisch ab 8 mm Lochscheibe

Typ	**SW 114**
Lochscheiben	Ø 114 mm
Abmessungen (B x T x H)	575 x 965 x 1075 mm

- 3 Lochscheiben LICO D, 3,5,8 mm
- 2 Kreuzmesser LICO D
- 1 Vorschneider

Typ	**SW 114 / I – mit einer Drehzahl**
Förderleistung	1300 kg/h
Anschluss	3 x 400 V / 5.5 kW / 7.5 PS
	30.0129

Typ	**SW 114 / II – mit zwei Drehzahlen**
Förderleistung	1300/2000 kg/h
Anschluss	3 x 400 V / 7.5 kW + 9.5 kW / 10 PS + 13 PS
	30.0130

Technische Änderungen vorbehalten

05.10.2011/ ln

©

Koch Dulliken AG
Tel. +41 (0) 62 285 44 44
Niederämterstrasse 50
Fax +41 (0) 62 285 44 45
CH-4657 Dulliken
www.koch-dulliken-ag.ch

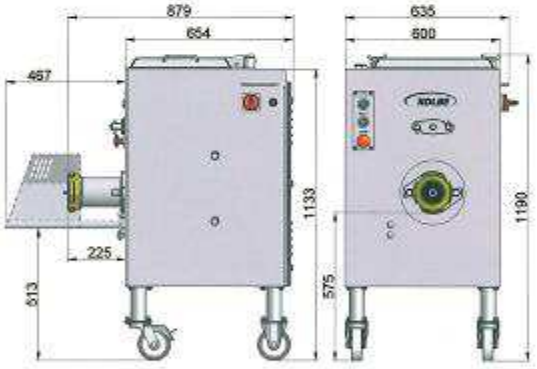
©

Koch Dulliken AG
Niederämterstrasse 50
CH-4657 Dulliken
Tel. +41 (0) 62 285 44 44
Fax +41 (0) 62 285 44 45
www.koch-dulliken-ag.ch

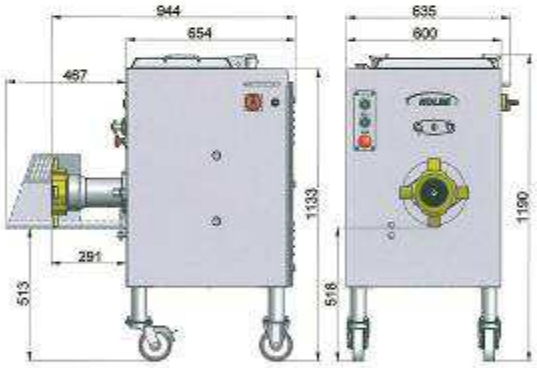
Technische Daten • *Technical Data*

Mischwölfe	Mixer Grinder		MWK 32	MWK 114
Schneidsystem	Cutting system		Enterprise E32	Unger D114
Lochscheibendurchmesser	Plate diameter	mm	100	114
Trichtervolumen	Funnel volume	Ltr	45	45
Förderleistung bei 3 mm Lochscheibe	Hourly output with perforated disc of 3 mm	kg/h	950	950
Motorspannung (3Ph)	Motor tension (3Ph)	V	400	400
Motor - Hauptantrieb / Schutzart IP55	Motor - Main drive / Protection system IP55	kW	3,0	4,0
Motor - Mischantrieb / Schutzart IP55	Motor - Mixer drive / Protection system IP55	kW	0,37	0,37
Nennstrom bei 400 V - Hauptantrieb	Nominal current at 400 V - Main drive	A	7,1	9,1
Nennstrom bei 400 V - Mischantrieb	Nominal current at 400 V - Mixer drive	A	1,17	1,17
Leiterquerschnitt	Conductor size	mm²	2,5	2,5
Netzabsicherung bei 400 V (A träge)	Fusing at 400 V (A lazy)	A	16	16
Abmessungen B x T x H	Dimensions W x D x H	mm	635 x 879 x 1190	635 x 944 x 1190
Einfüllhöhe	Input height	mm	1133	1133
Gehäuseauslaufhöhe (mit Haube)	Lower housing height (with cover)	mm	575 (513)	518 (513)
Lärmpegel	Noise level	dB (A)	70	70
Gewicht netto	Weight net	kg	250 - 260	250 - 260

MWK 32



MWK 114



Ausstattungsmerkmale und Vorteile • Features and benefits

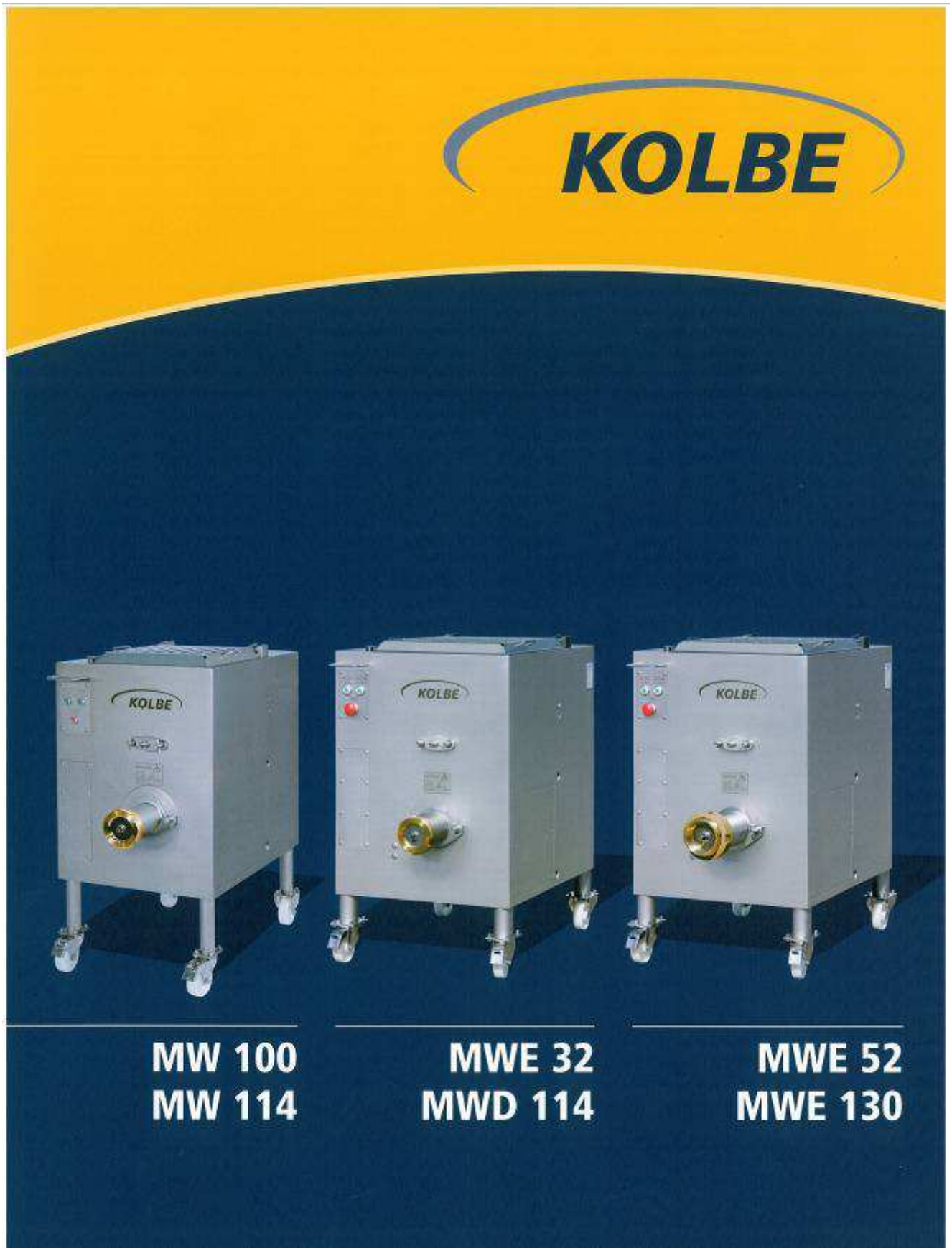
Schneidsystem Enterprise
Cutting system Enterprise

Schneidsystem Unger
Cutting system Unger

Mischtrichter mit Autoreversefunktion
Mixing unit with autoreverse function

Auslaufschutzhaube
Outlet protection

Koch Dulliken AG
Niederämterstrasse 50
CH-4657 Dulliken
Tel. +41 (0) 62 285 44 44
Fax +41 (0) 62 285 44 45
www.koch-dulliken-ag.ch



©

Koch Dulliken AG
Niederämterstrasse 50
CH-4657 Dulliken
Tel. +41 (0) 62 285 44 44
Fax +41 (0) 62 285 44 45
www.koch-dulliken-ag.ch

MW 100 ENTERPRISE
MW 114 UNGER

Die Einsteigermodelle der Kolbe-Mischwölfe für die teilautomatisierte Hackfleisch- und Wurstproduktion.

Starter models of KOLBE mixers for semi-automated production of minced meat and sausage.

MWE 32 ENTERPRISE
MWD 114 UNGER

Die Mittel-Size-Modelle mit größerem Trichtervolumen und leistungsstarkem Antrieb.

Middle-sized models with bigger funnel volume and powerful drive.

Schneidsystem ENTERPRISE
Cutting system ENTERPRISE

Mischtrichter mit Autoreversefunktion
Mixing unit with autoreverse function

©

Koch Dulliken AG
Tel. +41 (0) 62 285 44 44
Niederämterstrasse 50
Fax +41 (0) 62 285 44 45
CH-4657 Dulliken
www.koch-dulliken-ag.ch

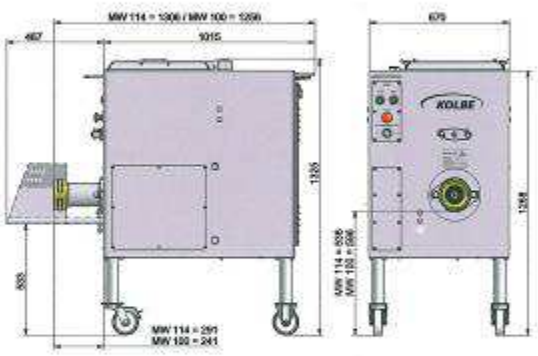
©

Koch Dulliken AG
Tel. +41 (0) 62 285 44 44
Niederämterstrasse 50
Fax +41 (0) 62 285 44 45
CH-4657 Dulliken
www.koch-dulliken-ag.ch

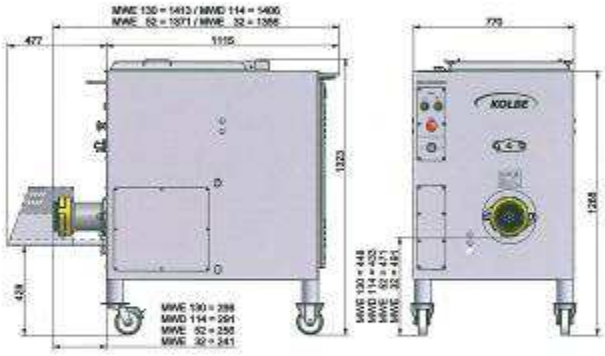
Technische Daten • *Technical Data*

Mischwölfe	Mixer Grinder		MW 100/114	MWE 32 / MWD 114	MWE 52/130
Schneidsystem	Cutting system		Enterprise E32 / Unger D114	Enterprise E32 / Unger D114	Enterprise E52 / Unger E130
Lochscheibendurchmesser	Plate diameter	mm	100 / 114	100 / 114	130
Trichtervolumen	Funnel volume	Ltr	80	120	120
Förderleistung bei 3 mm Lochscheibe	Hourly output with perforated disc of 3 mm	kg/h	1100	1400	1700
Motorspannung (3Ph)	Motor tension (3Ph)	V	400	400	400
Motor - Hauptantrieb / Schutzart IP55	Motor - Main drive / Protection system IP55	kW	5,5	5,5	7,5 / 10
Motor - Mischantrieb / Schutzart IP55	Motor - Mixer drive / Protection system IP55	kW	0,75	1,1	1,1
Nennstrom bei 400 V - Hauptantrieb	Nominal current at 400 V - Main drive	A	11,4	11,4	15,2 / 20,5
Nennstrom bei 400 V - Mischantrieb	Nominal current at 400 V - Mixer drive	A	2,3	2,6	2,6
Leiterquerschnitt	Conductor size	mm^2	6	6	6
Netzabsicherung bei 400 V (A träge)	Fusing at 400 V (A lazy)	A	25	25	32
Abmessungen B x T x H	Dimensions W x D x H	mm	670 x 1256 / 1306 x 1325	770 x 1356 / 1406 x 1323	770 x 1371 / 1413 x 1323
Einfüllhöhe	Input height	mm	1268	1268	1268
Gehäuseauslaufhöhe (mit Haube)	Lower housing height (with cover)	mm	596 / 538 (533)	491 / 433 (428)	471 / 448 (428)
Lärmpegel	Noise level	dB (A)	67,8	67,8	67,8
Gewicht netto	Weight net	kg	415 - 425 / 425 - 435	475 - 485 / 485 - 495	490 - 500 / 505 - 515

MW 100 / MW 114



MWE 32 / MWD 114 und MWE 52 / 130

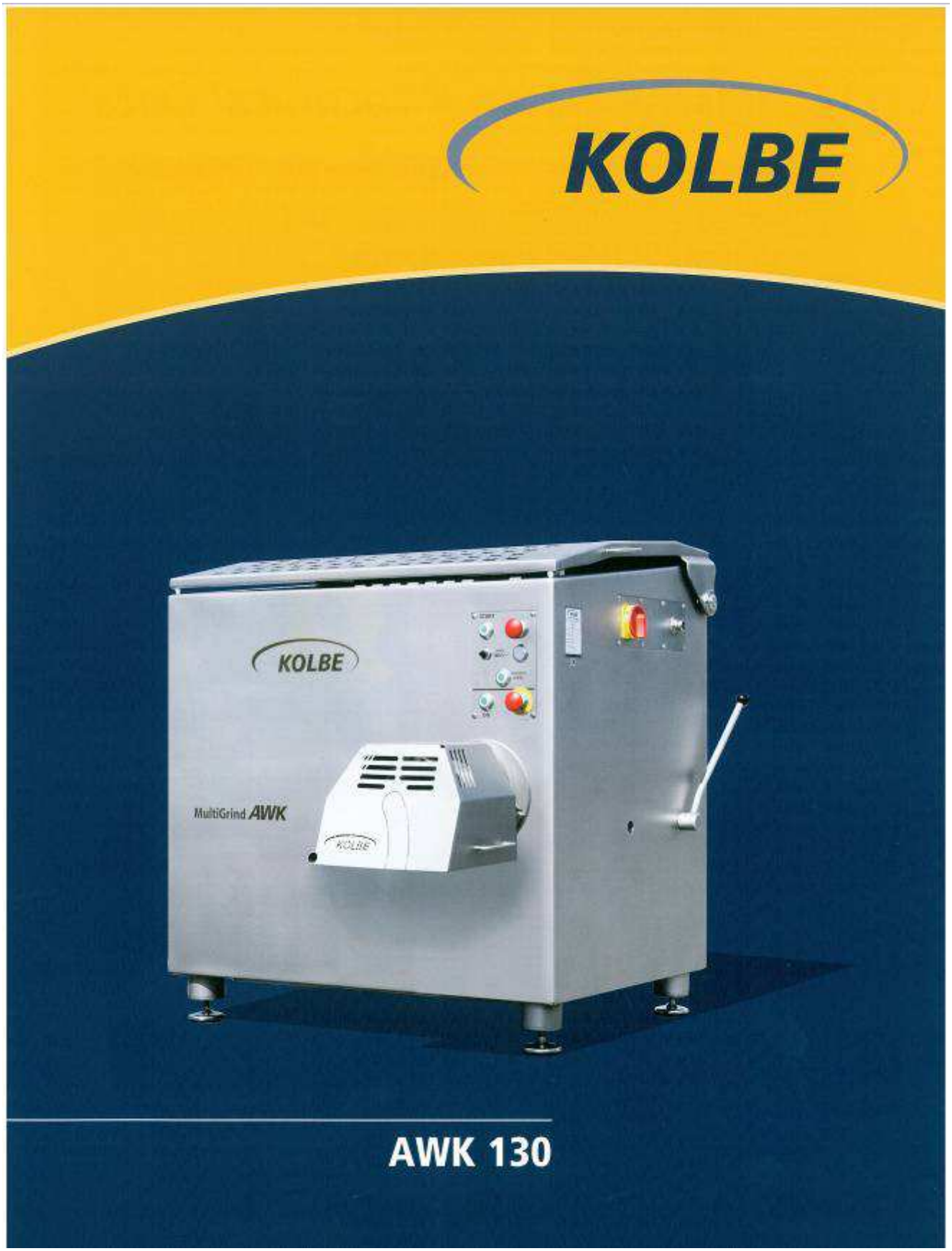


©

Koch Dulliken AG
Tel. +41 (0) 62 285 44 44

Niederämterstrasse 50
Fax +41 (0) 62 285 44 45

CH-4657 Dulliken
www.koch-dulliken-ag.ch



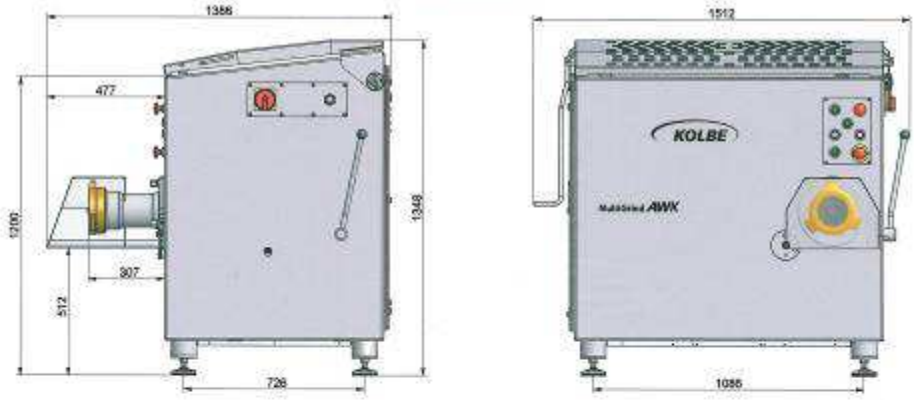
©

Koch Dulliken AG
Niederämterstrasse 50
CH-4657 Dulliken
Tel. +41 (0) 62 285 44 44
Fax +41 (0) 62 285 44 45
www.koch-dulliken-ag.ch

Technische Daten • *Technical Data*

Automatenwölfe	Automatic Mincers		AWK 130
Schneidsystem	Cutting system		Unger E130
Lochscheibendurchmesser	Plate diameter	mm	130
Trichtervolumen	Funnel volume	Ltr	160
Förderleistung bei 3 mm Lochscheibe ca.	Hourly output with perforated disc of 3 mm approx.	kg/h	2500
Motorspannung (3Ph)	Motor tension (3Ph)	V	400
Motor - Hauptantrieb / Schutzart IP55 (Optional)	Motor - Main drive / Protection system IP55 (optional)	kW	15 (22)
Motor - Zubringerantrieb / Schutzart IP55	Motor - Feeding drive / Protection system IP55	kW	1,5
Nennstrom bei 400 V - Hauptantrieb	Nominal current at 400 V - Main drive	A	28,5 (40,5)
Nennstrom bei 400 V - Zubringerantrieb	Nominal current at 400 V - Feeding drive	A	3,1
Leiterquerschnitt	Conductor size	mm²	10 (16)
Netzabsicherung bei 400 V (A träge)	Fusing at 400 V (A lazy)	A	40 (50)
Abmessungen B x T x H	Dimensions W x D x H	mm	1512 x 1386 x 1348
Einfüllhöhe	Input height	mm	1200
Gehäuseauslaufhöhe mit Haube	Lower housing height with cover	mm	512
Lärmpegel	Noise level	dB (A)	70,8
Gewicht netto	Weight net	kg	755 - 800

AWK 130



Ausstattungsmerkmale und Vorteile • Features and benefits

Einfache Bedienung
Simple handling

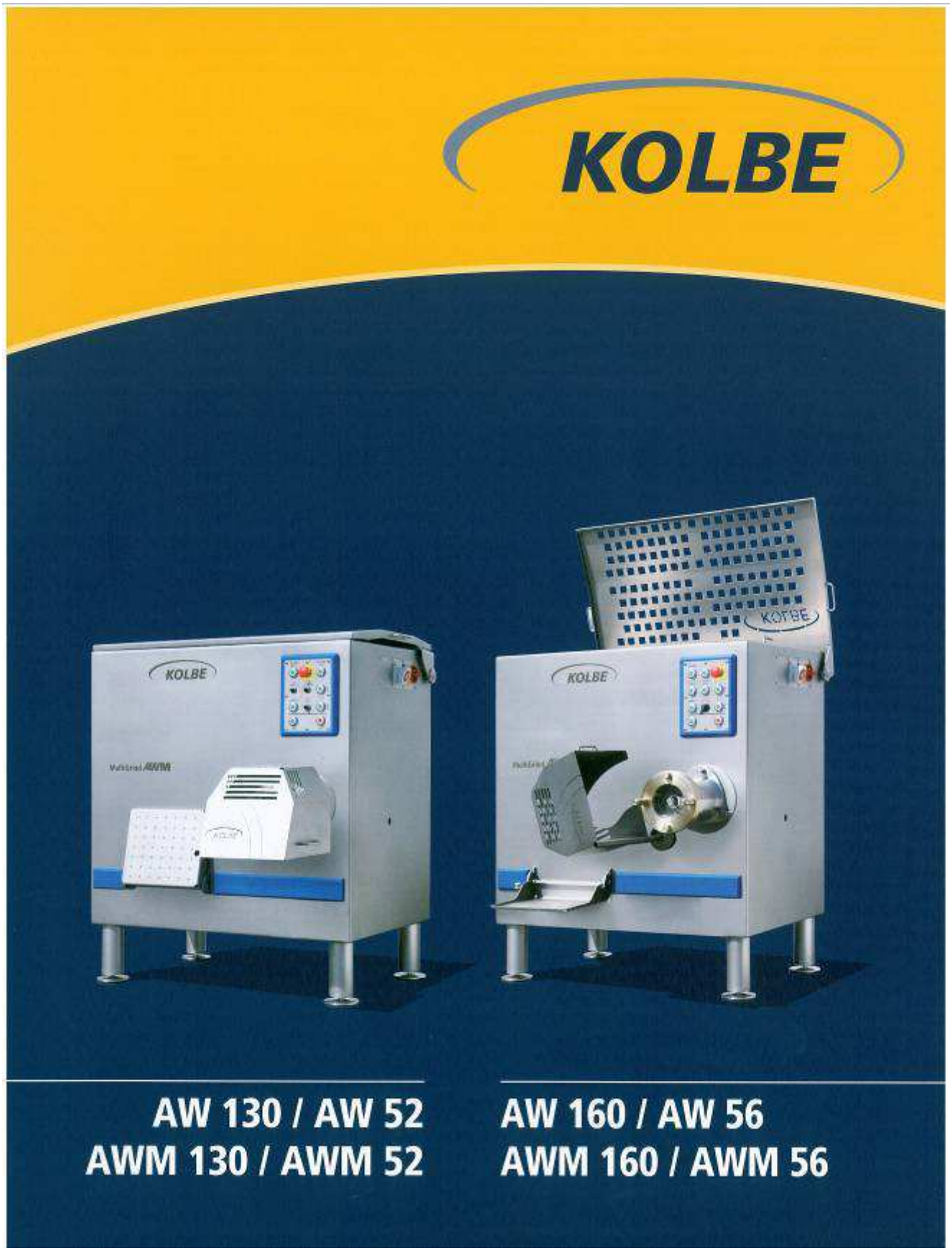
Unger-Schneidwerk
Unger cutting system

Schonender Transport
Ensure gentle

Perfekte Hygiene
Perfect sanitary

©

Koch Dulliken AG
Niederämterstrasse 50
CH-4657 Dulliken
Tel. +41 (0) 62 285 44 44
Fax +41 (0) 62 285 44 45
www.koch-dulliken-ag.ch



©

Koch Dulliken AG
Niederämterstrasse 50
CH-4657 Dulliken
Tel. +41 (0) 62 285 44 44
Fax +41 (0) 62 285 44 45
www.koch-dulliken-ag.ch

©

Koch Dulliken AG
Tel. +41 (0) 62 285 44 44
Niederämterstrasse 50
Fax +41 (0) 62 285 44 45
CH-4657 Dulliken
www.koch-dulliken-ag.ch

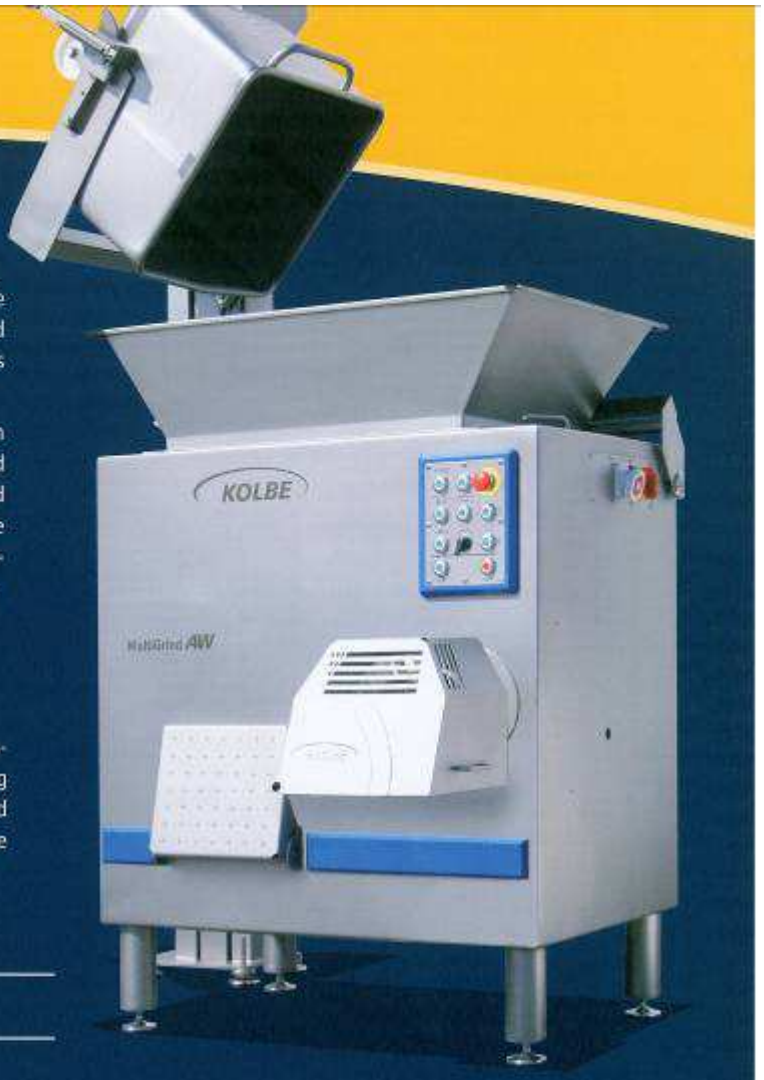
INDUSTRIE FLEISCHWÖLFE

Die KOLBE Industrie-Fleischwölfe MultiGrind stellen die Oberklasse für die industrielle Herstellung von Fleisch- und Wurstwaren dar. Neben der Funktion eines Winkelwolfes wird auch der Mischbereich abgedeckt.

Die wählbaren Schneidsysteme Unger und Enterprise bieten eine vielfältige Anwendung. Die Produktlinie MultiGrind steht für Höchstleistung bei der Fleischverarbeitung und exzellente Schneidqualität. Hohe Ansprüche an stabile Konstruktion und solides Finish gewährleisten beste Zuverlässigkeit und hohe Lebensdauer der KOLBE – Maschinen.

INDUSTRY MEAT MINCERS

The KOLBE grinders serie MultiGrind are heavy duty industrial machines designed specifically for large volume mixing and grinding. KOLBE's high standards of construction and finish deliver consistent reliable machines, which can be equipped with cutting-system Unger or Enterprise.

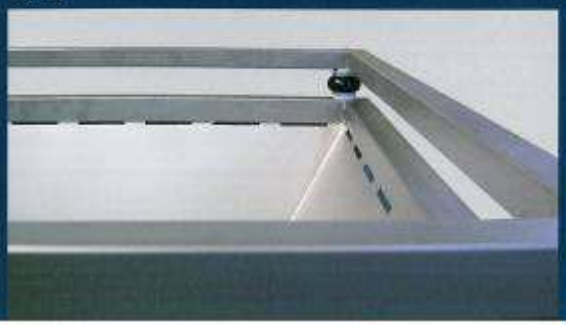


AW 160/56 HKV
AWM 160/56 HKV

Entsprechend individueller Erfordernisse bieten wir für die Baureihe MultiGrind eine Mastbeschickung oder eine integrierte hydraulische Hebevorrichtung an.

KOLBE provides according to the individual demands for the complete series MultiGrind a hoist feeding unit as well as a integrated hydraulic feeding device.

Trichteraufsatz
Hopper



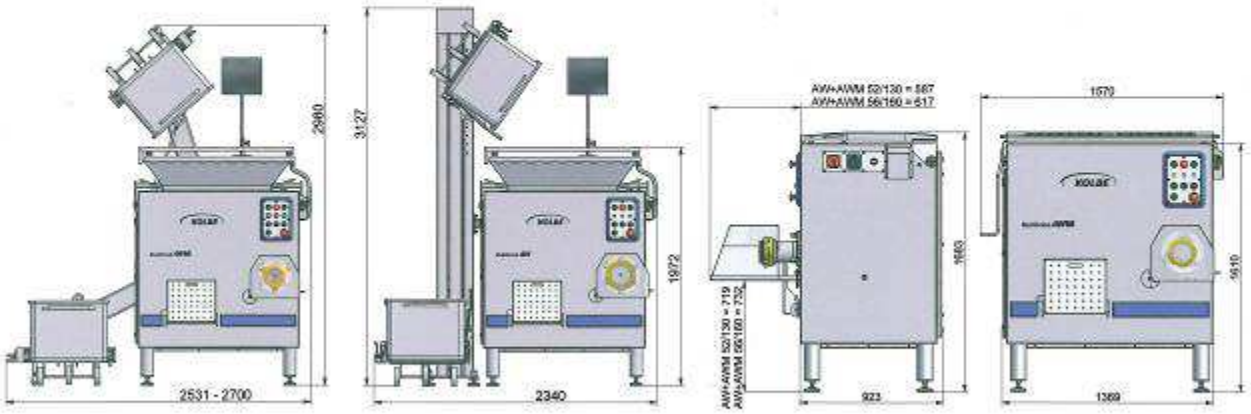
©

Koch Dulliken AG
Tel. +41 (0) 62 285 44 44
Niederämterstrasse 50
Fax +41 (0) 62 285 44 45
CH-4657 Dulliken
www.koch-dulliken-ag.ch

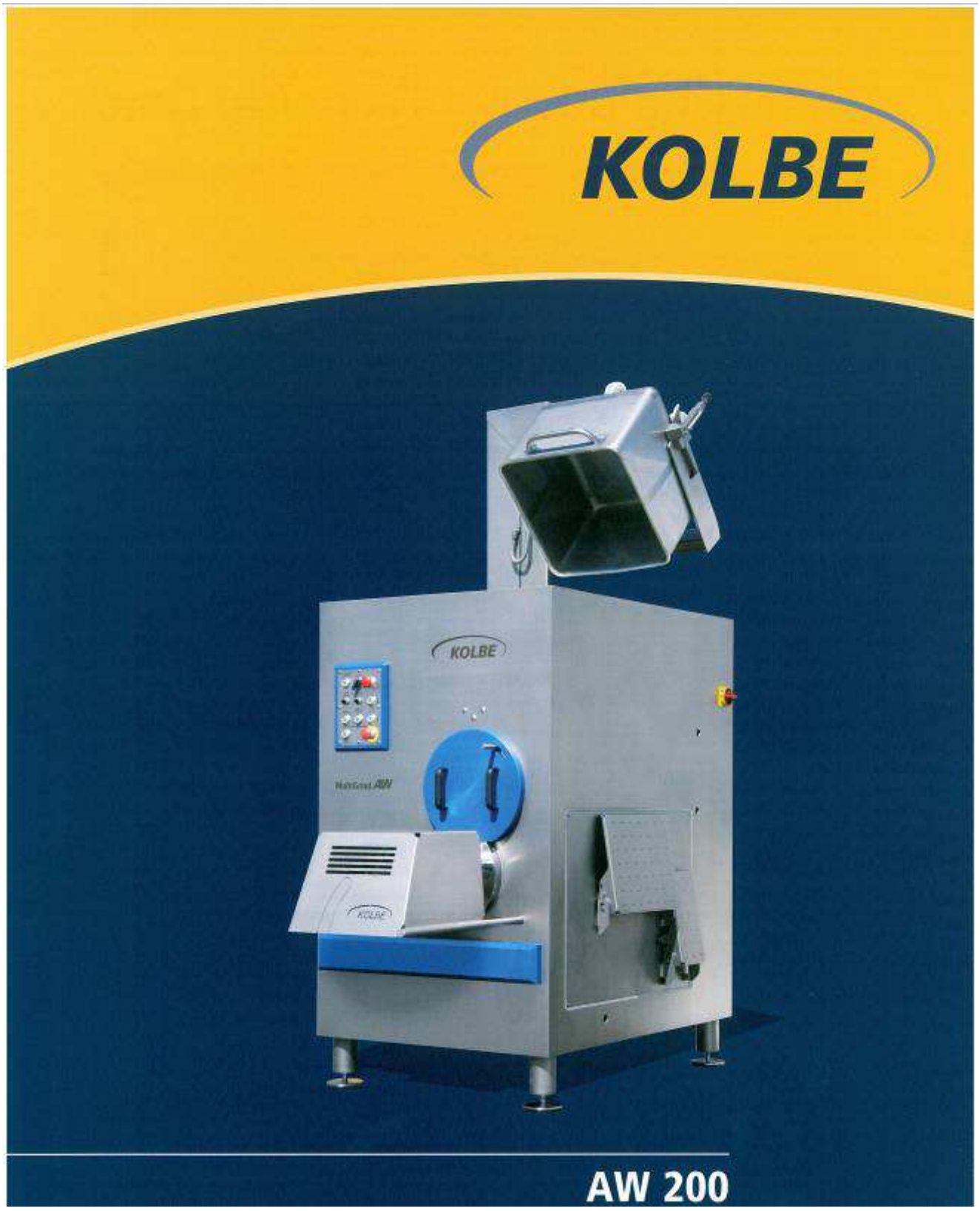
Technische Daten • *Technical Data*

Automatenwölfe	Automatic Mincers		AW + AWM 52 / 130	AW + AWM 56 / 160
Schneidsystem	Cutting system		Enterprise E52 / Unger E130	Enterprise E56 / Unger G160
Lochscheibendurchmesser	Plate diameter	mm	130 / 130	152 / 160
Trichtervolumen	Funnel volume	Ltr	240 / 220	240 / 220
Förderleistung (produkt- und schneidsatzabhängig)	Hourly output (Depending on product and cutting set)	kg/h	~3000	~3750 / ~4000
Motorspannung (3Ph)	Motor tension (3Ph)	V	400	400
Motor - Hauptantrieb / IP55 (Optional)	Motor - Main drive / IP55 (optional)	kW	15 (22)	30 (22)
Motor - Zubringerantrieb / IP55	Motor - Feeding drive / IP55	kW	1,5	1,5
Motor - Mischantrieb / IP55	Motor - Mixing drive / IP55	kW	---- / 1,1	---- / 1,1
Motor - Produktlockerungsantrieb / IP55 (Optional)	Motor - Loosening device drive / IP55 (optional)	kW	(1,1) / ----	(1,1) / ----
Nennstrom bei 400 V - Hauptantrieb (Optional)	Nominal current at 400 V - Main drive (optional)	A	28,5 (40,5)	54 (40,5)
Nennstrom bei 400 V - Zubringerantrieb	Nominal current at 400 V - Feeding drive	A	3,1	3,1
Nennstrom bei 400 V - Misch- / Lockerungsantrieb	Nominal current at 400 V - Mixing / Loosening device drive	A	2,6	2,6
Leiterquerschnitt	Conductor size	mm²	10 (16)	25 (16)
Netzabsicherung bei 400 V (A träge)	Fusing at 400 V (A lazy)	A	40 (50)	63 (50)
Abmessungen B x T x H	Dimensions W x D x H	mm	1570 x 1510 x 1683	1570 x 1540 x 1683
Einfüllhöhe	Input height	mm	1610	1610
Gehäuseauslaufhöhe mit Haube	Lower housing height with cover	mm	719	732
Lärmpegel	Noise level	dB (A)	68,8	68,8
Gewicht netto	Weight net	kg	900 -1000	950 - 1050

AW / AWM + HFD 200 **AW / AWM + FD 200** **AW + AWM 52 / 130 / 56 / 160**



Koch Dulliken AG
Tel. +41 (0) 62 285 44 44
Niederämterstrasse 50
Fax +41 (0) 62 285 44 45
CH-4657 Dulliken
www.koch-dulliken-ag.ch



bs 30.08 07/10

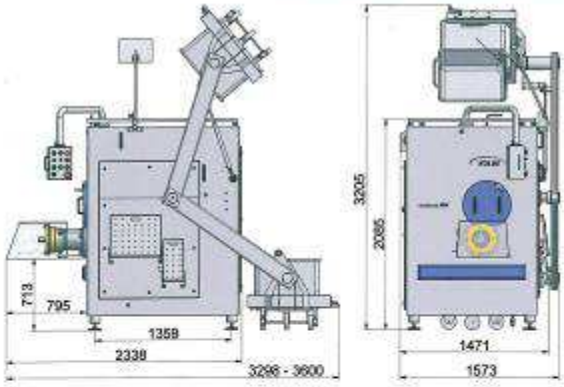
©

Koch Dulliken AG
Niederämterstrasse 50
CH-4657 Dulliken
Tel. +41 (0) 62 285 44 44
Fax +41 (0) 62 285 44 45
www.koch-dulliken-ag.ch

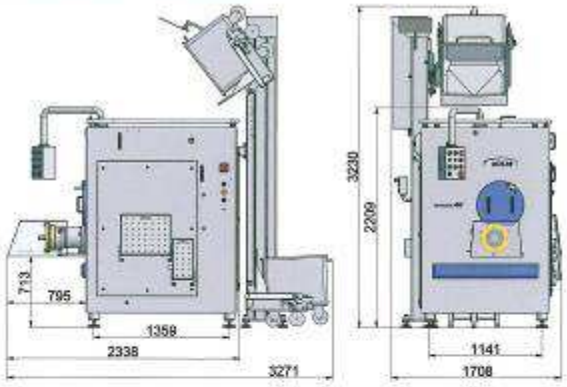
Technische Daten • *Technical Data*

Automatenwölfe	**Automatic Mincers**		**AW 200**
Schneidsystem	Cutting system		Unger U200
Lochscheibendurchmesser	Plate diameter	mm	200
Trichtervolumen	Funnel volume	Ltr	380
Förderleistung (produkt- und schneidsatzabhängig)	Hourly output (Depending on product and cutting set)	kg/h	~ 6000
Motorspannung (3Ph)	Motor tension (3Ph)	V	400
Motor - Hauptantrieb / Schutzart IP55	Motor - Main drive / Protection system IP55	kW	55
Motor - Zubringerantrieb / Schutzart IP55 (Optional)	Motor - Feeding drive / Protection system IP55 (optional)	kW	4,0 (7,5)
Motor - Produktlockerungsantrieb / Schutzart IP55 (Optional)	Motor - Loosening device drive / Protection system IP55 (optional)	kW	(1,5)
Nennstrom bei 400 V - Hauptantrieb	Nominal current at 400 V - Main drive	A	97
Nennstrom bei 400 V - Zubringerantrieb	Nominal current at 400 V - Feeding drive	A	8,2 / 15,2
Nennstrom bei 400 V - Produktlockerungsantrieb (Optional)	Nominal current at 400 V - Loosening device drive (optional)	A	(3,1)
Leiterquerschnitt	Conductor size	mm^2	50
Netzabsicherung bei 400 V (A träge)	Fusing at 400 V (A lazy)	A	160
Abmessungen B x T x H	Dimensions W x D x H	mm	1471 x 2338 x 2209
Einfüllhöhe	Input height	mm	2085
Gehäuseauslaufhöhe mit Haube	Lower housing height with cover	mm	715
Lärmpegel	Noise level	dB (A)	69,7
Gewicht netto	Weight net	kg	1550 - 1650

AW 200 + HFD 200



AW 200 + FD 200



Ausstattungsmerkmale und Vorteile • Features and benefits

Stufenlos regelbar
Infinitely variable

Perfekte Hygiene
Perfect sanitary

Produktauflockerungswelle
Loosening device

Trichter
Hopper

Koch Dulliken AG
Niederämterstrasse 50
CH-4657 Dulliken
Tel. +41 (0) 62 285 44 44
Fax +41 (0) 62 285 44 45
www.koch-dulliken-ag.ch

©

Koch Dulliken AG
Niederämterstrasse 30
CH-4657 Dulliken
Tel. +41 (0) 62 285 44 44
Fax +41 (0) 62 285 44 45
www.koch-dulliken-ag.ch

30.11 O

bs 30.08 07/10 ©

Koch Dulliken AG
Tel. +41 (0) 62 285 44 44
Niederämterstrasse 50
Fax +41 (0) 62 285 44 45
CH-4657 Dulliken
www.koch-dulliken-ag.ch

PORTIOMAT PM 150

PORTIOMAT PM 150

Für die Herstellung von verkaufsfertigen, schalengerecht portionierten Hackfleischprodukten auf Unterlegpapier im industriellen Dauereinsatz. Das integrierte Förderband sorgt für den Weitertransport zum Einlegen. Portionsgrößen zwischen 200 g – 800 g stufenlos einstellbar.

For the manufacturing in industrial continuous use of portioned minced meat products on parchment-paper, suitable for retail pack. Shuttled to loading through integrated belt. Stepless adjustment of portions size (200 g – 800 g).

©

Koch Dulliken AG
Tel. +41 (0) 62 285 44 44

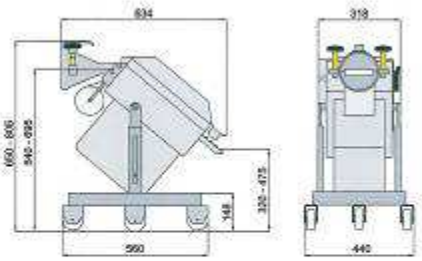
Niederämterstrasse 50
Fax +41 (0) 62 285 44 45

CH-4657 Dulliken
www.koch-dulliken-ag.ch

Technische Daten • *Technical Data*

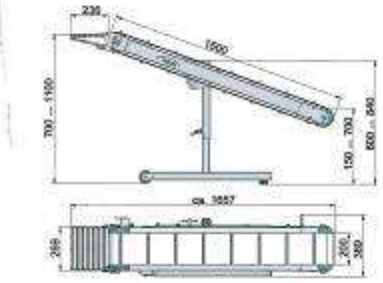
PF 110

Abmessungen gesamt B x T x H	Overall dimensions W x D x H	mm	440 x 634 x 650-805
Anschlusshöhe (Mitte Lochscheibe)	Connecting height (centre of plate)	mm	540 - 695
Portionierquerschnitt (26 x 110)	Portioning cross section (26 x 110)	mm	35 x 120
Portionierquerschnitt (21 x 110)	Portioning cross section (21 x 110)	mm	30 x 120
Portionierlänge	Portioning length	mm	60 - 210
Portioniergewicht ca.	Portioning weight approx.	g	300 - 800
Messerhub	Knife stroke	mm	50
Anschlussspannung (1Ph)	Connection tension, (1Ph)	V	230
Nennstrom bei 230 V	Nominal current at 230 V	A	7,6
Leiterquerschnitt	Conductor size	mm²	1,5
Absicherung bei 230 V (A träge)	Fusing at 230 V (A lazy)	A	10
Lärmpegel	Noise level	dB (A)	82
Gewicht netto	Weight net	kg	49-51



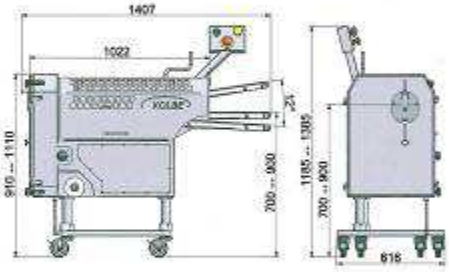
MO 1500

Abmessungen gesamt B x T x H	Overall dimensions W x D x H	mm	389 x 1657 x 700 -1100
Stativhöhe	Variable height	mm	600 - 840
Oberkante Förderbandaufnahme	Loading height	mm	150 - 700
Oberkante Förderbandübergabe	Shuttle height	mm	700 - 1100
Fördergurtabmessung B x L x D	Conveyor belt W x L x T	mm	200 x 3120 x 3,3
Bandgeschwindigkeit	Conveyor speed	m/s	0,31
Anschlussspannung (3Ph)	Connection tension (3Ph)	V	400
Motorleistung / Schutzart IP66	Motor capacity / Protection system IP66	kW	0,12
Nennstrom bei 400 V	Nominal current at 400 V	A	0,55
Leiterquerschnitt	Conductor size	mm²	1,5
Absicherung bei 400 V (A träge)	Fusing at 400 V (A lazy)	A	10
Lärmpegel	Noise level		59
Gewicht netto	Weight net	kg	44 - 46



PM 150

Abmessungen gesamt B x T x H	Overall dimensions W x D x H	mm	616 x 1407 x 1185 - 1385
Anschlusshöhe (Mitte Lochscheibe)	Locking height (centre of plate)	mm	700 - 900
Portionierquerschnitt, maximal	Portioning cross section, maximal	mm	75 x 150
Portionierlänge	Portioning length	mm	60 - 280
Portioniergewicht ca.	Portioning weight approx.	g	200 - 800
Messerhub	Knife stroke	mm	80
Förderbandabmessung B x H x T	Conveyor belt dimension W x L x H	mm	212 x 1195 x 58
Fördergurtabmessung B x L x D	Conveyor belt W x L x T	mm	200 x 2435 x 1,0
Bandgeschwindigkeit	Conveyor belt speed	m/s	0,40
Anschlussspannung (3Ph)	Connection tension (3Ph)	V	400
Motorleistung / Schutzart IP55	Motor capacity / Protection system IP55	kW	0,25
Nennstrom bei 400 V	Nominal current at 400 V	A	0,87
Leiterquerschnitt	Conductor size	mm²	1,5
Absicherung bei 400 V (A träge)	Fusing at 400 V (A lazy)	A	10
Lärmpegel	Noise level		78
Gewicht netto	Weight net	kg	139 - 141



©

Koch Dulliken AG
Tel. +41 (0) 62 285 44 44

Niederämterstrasse 50
Fax +41 (0) 62 285 44 45

CH-4657 Dulliken
www.koch-dulliken-ag.ch

Krefft

Tischmodell, Aluminium-Gehäuse
Einfüllschale CNS, 1.5 Ltr.

Unger-System Grösse 70 mm
- Lochscheibe 4.5 mm
- Kreuzmesser
- Vorschneider
- Spritzwassergeschützter Stecker

Abmessungen (B x T x H)	210 x 495 x 350 mm
Anschluss	230 V / 0.6 kW
	30.0517

Technische Änderungen vorbehalten

05.10.2011/ In

©

Koch Dulliken AG
Tel. +41 (0) 62 285 44 44
Niederämterstrasse 50
Fax +41 (0) 62 285 44 45
CH-4657 Dulliken
www.koch-dulliken-ag.ch

la Minerva®
food service equipment

La Minerva C/E 22N

ENTERPRISE-System Grösse 22
Tischmodell
Ganz aus Chromnickelstahl
Vor- und Rücklauf, Motor 1-tourig

Standardausführung
- 3 Lochscheiben LICO 22/ 3.5.8 mm
- 1 Kreuzmesser LICO 22
- 1 Kunststoff – Stopfer
- Stecker spritzwassergeschützt

Lochscheibe	Ø 80 mm
Förderleistung	300 kg/h
Abmessungen (B x T x H)	23 x 41,3 x 34.5 cm
Anschluss	3 x 400 V / 1.1 kW / 1.5 PS
	30.0244

Technische Änderungen vorbehalten

05.10.2011/ ln
©

Koch Dulliken AG
Tel. +41 (0) 62 285 44 44
Niederämterstrasse 50
Fax +41 (0) 62 285 44 45
CH-4657 Dulliken
www.koch-dulliken-ag.ch

la Minerva®
food service equipment

La Minerva C/E 22N

ER-System Grösse 82
Tischmodell
Ganz aus Chromnickelstahl
Vor- und Rücklauf, Motor 1-tourig

Standardausführung
- 3 Lochscheiben LICO H / 3.5.8 mm
- 1 Vorschneider LICO H O
- 1 Kreuzmesser LICO H
- 1 Kunststoff – Stopfer
- 1 Stecker spritzwassergeschützt

Lochscheibe	Ø 82 mm
Förderleistung	300 kg/h
Abmessungen (B x T x H)	23 x 41,3 x 34.5 cm
Anschluss	3 x 400 V / 1.1 kW / 1.5 PS
	30.0487

Technische Änderungen vorbehalten

05.10.2011/ ln

©

Koch Dulliken AG
Tel. +41 (0) 62 285 44 44
Niederämterstrasse 50
Fax +41 (0) 62 285 44 45
CH-4657 Dulliken
www.koch-dulliken-ag.ch

la Minerva®
food service equipment

La Minerva C/E 32 N

Tischmodell aus Chromnickelstahl

Standardausführung
- Grosse Einfüllschale
- Vor- und Rückwärtslauf
- Motor 1-tourig

Lochscheibe	Ø 98 mm
Förderleistung	500 kg/h
Abmessungen (B x T x H)	35 x 49.5 x 55.5 cm
Anschluss	3 x 400 V / 2.2 kW

30.0176 UNGER-System Grösse B 98
- 1 CNS Scheffelansteck mit Schnecke und Mutter
- 3 Lochscheiben LICO B, 3,5,8 mm
- 1 Kreuzmesser LICO B
- 1 Vorschneider LICO B 0
- 1 Pkt. Klingen LICO B
- 1 Kunststoff-Stopfer
- Spritzwassergeschützter Stecker

Technische Änderungen vorbehalten

05.10.2011/ ln

©

Koch Dulliken AG
Tel. +41 (0) 62 285 44 44
Niederämterstrasse 50
Fax +41 (0) 62 285 44 45
CH-4657 Dulliken
www.koch-dulliken-ag.ch