K+G WETTER

## Rendement maximal – Contrainte minimale

# Hachoir à angle et mélangeur-hachoir à angle E 130 et G 160 mm

## Systèmes de chargement

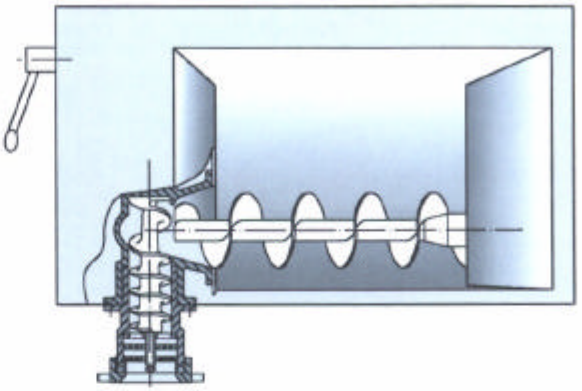
Certificat selon DIN EN ISO 9001

TÜV

Reg. no. 12 100 9382 TMS

# Hachoir à angle et mélangeur-hachoir à angle E 130 et

Dans tous les domaines où l'on hache des produits alimentaires et en particulier du gras ou de la viande, tels que du fromage ou des légumes, les hachoirs et mélangeurs-hachoirs à angle K+G WETTER trouvent leur application. K+G WETTER a conçu une nouvelle ligne de machines présentée pour la première fois au salon de L'IFFA 1998, proposées sous deux modèles en 130 mm ou 160 mm. Une nouvelle ergonomie leur confère une faible hauteur, facilite le chargement et améliore l'accessibilité. Pour cela l'inclinaison vers l'avant de la trémie réduit d'autant la hauteur de celle-ci ; plus aisément encore en appuyant sur un simple bouton par l'adjonction d'un élévateur.



Sa dénomination est issue de son principe de fonctionnement. La vis d'alimentation et la vis de broyage sont disposées à angle droit l'une par rapport à l'autre, les deux vis étant entraînées par deux moteurs séparément.

La définition des rapports de vitesses entre les deux vis et la forme du compartiment de transfert est conçue de façon à limiter au maximum les contraintes d'échauffement sur le produit lors de transfert d'une vis à l'autre tout en conservant une pression suffisante pour véhiculer le produit au travers du jeu de coupe. La meilleure preuve en est l'écoulement continuel et régulier du produit avec une coupe claire et parfaite.

Comme pour tous les hachoirs de K+G WETTER, les hachoirs 130 et 160 mm ont un châssis monocoque en inox entièrement clos de tous les cotés. De la trémie au fond du châssis de la machine, celui-ci est soudé d'un seul bloc. L'eau de lavage ne peut pas pénétrer dans la machine. Toutes les parties telles que trémie, vis d'alimentation, vis de broyage, pales de mélange, croisillon de maintien, jeu de coupe et corps de la machine sont entièrement en inox. Les arbres d'entraînement des vis de broyage et d'alimentation sont également en inox et tournent dans de robustes paliers à rouleaux.

La vis d'alimentation est pourvue d'un robuste entraînement à double tour. La vis de broyage entraînée par courroies est également à deux vitesses (suppression de l'engrenage) les points de graissage centralisés simplifient l'entretien. Une large trappe d'accès facilite la maintenance.

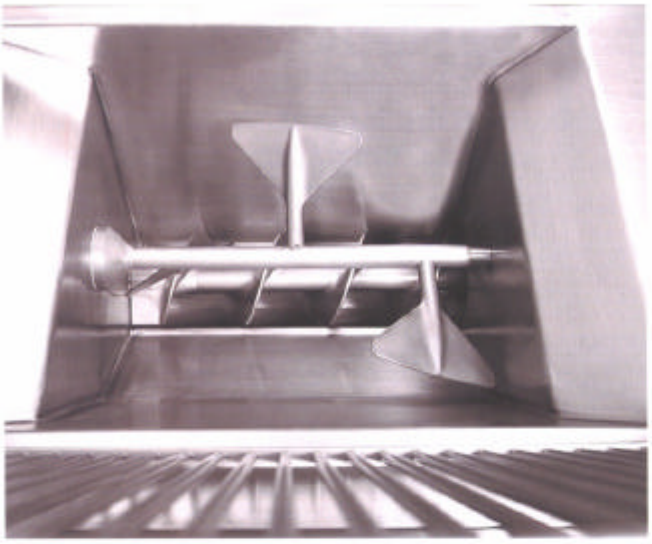
# G 160 mm

- Faible contrainte sur le produit.
- Robuste et fiable en cas d'utilisation intensive.
- Coupe franche et grain régulier.
- Puissante double motricité de la vis de broyage et d'alimentation.
- Faible échauffement.
- Fonctionnement silencieux.
- Haut rendement jusqu'à 70 kg/mn.

Les hachoirs à angle et mélangeurs-hachoirs K+G WETTER répondent aux normes européennes de conformité CE d'hygiène et de sécurité. Une cavité rincable sépare le palier d'entraînement de la vis de broyage du châssis de la machine à l'identique sur la vis d'alimentation des parties en contact avec la matière première. Les hachoirs de K+G WETTER ne présentent pas de surfaces planes. Tout liquide en stagnation s'écoule ; les surfaces lisses se laissent rapidement et facilement nettoyer.

Les hachoirs à angle et mélangeur-hachoirs sont commandés à l'aide d'un tableau digital et sont équipés d'un système d'extraction de vis de broyage. Les hachoirs à angle de diamètre 160 mm sont équipés de série selon la norme d'un capot de protection en sortie de vis de hachage. Pour le modèle 130 mm, le capot est obligatoire si l'on travaille avec des plaques de diamètre supérieur à 8 mm. L'accès par la trémie est sécurisé par une grille munie d'un détecteur codé.

# Mélangeurs-hachoirs à angle E 130 et G 160 mm



Les hachoirs ont été modifiés de façon à pouvoir dans une même opération mélanger entre eux les différents composants tels que viande, gras, épices at autres ingrédients, rapidement et intensément et dans une seconde phase, directement, réduire ce prémélange à la granulométrie souhaitée, ceci en particulier pour des saucisses de chairs à grains tels que chipolatas, merguez, pâtés de campagne, saucissons secs, etc.

Pour cela la trémie du hachoir a été pourvue d'un arbre muni de pales de mélange au-dessus de la vis de broyage. La forme des pales et leur disposition tout comme l'effet de relevage obtenu par la rotation inverse de la vis en elle-même, génèrent un mélange intensif et sans écrasement ni échauffement du produit. Pendant l'opération de mélange, la vis d'alimentation tourne en sens inverse. L'effet de flux et contre-flux entre la vis d'alimentation et la pale de mélange augmente l'effet de mélange et évité le dépôt d'additifs dans les spires de la vis d'alimentation.

Dès lors que l'opération de mélange est terminée, on passe en mode hachage et la vis d'alimentation change de sens de marche et gave la vis de hachage qui transporte le produit à travers les grilles du jeu de coupe.

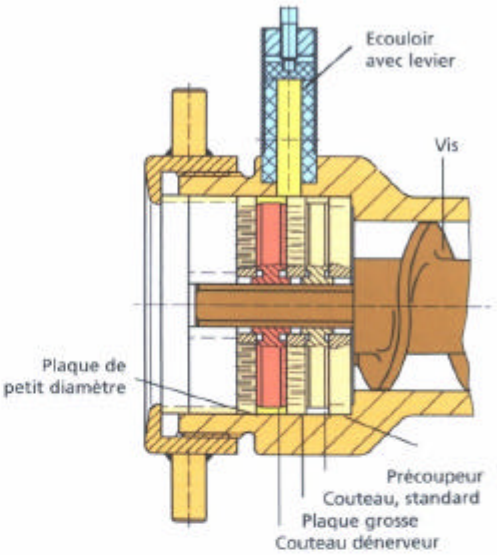
Le démontage de la pale de mélange est rapide sans clé. L'opérateur déverrouille coté entraînement une bague de blocage et peut extraire par le dessus de la trémie l'ensemble de la pale, ceci afin de dégager le trémie d'un obstacle si l'on désire passer des morceaux de viandes très volumineux, par exemple des bardières entières, des épaules ou des muscles de jambons. La pale de mélange peut être sur demande équipée de pointes de démontage afin de faciliter l'alimentation de produits collants tels que viandes barattées ou du fromage.

# Système de séparation nerfs/viande

La vitesse de broyage ou de mélange est affichée sur le tableau digital par l'action sur les flèches «montée» ou «descente». On peut à sa guise augmenter ou diminuer le temps de mélange.

La pale de mélange, la vis de broyage et d'alimentation ont chacune deux vitesses de travail. Les commandes des équipements optionnels comme l'élévateur ou de l'ouverture de trémie électrique sont regroupées sur le panneau digital.

Un synoptique indique l'actionnement des détecteurs codés de la trémie de la grille ou du capot de sécurité signalant ainsi à l'opérateur que la sécurité n'est pas validée. La machine ne se met pas en route.




Tous les hachoirs et mélangeurs-hachoirs de K+G WETTER peuvent être équipés d'un système de séparation nerfs/viande. Il se compose d'un jeu de coupe en 5 éléments équipés d'un couteau dénerveur. Devant la plaque finale de petit diamètre se rassemblent les corps durs tels que cartilages, nerfs, etc. Le couteau dénerveur tel un peigne récupère sur la grille ces corps durs et les éjecte latéralement par l'ouverture prévue dans la tête du broyeur vers un récipient placé latéralement à la machine. Un levier permet de contrôler et réguler le débit et ainsi la quantité souhaitée.

Les cinq raisons justifiant un système de dénervage :

1. Un triage de la viande permet une amélioration de la qualité.
2. Vous définissez la quantité à récupérer.
3. Le triage et parage avant le hachoir peuvent être supprimés.
4. Aucun bouchage des grilles. Le produit passe plus facilement ; les gras et la viande ne sont pas laminés, la coupe est franche.
5. La durée de vie du jeu de coupe est prolongée ; les couteaux et les plaques sont moins sollicités.

# Systèmes de chargement

Afin de charger sans peine les hachoirs et mélangeurs-hachoirs à angle ils peuvent être équipés d'une aide au chargement accouplée au hachoir et permettent ainsi d'augmenter les rendements de la machine. Dans ce cas les hachoirs sont équipés d'une réhausse de trémie. Pour faciliter l'accès lors du nettoyage, celle-ci est relevable sur demande électriquement. Les commandes sont regroupées sur le tableau de commande digital.

## Système de chargement hydraulique

Le système de chargement hydraulique soulève des chariots de contenance 200 ou 120 litres et verse leur contenu totalement dans la trémie du hachoir.

Il est accouplé et fait partie intégrante de la machine, compact et non encombrant, d'une hygiène et d'un entretien aisé. Il ne nécessite pas de fixation au sol. Toutes les parties hydrauliques et mécaniques sont intégrées dans la colonne.

# K+G WETTER, son service

K+G WETTER est mondialement renommé dans la conception des machines d'avant-garde dans le domaine agro-alimentaire. Ses produits dans la gamme des cutters, hachoirs et mélangeurs sont reconnus et appréciés, pas uniquement en raison des innovations techniques, mais également pour leur longévité lors d'une utilisation quotidienne. L'usine est certifiée DIN EN ISO 9001.

Cette reconnaissance touche à tous les domaines de l'entreprise du management au service technique jusqu'au service après-vente. Le service après-vente assuré par le constructeur ou l'un de ses agents est pour vous la garantie d'une sécurité d'exploitation du matériel pour de nombreuses années.

Si on le souhaite les hachoirs et mélangeurs-hachoirs à angle peuvent être équipés d'un élévateur à colonne accouplé à la machine.

## Equipements de sécurité du travail

Les organes de sécurité des hachoirs à angle sont :

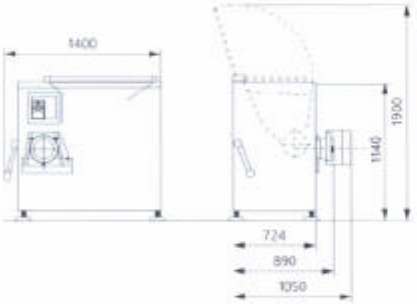
- Ejecteur pour la vis de broyage et du jeu de coupe
- Système de frein sur vis de broyage
- Sécurité codée sur capot de protection de vis de broyage (160 mm diamètre des plaques)
- Grille de protection avec détecteur de sécurité codé (130 mm diamètre des plaques, si l'on utilise des plaques de diamètre supérieur à 8 mm)
- Trémie sécurisée par détecteur codé
- Interrupteur d'arrêt d'urgence
- Interrupteur général

## Données techniques

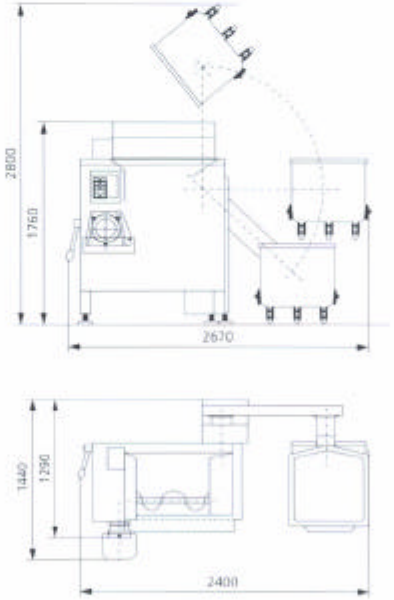
| | Hachoir à angle 130 mm | Hachoir à angle 160 mm | Mélangeur-hachoir à angle 130 mm | Mélangeur-hachoir à angle 160 mm |
|---|---|---|---|---|
| Diamètre des plaques mm | 130 | 160 | 130 | 160 |
| Contenance de la trémie env. l | 120 | 120 | 120 | 120 |
| Contenance avec réhausse de trémie env. l | 245 | 245 | 245 | 245 |
| Capacité de mélange env. kg | | | 100 | 100 |
| Rendement env. kg/mn | 65 | 70 | 65* | 70* |
| Puissance moteur kW | 9/15<br>11/18 | 11/18 | 9/15<br>11/18 | 11/18 |

* capacité pure du hachoir

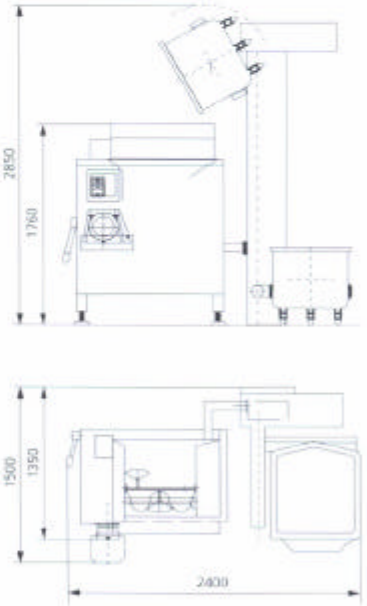
## Croquis coté




Hachoir à angle et mélangeur-hachoir à angle avec chargement hydraulique




Hachoir à angle et mélangeur-hachoir à angle avec élévateur à colonne




Nous nous tenons à votre disposition pour hautes précisions complémentaires.

Les dimensions et croquis sont sans engagement. Imprimé en RFA.
Le constructeur se réserve le droit de modification sans préavis.

Kutter- und Gerätebau Wetter GmbH
Goldbergstrasse 21
D-35216 Biedenkopf-Breidenstein, Allemagne
Tél. +49 (0) 64 61-9 84 00
Fax +49 (0) 64 61-98 40 25
Internet: http://www.kgwetter.de
E-mail: INFO@kgwetter.de

Vin f X/01 PU