

WESTFALIA

*Die Profis für
Mengen & Mischen*



Baureihe KM S



Baureihe MF



Baureihe MA



Baureihe KM

Die hervorragenden Leistungen der WESTFALIA-Menger sind das Ergebnis einer mehr als neunzigjährigen Erfahrung von vier Generationen in der Herstellung von Mengmaschinen. Ständige Anpassung an die neuesten Erkenntnisse der Fleischverarbeitung sichern den WESTFALIA-Mengern ihren hohen Leistungsstandard.

Durch die spezielle Form des Spiralarmes sind die WESTFALIA-Menger die einzigen Maschinen ihrer Art, die in einem Arbeitsgang -z.B. Dauerwurst mit Erzielung hoher Bindigkeit-

MENGEN und BALLEEN

Die Wurstmasse wird dabei weder gequetscht noch erwärmt.

Mit dem WESTFALIA-Menger kann ebenso -ohne Veränderung am Mengarm- problemlos die Bierschinkeneinlage gepoltet werden. Bei der Verarbeitung von Brühwurst, Kochwurst, Pasteten, Salaten und ähnlichen weichen Massen, ist die Änderung der Drehrichtung des Bottichs vorteilhaft.

Der Halbkugelbottich ermöglicht in idealer Weise auch kleine Mengen bis zu 1/3 Füllvolumen im Bottichgegenlauf wirtschaftlich zu Mengen.

Die Gehäuseteile entsprechen höchsten Qualitätsansprüchen. Sie sind aus massivem Edelstahl gefertigt und natürlich rostfrei.

Ausgereifte Technik und solide dimensionierte Getriebekomponenten garantieren hohe Zuverlässigkeit. Spezielle Abdichtungen ermöglichen verschmutzungsfreien Betrieb des gesamten Rotationssystems. Die Laufrollen sind aus Kunststoff gefertigt und erlauben eine leichte Beweglichkeit.

Das durchdachte Design ermöglicht eine einfache Handhabung. Sowohl der praktische Gebrauch, als auch die Reinigung lassen keine Wünsche offen.



Baureihe MF in komplett fahrbarer Ausführung 150 - 200 - 300 Liter



Die kompakte, geschlossene Bauform zeichnet die Baureihe aus.

Langzeitschmierung der Getriebe garantieren einen wartungsarmen Betrieb.



Leichter Standortwechsel durch arretierbare Kunststoffrollen möglich.

Alle Maschinen verfügen über einen zentralen Wasserablauf zur optimalen Reinigung.



Technische Daten

Lieferbare Grössen		MF 150 D	MF 200 D	MF 300 D
Wasserinhalt	ca. Liter	150	200	300
Dauerwurstmasse *	ca. Kg	75	100	150
Brühwurstmasse	ca. Kg	120	160	240
Motorleistung	kW	1,5	1,9	1,9
Nennstrom bei 400V	Amp.	4,0	4,5	4,5
Absicherung	Amp. träge	16	16	16
Länge	ca. cm	120	130	142
Breite	ca. cm	80	89	104
Gesamthöhe	ca. cm	120	128	128
Oberkante Bottich	ca. cm	91	97	99
Bottich Links-/Rechtslauf		Serie	Serie	Serie
Nettogewicht	ca. Kg	290	350	420
Elektronische Steuerung		optional	optional	optional

* Bei Verarbeitung von gefrorenen Massen entsprechend weniger.

Baureihe MA mit fahr- und kippbarem Bottich 150 - 200 - 300 - 400 Liter



Lang angeschrägte Auffahrflächen gestatten ein leichtes Einfahren des Mengwagens in die Maschine.

Erhöhte Flexibilität durch den Einsatz mehrerer Mengwagen.

Kontinuierlicher Produktionsablauf ohne langen Maschinenstillstand.



Technische Daten

Lieferbare Größen		MA 150 D	MA 200 D	MA 300 D	MA 400 D
Wasserinhalt	ca. Liter	150	200	300	400
Dauerwurstmasse *	ca. Kg	75	100	150	200
Brühwurstmasse	ca. Kg	120	160	240	300
Motorleistung	kW	1,65	2,1	2,75	3,75
Nennstrom bei 400V	Amp.	4,7	5,2	7,0	9,0
Absicherung	Amp. Träge	16	16	16	16
Länge	ca. cm	145	150	165	175
Breite	ca. cm	80	89	104	117
Gesamthöhe	ca. cm	123	130	140	146
Mengwagen im Stand	ca. cm	79	86	97	103
Mengwagen gekippt	ca. cm	64	70	70	78
Bottich Links-/Rechtslauf		Serie	Serie	Serie	Serie
Nettogewicht	ca. Kg	415	430	530	655
EK Ausführung		optional	optional	-	-
separater Mengwagen	ca. Kg	102	107	160	170
Elektronische Steuerung		optional	optional	optional	optional
Elektr. Mengarm-Höhenverstellung		optional	optional	optional	optional

* Bei Verarbeitung von gefrorenen Massen entsprechend weniger.

Baureihe MA mit fahr- und kippbarem Bottich 150 - 200 - 300 - 400 Liter



Für alle Menger gibt es optional eine elektronische Ablaufsteuerung. Es können 9 verschiedene Mengzeiten, sowie Bottichdrehrichtungswechsel programmiert werden.

Qualität auch im Detail.

Sicherer Halt der Mengwagen durch massive Verriegelung.



Sonderausführung EK der Baureihe MA 150 - 200 Liter



Zur einfachen Entleerung können die Mengwagen auf Wunsch mit Normaufnahmeküfen ausgerüstet werden. Dies ermöglicht die Aufnahme in Hubschwingen oder Hubmasten.



Baureihe KM in komplett fahrbarer Ausführung 45 - 70 - 90 Liter



Die Baureihe KM eignet sich optimal für kleinere Mengen bei einem geringen Platzbedarf.

Bei Bedarf kann schnell reagiert und gefertigt werden.



Die Maschinen verfügen über einen zentralen Wasserablauf zur optimalen Reinigung.



Technische Daten

Lieferbare Größen		KM 45	KM 70	KM 90 D
Wasserinhalt	ca. Liter	45	70	90
Dauerwurstmasse *	ca. Kg	25	35	45
Brühwurstmasse	ca. Kg	35	55	70
Motorleistung	kW	0,4	0,6	0,8
Nennstrom bei 400V	Amp.	1,6	1,8	2,4
Absicherung	Amp. träge	16	16	16
Länge	ca. cm	90	108	116
Breite	ca. cm	53	64	70
Gesamthöhe	ca. cm	99	108	116
Oberkante Bottich	ca. cm	75	82	87
Spülwasserablauf		-	Serie	Serie
Bottich Links-/Rechtslauf		-	-	Serie
Nettogewicht	ca. Kg	110	185	215

* Bei Verarbeitung von gefrorenen Massen entsprechend weniger.

Baureihe KM S in komplett fahrbarer Ausführung 45 - 90 Liter



Durch den schwenkbaren Bottich ist die Entnahme der gemengten bzw. gemischten Ware problemlos und einfach möglich.

Die Maschine lässt sich zeitsparend und leicht reinigen.



Die Anwahl der gewünschten Betriebsart erfolgt mittels Drucktasten.

Arretierbare Lenkrollen garantieren hohe Standfestigkeit.

Einfache und schnelle Bedienung der Kippvorrichtung.



Technische Daten

Lieferbare Grössen		KM 45 S	KM 90 S
Wasserinhalt	ca. Liter	45	90
Dauerwurstmasse *	ca. Kg	25	45
Brühwurstmasse	ca. Kg	35	70
Motorleistung	kW	0,37	0,49
Nennstrom bei 400V	Amp.	1,22	1,66
Absicherung	Amp. träge	16	16
Länge	ca. cm	108	120
Breite	ca. cm	53	70
Gesamthöhe	ca. cm	109	119
Oberkante Bottich	ca. cm	85	93
Bottich Links-/Rechtslauf		Serie	Serie
Nettogewicht		154	174

* Bei Verarbeitung von gefrorenen Massen entsprechend weniger.



KV 300 - 400

Kippvorrichtung zum Entleeren
der Mengwagen 300 und 400 Liter
der Baureihe MA.

Unser Anspruch seit über 90 Jahren:
Hochwertige und zuverlässige
Maschinen für effektives Arbeiten.

Die WESTFALIA Baureihen: MA, MF, KM & KM S



Stork & Herrmann GmbH *Maschinenfabrik*

Kahlertstr. 40
Postfach 3031
Tel.: +49(0)5241-12901

D-33330 Gütersloh
D-33260 Gütersloh
Fax.: +49(0) 5241-25818

www.stork-herrmann-gmbh.de
Stork-Herrmann.GmbH@T-online.de