

www.kolbe-foodtec.com

////////////////////////////////////

SIERRAS DE CINTA

SCIES À RUBAN

////////////////////////////////////

OBTENEMOS
LO MEJOR
DE CADA PORCIÓN
DE CARNE.

OBTENEZ LE
MEILLEUR DE
CHAQUE MORCEAU
DE VIANDE.



SIERRAS DE CINTA

SCIES À RUBAN

MOTIVO MÁS FRECUENTE DE LA DIVISIÓN EN EL NEGOCIO DEL CARNICERO? NUESTRAS SIERRAS DE CINTA.

LA RAISON LA PLUS FRÉQUENTE D'UNE SÉPARATION DANS LES BOUCHERIES ? NOS SCIES À RUBAN.

Pero no se preocupe, con nosotros no experimentará ni dolor ni angustia. Muy bien, los corazones divididos pueden suceder.... Entonces, sin embargo, solo exactamente desmontado, con un corte preciso y limpio. ¿Te preguntas cuál de nuestras sierras de cinta puede hacer esto? Muy sencillo: ¡todos ellas! Porque Kolbe Foodtec Las sierras de cinta convencen por su excelente seguridad y precisión de corte. En combinación con nuestros más altos estándares de higiene y seguridad, todos los modelos, desde la sierra de mesa K220 hasta la sierra de corte K800, son ideales para su uso en la industria cárnica y pesquera. Años de experiencia junto con un diseño único y conocimientos técnicos garantizan un rendimiento perfecto en cualquier tamaño de empresa.

Quel que soit le type de séparation, nous garantissons une coupe optimale, rapide, propre et sans perte. Laquelle de nos scies à ruban en est capable ? Toutes ! Parce que les scies à ruban Kolbe Foodtec séduisent par leur excellente sécurité et précision de coupe. En combinaison avec nos normes d'hygiène et de sécurité les plus élevées, tous les modèles, de la scie de table K220 à la scie industrielle K800, sont idéaux pour une utilisation dans les industries de la viande et du poisson. Des années d'expérience alliées à un design unique et à un savoir-faire technique approfondi garantissent des performances parfaites dans les entreprises de toute taille.

06–07 Filosofía / servicios
Philosophie / Performance

08–09 Made in Germany
Fabriqué en Allemagne

10–11 Serie K200
Série K200

12–13 K220 / K260
K220 / K260

14–15 Serie K300
Série K300

16–17 K330 / K330RS
K330 / K330RS

18–19 K380RS / Detalles de línea RS
K380RS / Détails ligne RS

20–21 Serie K400
Série K400

22–23 K430 / K430S
K430 / K430S

24–25 K430RT / K430H
K430RT / K430H

26–27 K440RS / K440H
K440RS / K440H

28–29 Serie K800 / K800
Série K800 / K800

30–31 Equipamiento estándar
Équipements de série

32–33 Complementos Opcionales
Équipements supplémentaires

34–35 Datos técnicos
Données techniques

36–37 Resumen de modelos
Aperçu des modèles

38 Contacto
Contact



LA SOSTENIBILIDAD NO SOLO HACE REFERENCIA AL ORIGEN. TAMBIÉN AL POSTERIOR PROCESAMIENTO.

LA DURABILITÉ NE SE LIMITE PAS À LA PROVENANCE, ELLE CONCERNE AUSSI LA TRANSFORMATION.

Esta es una de las razones por las que somos especialistas en tecnología de procesamiento de carne de alta calidad desde hace más de 70 años y somos proveedores de todo tipo de cliente independiente de su tamaño. Tanto si se trata de una carnicería especializada, un supermercado o una planta de despiece industrial: Nuestra amplia selección de máquinas de procesamiento de carne siempre ofrece una tecnología perfectamente adaptada a cada área de aplicación. El desarrollo y la producción en un solo lugar en Alemania nos permite mantener los más altos estándares de calidad. Dado que no solo consideramos todos los estándares conocidos de la industria, sino que también los superamos en parte, todas las máquinas de Kolbe Foodtec se caracterizan por sus excelentes características. Fiable, fácil de manejar y con los más altos estándares de higiene.

C'est l'une des raisons pour lesquelles nous sommes depuis plus de 70 ans le spécialiste de la technique de transformation de la viande de haute qualité et fournissons des clients de toutes tailles. Qu'il s'agisse d'une boucherie de spécialité, d'un supermarché ou d'un atelier de découpe industriel : notre vaste gamme de machines de transformation de la viande dispose toujours d'une technologie parfaitement adaptée à chaque domaine d'application. Le développement et la production sur un seul site en Allemagne nous permettent de maintenir les standards de qualité les plus élevés. Étant donné que nous ne respectons pas seulement toutes les normes industrielles connues, mais que nous les dépassons également dans certains cas, toutes les machines Kolbe Foodtec font preuve de caractéristiques exceptionnelles. Fiables, faciles à manipuler et répondant aux normes d'hygiène les plus strictes.

A SU DISPOSICIÓN À VOTRE SERVICE
INFO@KOLBE-FOODTEC.COM
+49 (0) 7308 / 96 10 - 0
WWW.KOLBE-FOODTEC.COM

BUENA DECISIÓN. BONNE DÉCISION.



A SU DISPOSICIÓN

À votre service

Independientemente de si necesita un asesoramiento competente o si de sus máquinas necesita una pieza de recambio: ¡Estamos aquí para usted! Convéngase y póngase en contacto con nosotros!

Que vous ayez besoin d'un conseil ou d'une pièce de rechange pour l'une de vos machines : nous sommes là pour vous ! N'hésitez pas à nous contacter !



EFICIENCIA

Efficiency

¡Fácil manejo, mínimo desgaste. Le ofrecemos las mejores condiciones para aumentar su productividad y, por lo tanto, también su rentabilidad!

Manipulation aisée, usure minimisée. Nous vous offrons les meilleures conditions pour augmenter votre productivité – et votre rentabilité !



INNOVACIÓN A MEDIDA

Innovation sur mesure

No todas las empresas tienen las mismas necesidades. Es por eso que respondemos a las suyas y le ofrecemos la más alta calidad: adaptado óptimamente a sus deseos!

Chaque entreprise a des besoins différents. C'est pourquoi nous répondons aux attentes individuelles de chacun de nos clients et leur offrons la meilleure qualité : une solution qui répond à leurs exigences !



ESCASO MANTENIMIENTO

Sans entretien

Se pierde un tiempo valioso cuando las máquinas deben ser mantenidas y cuidadas. ¿Te resulta familiar? ¡Nosotros no! Convéngase usted mismo de nuestra tecnología de bajo mantenimiento.

L'entretien des machines fait perdre un temps précieux. Vous connaissez ? Pas nous. Avec la technologie KOLBE, les machines nécessitent peu d'entretien !



DISTRIBUCIÓN MUNDIAL

Distribution au niveau mondial

Fabricadas en un solo lugar, las máquinas Kolbe se encargan y entregan en todo el mundo. Porque "Made in Germany" es más que una promesa. ¿Cuándo lo verá por ti mismo?

Fabriquées sur un seul site, les machines Kolbe sont commandées et livrées dans le monde entier. Parce que «Fabriqué en Allemagne» est plus qu'une simple promesse. Laissez-nous vous convaincre !



NUESTROS SERVICIOS

Notre service

Desde la instalación y la instrucción hasta las pruebas de funcionamiento y las reparaciones, nuestros técnicos de servicio están a su disposición en todo el mundo y estarán encantados de ayudarle.

Pour l'installation des machines, la formation ou encore la réalisation d'essais, nos techniciens se tiennent à votre disposition dans le monde entier et se feront un plaisir de vous aider.

PARA HACER MAS EFICIENTE TU TRABAJO, NOSOTROS HACEMOS ALTA CALIDAD, EL NUEVO ÉSTANDAR

POUR VOUS OFFRIR LE MEILLEUR, NOUS FAISONS DE LA QUALITÉ UN STANDARD.



Individualmente hasta el más mínimo detalle. Para poder responder de forma flexible a los deseos de los clientes, Kolbe Foodtec se encarga de la producción, el procesamiento y el montaje de casi todos los componentes. Esto nos permite ofrecer a cada cliente, la máquina que ellos necesitan, adaptada a sus necesidades y su nivel de producción.

Individuel jusque dans les moindres détails. Afin de pouvoir répondre de manière flexible aux souhaits de ses clients, Kolbe Foodtec se charge de la production, de la transformation et du montage de presque tous les composants. Cela permet de proposer à nos clients les machines dont ils ont besoin, personnalisées individuellement selon leurs exigences.



MADE IN GERMANY. EL MUNDO EN CASA.

MADE IN GERMANY. PRÉSENT DANS LE MONDE ENTIER.



Más que "Made in Germany".

Kolbe Foodtec solo produce en Alemania, sino que también tiene el objetivo de realizar la mayor parte de la producción internamente con poco o ningún trabajo externo. Esto significa control sobre la producción y la calidad en la mano de Kolbe Foodtec.

Bien plus que "Made in Germany".

KOLBE Foodtec produit uniquement en Allemagne mais vise aussi à réaliser la majeure partie de sa production en interne, par peu ou pas de sous-traitants. Le contrôle de la production et de la qualité est donc entièrement entre les mains de Kolbe Foodtec.



EL ARGUMENTO PARA EL CARNICERO A LA VUELTA DE LA ESQUINA: LA SERIE K200.

L'ARGUMENT POUR
LE BOUCHER DU COIN :
LA SÉRIE K200.



K220



K220
CON BASTIDOR INFERIOR



K260

K220

El K220 es un modelo de sobremesa - ideal para la pequeña carnicería o la sección de carnicería en el supermercado. Trozos de carne fresca y pequeñas cantidades de hueso no son un problema para el K220.

La sierra de mesa también puede equiparse opcionalmente con una mesa fija o móvil Bastidor inferior de acero inoxidable.

Como todas las sierras de cinta de nuestra gama, la K220 se puede pedir tanto a la derecha como a la izquierda.

Le modèle de table K220 convient parfaitement aux petites boucheries et aux ateliers de découpe des supermarchés.

Au choix, cette scie de table peut être associée à une base fixe ou mobile en acier inoxydable.

Comme toutes les scies à ruban de notre gamme, la K220 peut être commandée avec une sortie à gauche ou à droite.



K260

La sierra más pequeña de nuestro surtido es la K260. A pesar de sus dimensiones extremadamente reducidas, su mesa de trabajo ofrece más espacio que la K220. Los cortes más grandes, como las chuletas o las rodajas de patas, se pueden porcionar gracias a la apertura lateral más alta y al empujador de material extraíble. También se puede utilizar para procesar cantidades más pequeñas de huesos largos.

La K260 es ideal para su uso en carnicerías pequeñas y medianas, así como en el sector cárnico de supermercados o en el comercio de carne.

La plus petite scie à ruban de notre gamme est la K260. Très peu encombrante, sa table de travail offre plus d'espace que celle de la K220. Grâce au passage des tranches plus large et au poussoir amovible, il est possible de portionner des plus grosses pièces, telles que des côtelettes ou des jarrets. Elle permet également le traitement de petites quantités d'os longs.

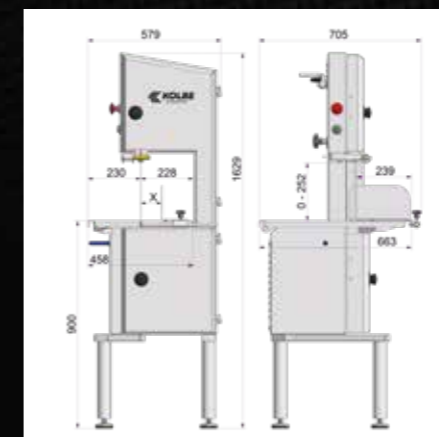
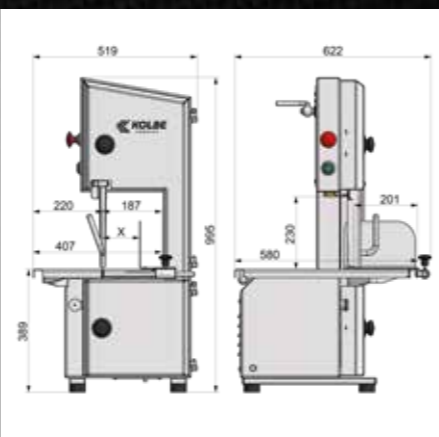
La K260 est idéale pour une utilisation dans les petites et moyennes boucheries ainsi que dans les ateliers de découpe de supermarchés et commerces de viande.



KOLBE K220

Sierra de cinta / Scie à ruban

Diámetro de rueda	Diamètre de roue	mm	220
Hoja de sierra cinta	Lame de scie	mm	1820 x 16
Velocidad de cinta	Vitesse du ruban	m/s	16
Altura de corte	Hauteur de coupe	mm	max. 230
Ancho de corte	Largeur de coupe	mm	max. 187
Recorrido de corte	Course de coupe	mm	max. 201
Motor de accionamiento	Moteur d'entraînement	kW	1,1



KOLBE K260

Sierra de cinta / Scie à ruban

Diámetro de rueda	Diamètre de roue	mm	260
Hoja de sierra cinta	Lame de scie	mm	2170 x 16
Velocidad de cinta	Vitesse du ruban	m/s	19
Altura de corte	Hauteur de coupe	mm	max. 252
Ancho de corte	Largeur de coupe	mm	max. 228
Recorrido de corte	Course de coupe	mm	max. 239
Motor de accionamiento	Moteur d'entraînement	kW	1,1

LA ENTRADA AL MUNDO DE LOS PROFESIONALES: LA SERIE K300.

LE TICKET POUR
LE MONDE DES PROS
LA SÉRIE K300.



K330



K330RS



K380RS

K330/ K330s

Es el modelo básico de nuestra serie profesional de sierras. Debido a la gran velocidad de la cinta y al rendimiento de corte de primera clase, K330 es ideal para cortar huesos largos y cortar tanto frescos como congelados.

Para el porcionado fino de grandes cantidades, K330S dispone de una mesa deslizante que se puede plegar lateralmente en caso necesario, p. ej. para trabajos de desmontaje.

Le modèle d'entrée de notre gamme professionnelle de scies. Grâce à sa vitesse de ruban plus élevée et à ses performances de coupe de première classe, la K330 est idéale pour le portionnement de pièces raidies ou congelées.

La K330S dispose d'une table coulissante pour le portionnement précis de grandes quantités, qui peut être rabattue latéralement si nécessaire, par exemple pour les travaux de découpe.



K330 RS

El modelo K330RS está equipado con una mesa deslizante de cojinetes de bolas. Esto permite un porcionado extremadamente preciso de piezas frescas y congeladas de bloques de carne y pescado. Con su elevada precisión de corte, su buen patrón de corte y su excelente rendimiento de corte, K330RS es especialmente adecuado para supermercados, comercio y mercados cárnicos.

Las sierras de cinta de la línea RS ofrecen un mejor acceso gracias a las mesas deslizante que se pueden girar hacia un lado, lo que facilita una limpieza higiénica óptima.

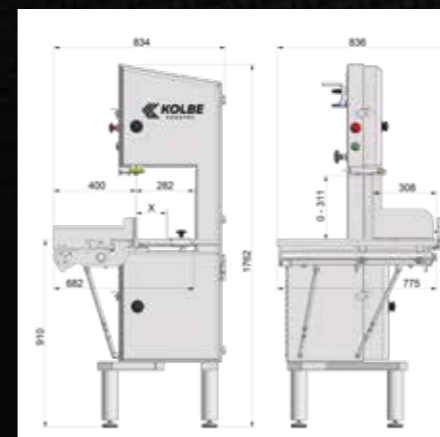
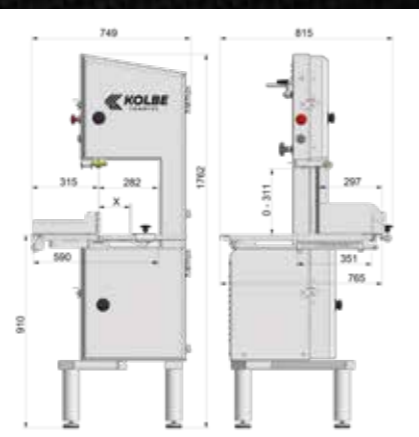
Le modèle K330RS est équipé d'une table coulissante sur roulement à billes. Cela permet le portionnement extrêmement précis de blocs de viande et de poisson raidi et congelés. Grâce à sa grande précision, son bon profil de coupe et ses excellentes performances, la K330RS est particulièrement adaptée aux ateliers de supermarchés, aux commerces de viande et aux boucheries.

Les scies à ruban de la ligne RS offrent un meilleur accès grâce aux tables pivotantes latéralement et facilitent ainsi un nettoyage hygiénique optimal.

KOLBE K330/K330S

Sierra de cinta / Scie à ruban

Diámetro de rueda	Diamètre de roue	mm	300
Hoja de sierra cinta	Lame de scie	mm	2490 x 16
Velocidad de cinta	Vitesse du ruban	m/s	22
Altura de corte	Hauteur de coupe	mm	max. 311
Ancho de corte	Largeur de coupe	mm	max. 282
Recorrido de corte	Course de coupe	mm	max. 297
Motor de accionamiento	Moteur d'entraînement	kW	1,5



KOLBE K330RS

Sierra de cinta / Scie à ruban

Diámetro de rueda	Diamètre de roue	mm	300
Hoja de sierra cinta	Lame de scie	mm	2490 x 16
Velocidad de cinta	Vitesse du ruban	m/s	22
Altura de corte	Hauteur de coupe	mm	max. 311
Ancho de corte	Largeur de coupe	mm	max. 282
Surface de coupe	Course de coupe	mm	max. 308
Motor de accionamiento	Moteur d'entraînement	kW	1,5

K380RS

La segunda sierra de cinta más grande de nuestra línea RS es la K380RS. Ella está con un mayor deslizamiento del rodamiento de bolas que el modelo K330RS. En combinación con la altura de un paso de corte, una mayor carrera de corte y una segunda velocidad opcional, este modelo permite un porcionado preciso de la carne y el pescado, tanto fresco como congelado.

Las sierras de cinta de la línea RS ofrecen un mejor acceso gracias a su mesa que se pueden girar hacia un lado, lo que facilita una limpieza higiénica óptima.

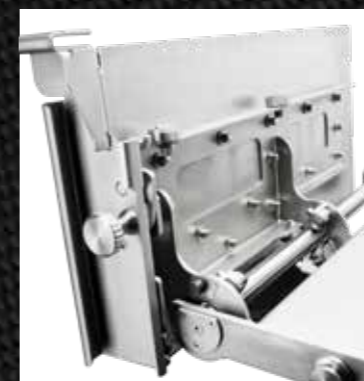
La deuxième plus grande scie à ruban de notre gamme RS est la K380RS. Elle est équipée d'une table coulissante à roulement à billes plus grande que le modèle K330RS.

Grâce aux tables coulissantes latérales, les scies à ruban de la ligne RS offrent un meilleur accès et facilitent ainsi un nettoyage hygiénique optimal. En combinaison avec une plus grande capacité de coupe, une course de coupe accrue et une deuxième vitesse en option, ce modèle permet un portionnement précis de la viande et du poisson, raidi ou congelé.



DETALLES DE LA LÍNEA RS.

DÉTAILS LIGNE RS.



MESA DESLIZANTE

Table coulissante

Trabajo preciso y porcionado exacto. Gracias a las mesas deslizantes con rodamientos de bolas de la línea RS, se pueden cortar con mayor precisión grandes trozos de carne y pescado, ya sean frescos o congelados. Dado que el material a cortar se mueve junto con la mesa en lugar de sobre ella durante el aserrado, es posible un aserrado mucho más preciso y el movimiento general se vuelve más fluido.

Las mesas correderas de la RS-Line también se pueden abatir lateralmente y ofrecen así un mejor acceso para la limpieza higiénica de las sierras de cinta. De este modo, los modelos de la línea RS-Line no solo impresionan por su alta precisión en el corte, sino también por sus altos estándares de higiene.

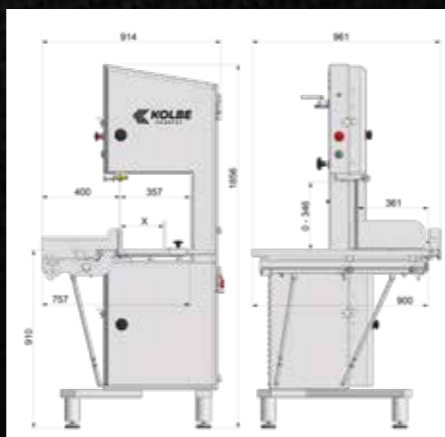
Travail et portionnement précis. Grâce aux tables coulissantes à roulement à billes de la ligne RS, les gros morceaux de viande et de poisson, raidis ou congelés, peuvent être découpés avec plus de précision. Le positionnement du produit sur la partie coulissante permet un sciage beaucoup plus précis et une meilleure fluidité de l'opération.

Les tables coulissantes de la ligne RS peuvent également être pivotées latéralement et offrent ainsi un accès encore plus aisé pour le nettoyage hygiénique des scies à ruban. Ainsi, les modèles de la ligne RS ne séduisent pas seulement par leur précision maximale lors du sciage, mais aussi par leur niveau d'hygiène élevé.

KOLBE K380RS

Sierra de cinta / Scie à ruban

Diámetro de rueda	Diamètre de roue	mm	380
Hoja de sierra cinta	Lame de scie	mm	3070 x 16
Velocidad de cinta	Vitesse du ruban	m/s	28
Altura de corte	Hauteur de coupe	mm	max. 346
Ancho de corte	Largeur de coupe	mm	max. 357
Recorrido de corte	Course de coupe	mm	max. 361
Motor de accionamiento	Moteur d'entraînement	kW	2,5



SUFICIENTE POTENCIA TAMBIÉN CON USO CONTINUO: LA SERIE K400.

PUISSANCE
ACCRUE MÊME
EN CONTINUU :
LA SÉRIE K400.



K430



K430H

K440RS

K430

El modelo K430 es una de las sierras de cinta de alto rendimiento.

Gracias a la velocidad óptima de la cinta, la sierra vertical es ideal para cortar grandes cantidades de cortes frescos y congelados. Aserrar bloques de pescado y carne congelados que resultan ser pan comido para la K430.

Este modelo también se puede solicitar con una mesa más grande (ver tabla K430H) para ampliar la superficie de trabajo.

Le modèle K430 est l'une des scies à ruban les plus performantes. Grâce à la vitesse optimale de la lame, la scie fixe est idéale pour couper de grandes quantités de pièces fraîches et congelées. Avec le K430, il est également facile de couper des blocs de poisson et de viande congelés.

Ce modèle peut également être commandé avec une table plus grande (voir la table de la K430H) pour augmenter la surface de travail.



K430s

K430S es también una de las sierras de cinta de alto rendimiento. Equipada de serie con un carro de rodillos dobles fijo y otro adicional. La sierra vertical satisface las más altas exigencias en cuanto a rendimiento de corte.

Esto califica al K430S para su uso en el servicio por turnos. Por lo tanto, se utiliza tanto en la industria como en grandes plantas de despiece y empacadoras de autoservicio.

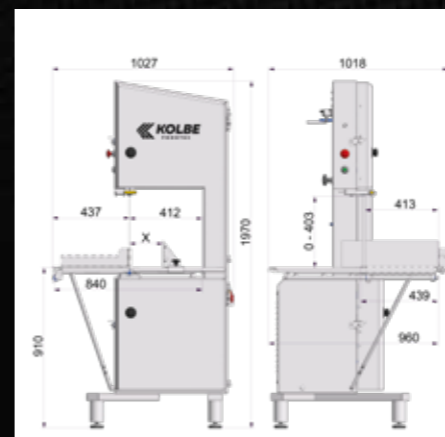
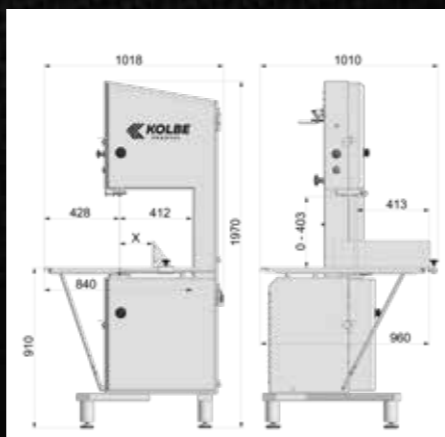
La K430S est également l'une des scies à ruban les plus performantes. Équipée en série d'une table fixe et d'une partie coulissante supplémentaire, la scie fixe répond aux exigences les plus élevées en matière de puissance de coupe.

Cette flexibilité la rend idéale autant dans les industries que dans les grands ateliers de découpe souhaitant vendre leurs produits en libre-service.

KOLBE K430

Sierra de cinta / Scie à ruban

Diámetro de rueda	Diamètre de roue	mm	430
Hoja de sierra cinta	Lame de scie	mm	3370 x 16
Velocidad de cinta	Vitesse du ruban	m/s	32
Altura de corte	Hauteur de coupe	mm	max. 403
Ancho de corte	Largeur de coupe	mm	max. 412
Recorrido de corte	Course de coupe	mm	max. 413
Motor de accionamiento	Moteur d'entraînement	kW	2,9 (4,0)



KOLBE K430S

Sierra de cinta / Scie à ruban

Diámetro de rueda	Diamètre de roue	mm	430
Hoja de sierra cinta	Lame de scie	mm	3370 x 16
Velocidad de cinta	Vitesse du ruban	m/s	32
Altura de corte	Hauteur de coupe	mm	max. 403
Ancho de corte	Largeur de coupe	mm	max. 412
Recorrido de corte	Course de coupe	mm	max. 413
Motor de accionamiento	Moteur d'entraînement	kW	2,9 (4,0)

K430RT

La mesa del K430RT consta de ruedas con rodamientos. Esto hace que este modelo sea ideal para desmontar grandes secciones, ya que la mesa de rodillos facilita enormemente el movimiento de productos de gran tamaño. La sierra de cinta de alto rendimiento corta carne fresca, así como huesos y bloques de carne congelada sin esfuerzo y con rapidez.

K430RT es ideal para el servicio por turnos y se utiliza preferiblemente en grandes plantas y mataderos con cintas de corte.

Le modèle K430RT est doté d'une table se composant de rouleaux, montés sur un roulement. Ainsi le mouvement des produits de grande taille est facilité afin de les découper sans effort.

Cette scie à ruban haute performance découpe la viande raidie ou congelée avec ou sans os aisément et avec précision.

Flexible, la K430RT est idéale pour les grands abattoirs et exploitations.



K430H

El modelo K430H es perfecto para cortes grandes. La mesa de trabajo más ancha en combinación con el mayor paso y el motor más potente resulta ideal para su uso en la industria pesquera, por ejemplo al cortar atún o aserrar productos grandes, frescos o congelados.

Opcionalmente, K430H puede equiparse con una mesa de trabajo más pequeña (v. tabla K430).

Le modèle K430H, grâce à sa table plus large et son moteur plus puissant, est parfaitement adapté à la découpe de grosses pièces. Il est idéal pour une utilisation dans l'industrie de la pêche, par exemple pour scier des produits longs ou hauts, à l'état raidi ou congelé.

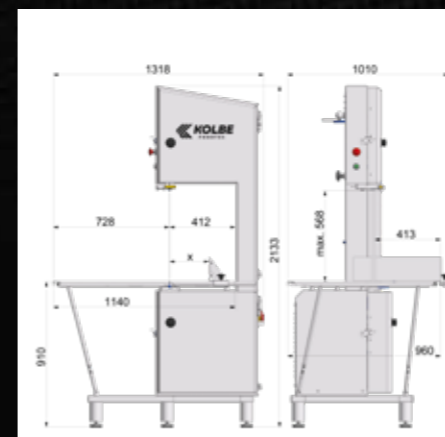
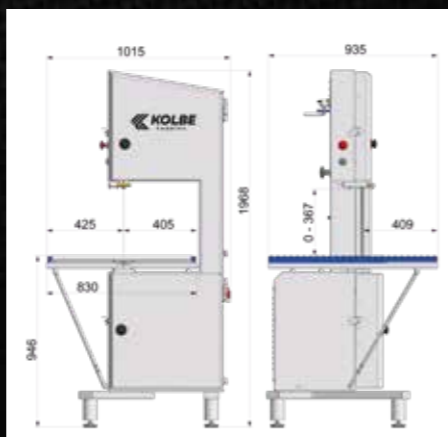
En option, la K430H peut être équipée d'une table de travail plus petite (voir la table de la K430).



KOLBE K430RT

Sierra de cinta / Scie à ruban

Diámetro de rueda	Diamètre de roue	mm	430
Hoja de sierra cinta	Lame de scie	mm	3370 x 16
Velocidad de cinta	Vitesse du ruban	m/s	32
Altura de corte	Hauteur de coupe	mm	max. 367
Ancho de corte	Largeur de coupe	mm	max. 405
Recorrido de corte	Course de coupe	mm	max. 409
Motor de accionamiento	Moteur d'entraînement	kW	2,9 (4,0)



KOLBE K430H

Sierra de cinta / Scie à ruban

Diámetro de rueda	Diamètre de roue	mm	430
Hoja de sierra cinta	Lame de scie	mm	3700 x 16
Velocidad de cinta	Vitesse du ruban	m/s	32
Altura de corte	Hauteur de coupe	mm	max. 568
Ancho de corte	Largeur de coupe	mm	max. 412
Recorrido de corte	Course de coupe	mm	max. 413
Motor de accionamiento	Moteur d'entraînement	kW	4,0

K440RS

K440RS es el modelo más grande de la línea RS y está equipado con una mesa deslizante con cojinetes de bolas. En combinación con la segunda velocidad opcional, esto permite un porcionado cuidadoso de las piezas frescas y congeladas de bloques de carne y pescado. Opcionalmente, la sierra vertical también puede equiparse con una mesa de trabajo más grande.

Las sierras de cinta de la línea RS ofrecen un acceso óptimo gracias a las mesas deslizantes que se pueden girar hacia un lado, lo que facilita una limpieza higiénica.

La K440RS est le plus grand modèle de la gamme RS et est équipée d'une table coulissante avec roulements à billes. La seconde vitesse, disponible en option, contribue à garantir une découpe rapide, propre et sans perte. En option, la scie fixe peut également être équipée d'une table de travail plus grande.

Les scies à ruban de la ligne RS offrent un accès optimal grâce aux tables pivotantes latéralement et facilitent ainsi un nettoyage hygiénique parfait.



K440H

El modelo K440H tiene un carro de rodillos y una mesa de trabajo. El modelo K440H tiene un carro de rodillos y una mesa de trabajo. Los productos grandes y altos no solo se pueden aserrar sin problemas gracias al mayor paso y al motor más resistente, sino que también se pueden porcionar y desmontar con precisión.

En caso necesario, K440H también puede equiparse con una mesa RS más pequeña (véase el carro K440RS).

Le modèle K440H dispose d'une table coulissante montée sur roulements à billes. Les produits hauts ou de longue taille peuvent être découpés sans effort grâce à un mouvement souple et un moteur puissant tout en garantissant, une extrême sécurité.

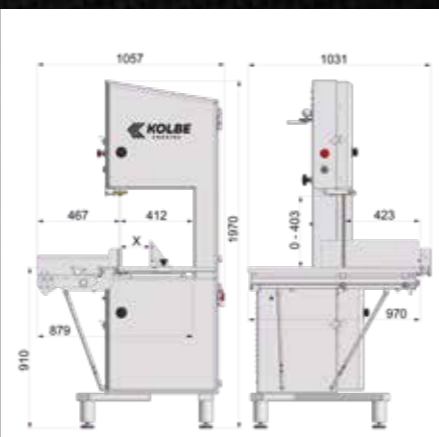
Si nécessaire, la K440H peut également être équipée d'une table coulissante RS plus petite (voir la table de la K440RS).



KOLBE K440RS

Sierra de cinta / Scie à ruban

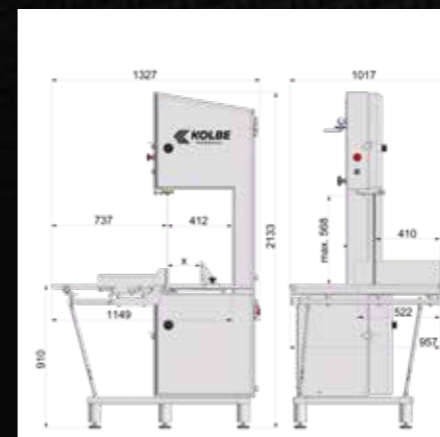
Diámetro de rueda	Diamètre de roue	mm	430
Hoja de sierra cinta	Lame de scie	mm	3370 x 16
Velocidad de cinta	Vitesse du ruban	m/s	32
Altura de corte	Hauteur de coupe	mm	max. 403
Ancho de corte	Largeur de coupe	mm	max. 412
Recorrido de corte	Course de coupe	mm	max. 423
Motor de accionamiento	Moteur d'entraînement	kW	2,9 (4,0)



KOLBE K440H

Sierra de cinta / Scie à ruban

Diámetro de rueda	Diamètre de roue	mm	430
Hoja de sierra cinta	Lame de scie	mm	3700 x 16
Velocidad de cinta	Vitesse du ruban	mm	max. 568
Altura de corte	Hauteur de coupe	mm	max. 568
Ancho de corte	Largeur de coupe	mm	max. 412
Recorrido de corte	Course de coupe	mm	max. 410
Motor de accionamiento	Moteur d'entraînement	kW	4,0



CORTA HASTA LO MÁS GRANDE: EL MODELO K800.

VIENT À BOUT
MÊME DES PLUS GROS :
LE MODÈLE K800.



K800



K800

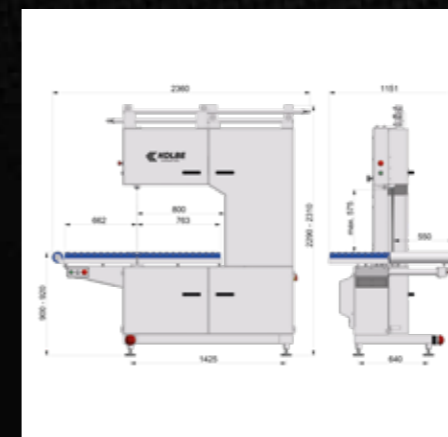
Perfectamente adecuado para el sector del despiece y los mataderos:

K800. Perfectamente adecuado para el sector del despiece y los mataderos: K800. El corte a gran escala de carne de vacuno, cerdo y animales de caza no supone ningún problema con esta sierra de preselección. K800 también se utiliza en la industria pesquera, especialmente para cortar atún y otros pescados congelados.

K800 puede equiparse de forma óptima para cualquier tipo de desmontaje de productos, opcionalmente con puertas correderas o abatibles y con diversas variantes de mesas.

Le modèle K800 est le plus gros de la gamme, parfaitement adapté aux gros ateliers de découpe et abattoirs. Le sciage à grande échelle et haute cadence de bœuf, porc ou gibier n'est pas un problème. Cette scie convient également à l'industrie de la pêche, notamment pour la découpe de thon et d'autres poissons congelés.

Flexible grâce à ses nombreux équipements, la K800 s'adapte de façon optimale à la découpe de tous les produits : faites le choix notamment entre des portes coulissantes ou battantes, sélectionnez la table idéale parmi de multiples variantes.



KOLBE K800

Sierra de cinta / Scie à ruban

Diámetro de rueda	Diamètre de roue	mm	430
Hoja de sierra cinta	Lame de scie	mm	4880 x 20
Velocidad de cinta	Vitesse du ruban	m/s	32
Altura de corte	Hauteur de coupe	mm	max. 575
Ancho de corte	Largeur de coupe	mm	max. 800
Recorrido de corte	Course de coupe	mm	max. 550
Motor de accionamiento	Moteur d'entraînement	kW	4,0

EQUIPAMIENTO ESTÁNDAR.

ÉQUIPEMENTS DE SÉRIE.

Guía precisa de la hoja de sierra
Guidage précis de la lame de scie



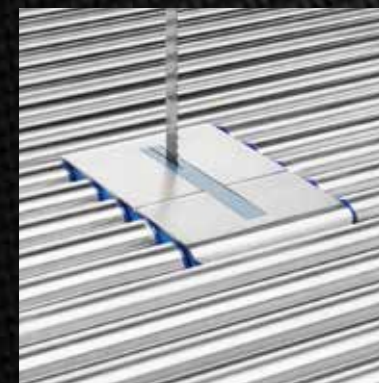
Protección de la cinta de sierra de 3 lados
Protection de la lame de scie sur 3 côtés



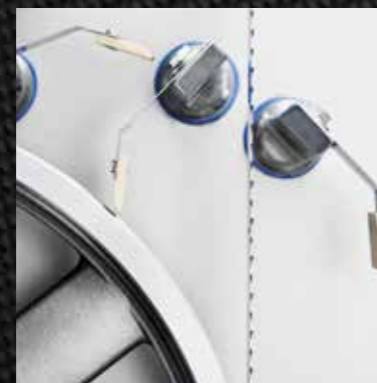
Pulsador
Commande à bouton-poussoir



Dispositivo de sujeción rápida
Poignée de mise sous tension rapide



Mesa de rodillos
Table à rouleaux



Limpia cintas plegables
Racleurs pliables



Poleas de acero inoxidable
Roues en acier inoxydable



Unidad de porcionamiento
Butée de portionnement

La SEGURIDAD es nuestra máxima prioridad! Todas las Sierras Kolbe Foodtec, a partir del módulo K300, disponen de un motor de freno mecánico que detiene la cinta de la sierra en aproximadamente 2 segundos. La protección de reinicio es de aprox. 3–4 segundos. Cuando las puertas están cerradas, la hoja de sierra de cinta permanece frenada, protegiendo así contra lesiones causadas por una rotación involuntaria. Aproximadamente 10 segundos después de abrir las puertas, se suelta el freno para poder cambiar la cinta de sierra.

Nuestros modelos pequeños, el K220 y K260, tienen un freno electrónico que detiene la hoja de sierra completamente en 2–3 segundos.

La SÉCURITÉ est notre priorité absolue ! Toutes les scies à ruban de Kolbe Foodtec, à commencer par le module K300, sont équipées d'un moteur à frein mécanique qui immobilise le ruban de scie en 2 secondes environ. La protection au redémarrage est d'environ 3–4 secondes. Lorsque les portes sont fermées, la lame de scie à ruban reste freinée et protège ainsi contre les blessures causées par une rotation involontaire. Environ 10 secondes après l'ouverture des portes, le frein est desserré pour pouvoir changer le ruban de scie.

Nos petits modèles, K220 et K260, sont équipés d'un frein électronique qui immobilise la lame de scie en 2–3 secondes environ.

Todos los datos relevantes resumidos. Aquí puede comparar los equipamientos de serie de las sierras.
Toutes les données importantes en un coup d'œil. Ici, vous pouvez comparer l'équipement standard des scies.

SIERRA DE CINTA		K220	K260	K330	K330S	K330RS	K380RS	K430	K430S	K430RT	K440RS	K430H	K440H	K800
Scie à ruban														
Unidad de porcionamiento	Butée de portionnement	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Empujador de material	Poussoir	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Freno motor	Frein moteur	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Poleas de acero inoxidable	Roues en acier inoxydable	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Comando encendido y apagado	Commande à bouton-poussoir	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Protección del motor	Protection moteur	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
4 patas de acero inoxidable regulables en altura	4 pieds anti-vibratoires en acier inoxydable		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
1 hoja de sierra de cinta	1 lame de scie	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Cable de conexión con Conector de fase CEE	Câble de raccordement avec connecteur de phase CEE	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Soporte para restos	Équerre coulissante			•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•

COMPLEMENTOS OPCIONALES.

ÉQUIPEMENTS SUPPLÉMENTAIRES.

Bastidor para sierra de mesa
Châssis pour scie de table



Unidad de porcionado con ajuste fino
Butée de portionnement avec réglage fin



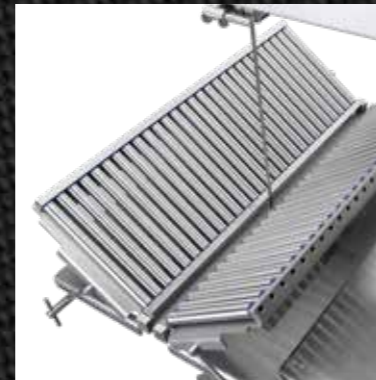
Mesa de trabajo más grande
Table de travail plus grande



Entrega a la derecha a petición
Sortie à droite sur demande

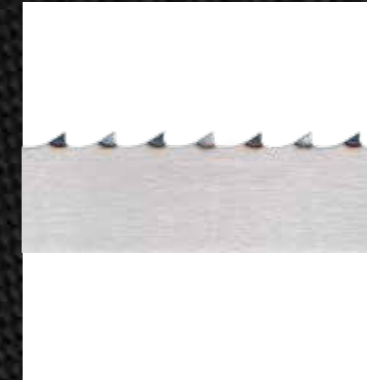


Cinta de descarga integrada
Tapis d'évacuation intégré



Mesa en V
Table en V

Hojas de sierra de cinta combinadas
Lames de scie combinées



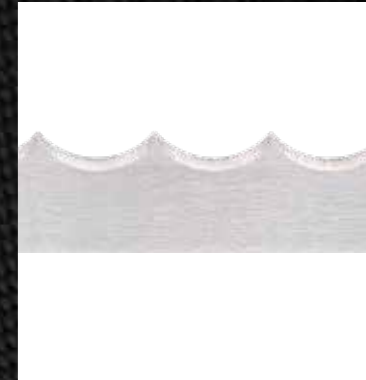
Para carne, huesos y carne congelada.
Pour la viande et les os, ainsi que pour les viande congelée.

Hojas de sierra de cinta para peces
Lames de scie pour poissons



Para pescado fresco y congelado.
Pour le poisson raidi et congelé.

Hojas de sierra de cinta tipo wave
Lames de scie ondulées



Para quesos y carnes frescas deshuesadas.
Pour le fromage et la viande sans os.

Móvil con 2 ruedas giratorias y 2 fijas
Mobile avec 2 roues fixes et 2 roues pivotantes

Bastidor inferior de acero inoxidable fijo / móvil
Châssis en acier inoxydable fixe / mobile

Aumento de la potencia motriz a 4,0 kW
Puissance d'entraînement accrue de 4,0 kW

Salida central para porciones
Bac à sciure

Carrera de corte ampliada hasta 600 mm
Course de coupe prolongée jusqu'à 600 mm

Visualización de la guía de corte por láser
Affichage du guide de coupe laser

Opción móvil
Option mobile



Casi todas las sierras de cinta Kolbe Foodtec se pueden pedir con una segunda velocidad. La primera es adecuada para productos deshuesados con hueso, frescos y congelados, mientras que la segunda velocidad proporciona un corte más preciso.

Presque toutes les scies à ruban Kolbe Foodtec peuvent être commandées avec une deuxième vitesse. La première est destinée aux produits avec ou sans os raidis ou congelés, tandis que la deuxième permet une coupe plus précise.

Todos los datos relevantes resumidos. Aquí puede comparar los extras de las sierras.

Toutes les données importantes en un coup d'œil. Ici, vous pouvez comparer l'équipement supplémentaire des scies.

SIERRA DE CINTA

Scie à ruban		K220	K260	K330	K330S	K330RS	K380RS	K430	K430S	K430RT	K440RS	K430H	K440H	K800RT/FT
Posibilidad de salida a la derecha	Possibilité de sortie à droite	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Móvil con 2 direcciones y 2 ruedas fijas	Mobile avec 2 roues fixes et 2 roues pivotantes		•	•	•	•	•	•	•	•	•			
Base de acero inoxidable fijo / móvil	Châssis en acier inoxydable fixe / mobile	•												
Unidad de porcionado con ajuste fino	Butée de portionnement avec réglage fin		•	•		•	•	•	•	•	•	•	•	
Segunda velocidad	Deuxième vitesse						•	•	•	•	•	•	•	
Mesa más grande	Table plus grande							•			•			
Aumento de la potencia motriz a 6,2 kW	Puissance d'entraînement plus élevée à 6,2 kW							•	•	•	•			
Eje de recorte en la mesa de la sierra	Bac à sciure							•	•		•	•	•	
Correa de descarga corta integrada para los esquejes	Tapis d'évacuation des déchets court intégré							•	•	•	•	•	•	
Carrera de corte ampliada hasta 600 mm	Course de coupe prolongée jusqu'à 600 mm										•			
Visualización de la guía de corte por láser	Affichage du guide de coupe laser					•								•

DATOS TÉCNICOS.

DONNÉES TECHNIQUES.

Todos los datos relevantes resumidos. Aquí puede comparar los datos técnicos de las sierras.

Toutes les données importantes en un coup d'œil. Ici, vous pouvez comparer les données techniques des scies.

SIERRA DE CINTA			K220	K260	K330	K330S	K330RS	K380RS	K430	K430S	K430RT	K440RS	K430H	K440H	K800RT	K800FT		
Scie à ruban																		
Diámetro de rueda	Diamètre de roue	mm	220	260	300	300	300	380	430	430	430	430	430	430	430	430		
Hoja de sierra cinta	Lame de scie à ruban	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	3370 x 16	3700 x 16	3700 x 16	4880 x 20	4880 x 20		
Velocidad de cinta	Vitesse du ruban	m/s	16	19	22	22	22	28	32	32	32	32	32	32	32	32		
Altura de corte	Hauteur de coupe	mm	230	252	311	311	311	346	403	403	367	403	568	568	575	626		
Ancho de corte	Largeur de coupe	mm	187	228	282	282	282	357	412	412	405	412	412	412	800	800		
Recorrido de corte	Course de coupe	mm	201	239	297	297	308	361	413	413	409	423	413	410	550	635		
Área de porcionado	Section de portionnement	mm	15–170	5–210	5–270	5–270	5–270	5–345	5–400	5–400	-	5–400	5–400	5–400	-	-		
Dimensiones de la mesa	An x P x AI	Dimensions de la table	L	407	458	590	590	682	757	840	840	830	879	1140	1149	1425	1465	
			x l	mm	580	663	765	765	775	900	960	960	935	970	960	957	1151	1205
			x h	mm	389	900	910	910	910	910	910	910	946	910	910	910	910	910
Carro de rodillos dobles	An x P	Table coulissante	L	-	-	-	315	400	400	-	437	-	467	-	737	-	-	
			x l	mm	-	-	-	351	775	900	-	439	-	970	-	522	-	-
Máquina B Dimensiones	An x P x AI	Dimensions de la machine	L	519	579	749	749	834	914	1018	1027	1015	1057	1318	1327	2360	2128	
			x l	mm	622	705	815	815	836	961	1010	1018	935	1031	1010	1017	1151	1205
			x h	mm	995	1629	1762	1762	1762	1856	1970	1970	1968	1970	2133	2133	2230	2100
Tensión del motor (3Ph)	Tension moteur (3Ph)	V	230 / 400	230 / 400	230 / 400	230 / 400	230 / 400	230 / 400	230 / 400	230 / 400	230 / 400	230 / 400	230 / 400	230 / 400	230 / 400	230 / 400		
Potencia del motor / Tipo de protección IP54 (opcional)	Puissance moteur / Degré de protection IP54 (optionnel)	kW	1,1	1,1	1,5	1,5	1,5	2,5 (4,0)	2,9 (4,0)	2,9 (4,0)	2,9 (4,0)	2,9	4,0	4,0	4,0	4,0		
Corriente nominal 230 V / 400 V (opcional)	Courant nominal à 230 V / 400 V (optionnel)	A	4,7 / 2,7	4,7 / 2,7	5,9 / 3,4	5,9 / 3,4	5,9 / 3,4	9,9 / 5,7 (14,9 / 8,6)	11,8 / 6,8 (14,9 / 8,6)	11,8 / 6,8 (14,9 / 8,6)	11,8 / 6,8 (14,9 / 8,6)	11,8 / 6,8	14,9 / 8,6	14,9 / 8,6	15,7 / 9,1	15,7 / 9,1		
Sección del conductor	Section des câbles	mm ²	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5		
Fusible de red para 230 V / 400 V (Un perezoso)	Disjoncteur de ligne à 230 V / 400 V (A à action retardée)	A	16 / 16	16 / 16	16 / 16	16 / 16	16 / 16	16 / 16	16 / 16	16 / 16	16 / 16	16 / 16	20 / 16	20 / 16	20 / 16	20 / 16		
Niveles de ruido	Niveau sonore	db (A)	75	69	72	72	72	72	70,5	70,5	70,5	70,5	70,5	70,5	72	72		
Peso neto	Poids net	kg	75–77	110–115				250–270	295–305	295–305	295–305	295–305	315–325	315–325	670–690	670–690		

RESUMEN DE MODELOS.

APERÇU DES MODELES.

SERIE K200 Série K200



K220 - Art.:
Izquierda Gauche - 2070000
Derecha Droit - 2070030

Página 12 - Page 12



K260 - Art.:
Izquierda Gauche - 2330000
Derecha Droit - 2330030

Página 13 - Page 13

SERIE K300 Série K300



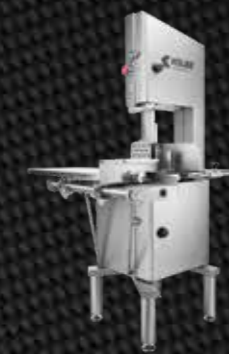
K330 - Art.:
Izquierda Gauche - 2430000
Derecha Droit - 2430030

Página 16 - Page 16



K330S - Art.:
Izquierda Gauche - 2430010
Derecha Droit - 2430040

Página 16 - Page 16



K330RS - Art.:
Izquierda Gauche - 2430060
Derecha Droit - 2430070

Página 17 - Page 17



K380RS - Art.:
Izquierda Gauche - 2440000
Derecha Droit - 2440010

Página 18 - Page 18

SERIE K400 Série K400



K430 - Art.:
Izquierda Gauche - 2560000
Derecha Droit - 2560030

Página 22 - Page 22



K430S - Art.:
Izquierda Gauche - 2560010
Derecha Droit - 2560040

Página 23 - Page 23



K430RT - Art.:
Izquierda Gauche - 2560020
Derecha Droit - 2560050

Página 24 - Page 24



K430H - Art.:
Izquierda Gauche - 2560100
Derecha Droit - 2560130

Página 25 - Page 25

SERIE K800 Série K800



K800RT - Art.:
Puerta corredera - Porte coulissante
Izquierda Gauche - 2560100
Derecha Droit - 2560130

Puerta oscilante - Porte battante
Izquierda Gauche - 2560100
Derecha Droit - 2560130

Página 29 - Page 29



K800FT - Art.:
Puerta corredera - Porte coulissante
Izquierda Gauche - 6100050
Derecha Droit - 6100060

Porte battante - Puerta oscilante
Izquierda Gauche - 6100150
Derecha Droit - 6100160

Página 29 - Page 29

A SU DISPOSICIÓN À VOTRE SERVICE
INFO@KOLBE-FOODTEC.COM
+49 (0) 7308 / 96 10 - 0
WWW.KOLBE-FOODTEC.COM

¿Desea asesoramiento profesional?
¿O ya se ha decidido por un modelo?
Estaremos encantados de ayudarle
en ambos casos.

Souhaitez-vous un conseil professionnel ?
Ou avez-vous déjà opté pour un modèle ?
Dans les deux cas, nous serons heureux
de vous aider !

Póngase en contacto con nosotros por
correo electrónico o por teléfono. Juntos
determinaremos, en función de sus
necesidades, qué máquina es perfecta
para usted. Para que convertirse en el
orgullosa propietario de una sierra de
cinta Kolbe Foodtec.

Il vous suffit de nous contacter, que ce
soit par e-mail ou par téléphone. Ensemble,
nous déterminerons, en fonction de vos
besoins, quelle machine est la plus
adaptée à vos applications, afin que vous
puissiez bientôt vous considérer comme
l'heureux propriétaire d'une scie à ruban
Kolbe Foodtec.



K440RS - Art.:
Izquierda Gauche - 2560200
Derecha Droit - 2560230

Página 26 - Page 26



K440H - Art.:
Izquierda Gauche - 2560300
Derecha Droit - 2560330

Página 27 - Page 27

Paul KOLBE GmbH

FOODTEC
Gewerbestrasse 5
89275 Elchingen
Germany

A SU DISPOSICIÓN À VOTRE SERVICE
INFO@KOLBE-FOODTEC.COM
+49 (0) 7308 / 96 10 - 0
WWW.KOLBE-FOODTEC.COM

Concepción y diseño del catálogo

ATTACKE Werbeagentur GmbH
Marktplatz 8,
D-89073 Ulm
attaque.love

Fotografía del producto

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

Puede haber desviaciones dimensionales,
modificaciones de modelos, errores y erratas.

Sous réserve d'écarts dimensionnels, de modifications
de modèles, d'erreurs et de fautes d'impression.

