

Seit 1920



**LUMBECK®
& WOLTER**

Quality is the difference



INSIGHTS

SEIT ÜBER 100 JAHREN

Seit mehr als einem Jahrhundert sind wir stolz darauf, hochwertige Schneidsatzteile anzubieten. Unsere Geschichte ist geprägt von Engagement für Qualität, Zuverlässigkeit und Partnerschaft.

Wir sind nicht nur Zulieferer von Schneidsatzteilen, sondern auch ein Partner für Unternehmen auf der ganzen Welt. Unsere Produkte und Dienstleistungen haben dazu beigetragen, die Produktivität und Effizienz namhafter Maschinenhersteller zu steigern.



Unsere Schneidwerkzeuge sind das Ergebnis jahrzehntelanger Erfahrung und kontinuierlicher Innovation. Wir setzen modernste Technologien ein, um Produkte von höchster Qualität zu fertigen, die den anspruchsvollen Anforderungen unserer Kunden gerecht werden.

Unsere Einsatzgebiete sind vielfältig und umfassen eine breite Palette von Anwendungen. Von der Zerkleinerung von Lebensmitteln bis hin zur Verarbeitung von chemischen Substanzen – unsere Schneidwerkzeuge garantieren Effizienz, Präzision und Zuverlässigkeit.



Hauptsitz



Werk 2





1920

2022 wurde unser Werk 2 fertig gestellt. Es ist nicht nur ein Symbol für Wachstum und Fortschritt, sondern auch eine Investition in die Zukunft unseres Unternehmens. Mit modernsten Einrichtungen und Ausrüstungen ausgestattet, sind wir in der Lage, unseren Kunden einen noch schnelleren und zuverlässigeren Service zu bieten.

Wir nehmen unsere Verantwortung gegenüber der Umwelt ernst und sind nach ISO 14001:2015 zertifiziert. Dies zeigt unser Engagement für umweltfreundliche Praktiken und die Minimierung unserer Umweltauswirkungen.

Durch strenge Richtlinien und Maßnahmen stellen wir sicher, dass unsere Geschäftsaktivitäten im Einklang mit den besten Umweltstandards stehen.



UNSER STANDARD IST DIE ZUKUNFT

Unsere Produkte und Schneidsätze nach DIN 9810 sind das Ergebnis intensiver Forschung und Entwicklung. Sie sind nicht nur darauf ausgelegt, den hohen Anforderungen der Branche gerecht zu werden, sondern auch die Effizienz und Präzision der Schneidprozesse zu maximieren.

Darüber hinaus steht bei uns die Sicherheit und Hygiene an erster Stelle. Unsere Produkte entsprechen den strengen Standards der DIN EN 12331 und gewährleisten nicht nur eine sichere, sondern auch eine hygienische Arbeitsumgebung.

■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

Long Life



ROBOT S4 – SYSTEM UNGER

- Das System Unger ist das in Europa genormte und am häufigsten eingesetzte Schneidsystem
- Unser Produktprogramm deckt alle gängigen Anwendungen ab



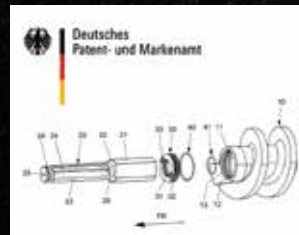
KREUZMESSER – SYSTEM ENTERPRISE

- Das System Enterprise wird vorrangig 2-teilig eingesetzt
- Speziell für Hackfleisch-erzeugnisse



LOCHSCHEIBEN

- Feinstzerkleinerung $\geq 0,6$ mm
- Trennen und Separieren
- Konisch
- Fördernuten
- Individuelle Prozesslösungen



PATENTE UND ENTWICKLUNGEN

- Innovationen, Wünsche und Forderungen der Kunden
- Anforderungen Nahrungsmittelmaschinen und Wölfe:
 - Schneidsätze DIN 9810
 - Sicherheit Hygiene DIN EN 12331

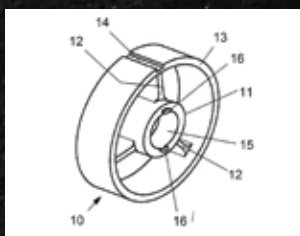
SYSTEM-AUFBAU



Wir stellen Ihnen verschiedene, hochwertige Systeme für alle Einsatzbereiche nach DIN 9810 zur Verfügung. Dabei sind die Systeme so aufeinander abgestimmt, dass ein Falscheinbau reduziert wird. Verschiedene Materialien sind in den einzelnen Systemen möglich.

- SYSTEM UNGER
- SYSTEM EXCELSIOR UND VELATI | KS
- SYSTEM ENTERPRISE
- SYSTEM KONTI-CUTTER

UND VIELE ANDERE



STÜTZKREUZ ZUR MONTAGE
PCT/EP/2021/08606/
PATENT PENDING

- Mehr als ein Stützkreuz
- Integriertes Werkzeug zur Montage des Messerzapfens
- Demontage Messerzapfen



STÜTZKREUZ MIT LEHREN-
FUNKTION DE 20 2022 102 585

- Mehr als ein Stützkreuz
- Integrierte Verschleißgrenze
- Regelung der Schleifzugabe, DIN 9810



SYSTEM-EINBAU
MESSER

- Kostenreduktion
- Vorgabe Einbaurichtung
- Kein Falscheinbau möglich
- Unterstützung Wolf-Bediener
- Weiterverwendung Standard



SYSTEM-EINBAU LOCH-
SCHEIBEN UND VORSCHNEIDER

- Kostenreduktion
- Vorgabe Einbaurichtung
- Kein Falscheinbau möglich
- Unterstützung Wolf-Bediener
- Weiterverwendung Standard

BESONDERE TECHNOLOGIEN



Besondere Technologien für besondere Anforderungen. Unsere Produkte sind hochwertig und langlebig. Herausragende Merkmale sind z.B. die Fähigkeit, ein gleichmäßiges Schneiden bei gleichmäßiger Vermischung zu gewährleisten. Dies ist besonders in Bereichen wie der Lebensmittelverarbeitung von entscheidender Bedeutung, wo eine präzise und konstante Verarbeitung erforderlich ist.

Sie benötigen eine individuelle Lösung für Ihren Prozess?

Wir sind für Sie da.

info@lumbeck-wolter.de | T +49(0)2 02/2 46 51-0



MESSERZAPFEN PCT/
EP2021/058913/
PATENT PENDING

- System-Messerzapfen
- Kostenreduktion
- Unterstützung Wolfbediener
- Weiterverwendung Standard Teile



TECHNOLOGIEN MESSER
DE 20 2020 103 763 U1/
PATENT PENDING

- Kundenspezifische Anwendungen
- Individuelle Prozesslösungen
- Z.B. Gleichmäßiges Schneiden bei gleichmäßiger Vermischung



MASCHINENHERSTELLER
UND KUNDEN

- Entwicklung, Produktion
 - Scheiben
 - Messer
 - Feinstzerkleinerer
 - Messerzapfen



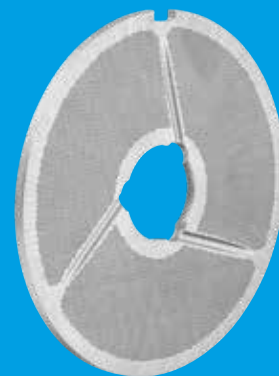
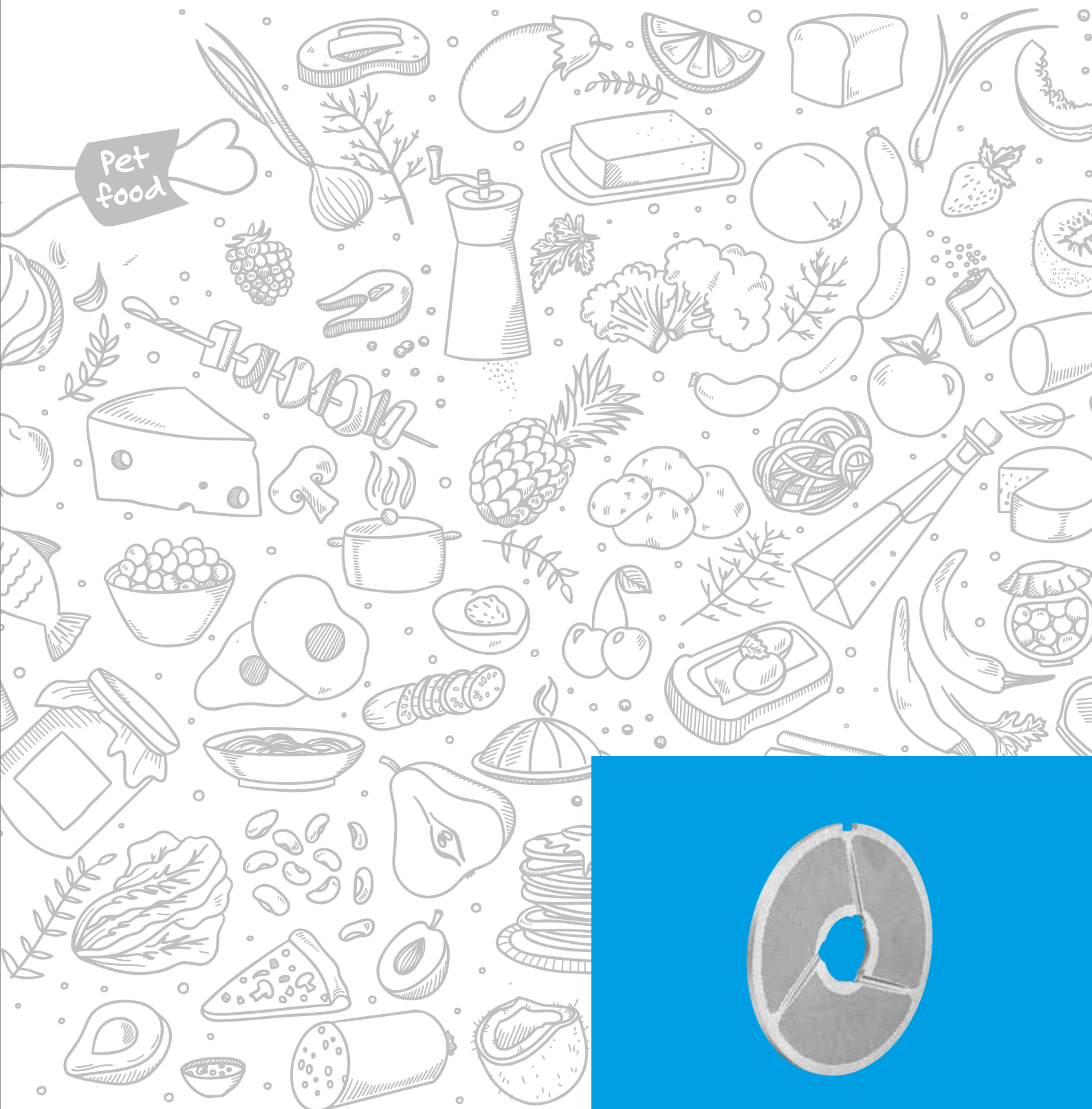
TECHNOLOGIEN

- Füllwolf, Wolf
- Fleisch, Vegan, Gemüse, Käse, usw
- Feinstzerkleinerer
- Materialien, Oberflächen
- Vieles mehr

L&W IM EINSATZ



**LUMBECK
& WOLTER**
Quality is the difference



Die Produkte von Lumbeck & Wolter finden in vielen, verschiedenen Einsatzgebieten der Zerkleinerungstechnologie ihre Anwendung.

Weitere Produkte unter: www.lumbeck-wolter.de





LUMBECK & WOLTER GMBH & CO. KG

Head-Office & Produktion Werk I

Linde 72-74
42287 Wuppertal

T +49(0)2 02/2 46 51-0
F +49(0)2 02/2 46 51-65
info@lumbeck-wolter.de
www.lumbeck-wolter.de

Administration & Logistic Werk II

Rosenthalstr. 19
42369 Wuppertal

