

[www.kolbe-foodtec.de](http://www.kolbe-foodtec.de)

---

# BANDSÄGEN

## BANDSAWS

---

AUS JEDEM  
STÜCK FLEISCH  
MACHEN WIR  
DAS BESTE.

WE MAKE THE  
BEST OUT  
OF EVERY  
PIECE OF MEAT.



# BANDSÄGEN

BANDSAWS



# HÄUFIGSTER TRENNUNGSGRUND IN DER METZGEREI- BRANCHE? UNSERE BANDSÄGEN.

*MOST COMMON SPLIT UP REASON IN THE BUTCHER INDUSTRY?  
OUR BANDSAWS.*

Aber keine Sorge, mit uns erleben Sie weder Liebeskummer noch entzweite Herzen. Na gut, geteilte Herzen können vorkommen... Dann aber nur exakt zerlegt, mit einem präzisen und sauberen Schnittbild. Sie fragen sich, welche unserer Bandsägen das schafft? Ganz einfach: alle! Denn Kolbe Foodtec Bandsägen überzeugen allesamt mit einer hervorragenden Schnittsicherheit und Schnittgenauigkeit. In Kombination mit unseren höchsten Hygiene- und Sicherheitsstandards eignen sich alle Modelle, von der K220 Tischsäge bis hin zur K800 Zerlegesäge ideal für den Einsatz in der Fleisch- und Fischindustrie. Jahrelange Erfahrung, gepaart mit einmaliger Konstruktion und technischem Know-how garantieren perfekte Leistung in jeder Betriebsgröße.

But no worries, with us you'll experience neither lovesickness nor broken hearts. Well, hearts split into two may occur... But then only exactly disassembled, with a precise and clean cutting result. You wonder, which of our bandsaws is capable of this? It's simple: all of them! All Kolbe Foodtec bandsaws convince with an outstanding cutting safety and cutting precision. In combination with our highest standards in hygiene and safety, all models, from the K220 table saw through to the K800 dissection saw, are perfectly suitable for the usage in the meat and fish industry. Years of experience, paired with an unique construction and technical know-how guarantee perfect performance in every company size.

## INHALT

### Content

- 06-07 Philosophie / Leistungen  
Philosophy / Service
- 08-09 Made in Germany  
Made in Germany
- 10-11 K200-Serie  
K200 series
- 12-13 K220 / K260  
K220 / K260
- 14-15 K300-Serie  
K300 series
- 16-17 K330 / K330RS  
K330 / K330RS
- 18-19 K380RS / Details RS-Linie  
K380RS / Details RS-Line
- 20-21 K400-Serie  
K400 series
- 22-23 K430 / K430S  
K430 / K430S
- 24-25 K430RT / K430H  
K430RT / K430H
- 26-27 K440RS / K440H  
K440RS / K440H
- 28-29 K800-Serie / K800  
K800 series / K800
- 30-31 Serienausstattung  
Standard equipment
- 32-33 Modellübersicht  
Model overview
- 34-35 Technische Daten  
Technical data
- 36-37 Ausstattungsextras  
Equipment extras
- 38 Kontakt  
Contact



# NACHHALTIGKEIT ENDET NICHT BEI DER HERKUNFT, SONDERN BETRIFFT AUCH DIE WEITER-VERARBEITUNG.

*SUSTAINABILITY DOESN'T ONLY REFER TO THE ORIGIN OF THE MEAT. IT APPLIES TO THE PROCESSING AS WELL.*

Dies ist einer der Gründe, weshalb wir seit nunmehr über 65 Jahren Spezialist für hochwertige Fleischertechnik sind und Kunden unterschiedlichster Größen versorgen. Ob Spezialitäten-Metzgerei, Supermarkt oder industrieller Zerlegebetrieb: Unsere umfangreiche Auswahl an Fleischverarbeitungsmaschinen bietet stets perfekt abgestimmte Technik für jedes Einsatzgebiet. Die Entwicklung und Fertigung an nur einem Standort in Deutschland ermöglicht uns die Einhaltung höchster Qualitätsstandards. Da wir alle bekannten Industrienormen nicht nur berücksichtigen, sondern zum Teil auch übererfüllen, zeichnen sich alle Kolbe Foodtec Maschinen durch herausragende Eigenschaften aus. Zuverlässig, einfach in der Handhabung und mit höchsten Hygienestandards.

That is one of the reasons we have been specialists in high-quality meat processing technology for over 65 years, supplying customers of many different sizes. Whether speciality butchery, supermarkets or industrial cutting plants, our extensive selection of meat processing machines always offers the perfect technology for every field of application. The development and production at one location in Germany allows us to ensure full compliance with even the highest quality standards. Because we not only meet all known industry standards but also exceed many of them, all Kolbe Foodtec machines are of particularly high quality. They are reliable, easy to handle and have the highest hygienic standards.

FÜR SIE DA HERE FOR YOU  
INFO@KOLBE-FOODTEC.DE  
+49 (0) 7308 / 96 10 - 0  
WWW.KOLBE-FOODTEC.DE

# GUTE ENTSCHEIDUNG. GOOD DECISION.



**FÜR SIE DA**  
Here for you

Egal, ob Sie eine kompetente Beratung wünschen oder eine Ihrer Maschinen ein Ersatzteil benötigt: Wir sind für Sie da! Überzeugen Sie sich selbst und nehmen Sie Kontakt mit uns auf!

Whether you need proficient consulting or one of your machines needs a spare part, we are here for you! You simply need to drop us a line.



**WIRTSCHAFTLICHKEIT**  
Efficient

Einfache Handhabung, minimaler Verschleiß. Wir bieten Ihnen beste Voraussetzungen, um Ihre Produktivität zu steigern – und damit auch Ihre Wirtschaftlichkeit!

Easy to use, minimal wear. We offer you the best terms to increase your productivity – and your profitability!



**INNOVATION NACH MASS**  
Bespoke innovations

Nicht jeder Betrieb hat dieselben Bedürfnisse. Deswegen gehen wir auf Ihre ein und bieten Ihnen höchste Qualität: optimal angepasst nach Ihren Wünschen!

Not every company has the same needs. Therefore we react to yours and offer you the highest quality, optimally adapted to your wishes!



**WARTUNGSARM**  
Low-maintenance

Wertvolle Zeit geht verloren, wenn Maschinen gewartet und gepflegt werden müssen. Kommt Ihnen bekannt vor? Uns nicht! Überzeugen Sie sich von unserer wartungsarmen Technik.

Precious time is lost whenever machines have to be maintained and taken care of. Sounds familiar? Not to us! Learn more about our low-maintenance machines.



**WELTWEITER VERTRIEB**  
Worldwide distribution

An nur einem Standort hergestellt, werden Kolbe Maschinen weltweit bestellt und ausgeliefert. Denn „Made in Germany“ ist mehr als ein Versprechen. Wann überzeugen Sie sich?

Produced at only one location, Kolbe Foodtec machines are being ordered and delivered all around the world. Because Made in Germany is more than just a promise.



**UNSER SERVICE**  
Our service

Von der Installation und Einweisung bis hin zu Testlauf und Reparatur – unsere Service-Techniker sind weltweit für Sie im Einsatz und helfen Ihnen gerne weiter.

Whether installation, instruction, test run or repair – our service engineers are at service all around the globe and will gladly help you.



# DAMIT SIE BESSER ARBEITEN KÖNNEN, MACHEN WIR HOHE QUALITÄT ZUM STANDARD.

TO MAKE YOUR WORK MORE EFFICIENT, WE MAKE HIGH QUALITY THE NEW STANDARD.



**Individuell bis ins kleinste Detail.**  
Um flexibel auf Kundenwünsche eingehen zu können, übernimmt Kolbe Foodtec die Fertigung, Bearbeitung und Montage nahezu aller Bestandteile selbst. Dadurch ist es uns möglich, unseren Kunden die Maschinen zu bieten, die sie benötigen, individuell angepasst auf ihre Bedürfnisse und Produktionsgebiete.

**Individual down to the smallest detail.** To address individual customer requirements, Kolbe Foodtec takes over the manufacturing, treatment and assembly of almost all components. This makes it possible for us to offer our customers machines that are adjusted to their needs and production field.



# MADE IN GERMANY. IN DER WELT ZUHAUSE.

MADE IN GERMANY. AT HOME ALL OVER THE WORLD.



**Mehr als nur „Made in Germany“.**  
Denn Kolbe Foodtec produziert nicht nur in Deutschland, sondern hat als Zielsetzung, durch wenig bis gar keine Fremdarbeiten den größten Teil der Produktion hausintern zu erledigen. Somit liegen Kontrolle über Produktion und Qualität in der Hand von Kolbe Foodtec.

**More than just Made in Germany.**  
Kolbe Foodtec not only manufactures in Germany, but also strives to produce in-house as much as possible, so almost no external work is involved. Therefore the control over production and quality lies in the hands of Kolbe Foodtec.





# DAS ARGUMENT FÜR DEN METZGER UM DIE ECKE: DIE K200-SERIE.

THE MAIN ARGUMENT  
FOR THE BUTCHER AROUND  
THE CORNER:  
THE K200-SERIES.



K220



K220  
MIT UNTERGESTELL



K260



# K220

Bei der K220 handelt es sich um ein Tischmodell - ideal für die kleine Metzgerei von nebenan oder die Fleischabteilung im Supermarkt.

Teilstücke frischen Fleisches sowie kleine Mengen an Knochen sind für die K220 kein Problem.

Die Tischsäge kann auch wahlweise mit einem festen oder fahrbaren Edelstahluntergestell kombiniert werden.

Wie alle Bandsägen aus unserem Sortiment, kann auch die K220 sowohl in Rechts- als auch in Linksauslage bestellt werden.

The table model K220 is ideal for the little butchery next door or the meat section at the supermarket. Parts of fresh meat as well as small quantities of bones do not pose any problems for the K220 at all.

The table saw can be combined with a fix or mobile undercarriage made of stainless steel, optionally.

Like all bandsaws from our product range, the K220 too can be ordered in both, either left or right sided operating version.



# K260

Die kleinste Standsäge in unserem Sortiment ist die K260. Trotz ihrer äußerst platzsparenden Maße bietet ihr Arbeitstisch im Vergleich zur K220 mehr Fläche. Größere Teilstücke wie Koteletts oder Beinscheiben können dank dem höheren Seitendurchlass und abnehmbaren Materialdrücker portioniert werden. Auch kleinere Mengen an Röhrenknochen können mit ihr verarbeitet werden.

Die K260 findet ihre Anwendung optimalerweise sowohl in Metzgereien kleiner bis mittlerer Größe, als auch in der Fleischabteilung im Supermarkt oder dem Fleischhandel.

The smallest bandsaw from our range is the K260. Despite its very low space requirements, this models work table provides a wider area compared to the K220. Bigger meat parts like cutlets or shanks can be portioned due to the higher cutting side pass and the removable material pusher. Small quantities of tubular bones also can be processed.

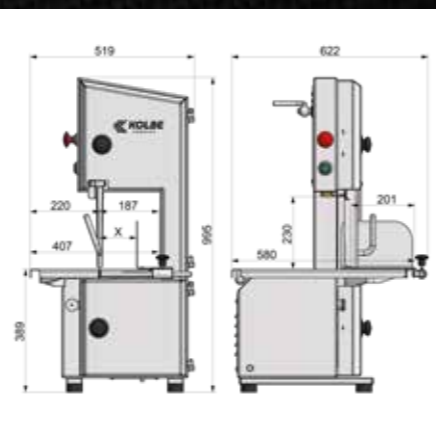
Optimally the K260 finds its use in butcheries of small and medium sizes, as well as in the meat section at the supermarket or the meat market.



## KOLBE K220

Bandsäge Bandsaw

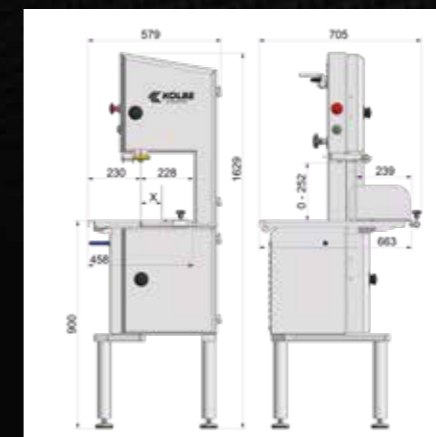
<b>Raddurchmesser</b>	Wheel diameter	mm	220
<b>Bandsägeblatt</b>	Bandsaw blade	mm	1820 x 16
<b>Bandgeschwindigkeit</b>	Blade speed	m/s	16
<b>Schnitthöhendurchlass</b>	Pass of cutting height	mm	max. 230
<b>Schnittseitendurchlass</b>	Pass of cutting side	mm	max. 187
<b>Schnitthub</b>	Cutting stroke	mm	max. 201
<b>Antriebsmotor</b>	Drive motor	kW	1,1



## KOLBE K260

Bandsäge Bandsaw

<b>Raddurchmesser</b>	Wheel diameter	mm	260
<b>Bandsägeblatt</b>	Bandsaw blade	mm	2170 x 16
<b>Bandgeschwindigkeit</b>	Blade speed	m/s	19
<b>Schnitthöhendurchlass</b>	Pass of cutting height	mm	max. 252
<b>Schnittseitendurchlass</b>	Pass of cutting side	mm	max. 228
<b>Schnitthub</b>	Cutting stroke	mm	max. 239
<b>Antriebsmotor</b>	Drive motor	kW	1,1





# DIE EINTRITTSKARTE IN DIE WELT DER PROFIS: DIE K300-SERIE.

THE TICKET TO THE WORLD  
OF PROFESSIONALS:  
THE K300-SERIES.



K330



K330RS



K380RS



# K330/ K330s

**Das Einstiegsmodell unserer professionellen Sägenreihe.** Aufgrund der höheren Bandgeschwindigkeit und der erstklassigen Schnittleistung eignet sich die K330 bestens zur Zerlegung sowohl frischer, als auch gefrorener Röhrenknochen und Teilstücke.

Für die Feinportionierung größerer Mengen besitzt die K330S einen Schiebetisch, welcher bei Bedarf, beispielsweise für Zerlegearbeiten, seitlich abgeklappt werden kann.

The economy model of our range of professional bandsaws. The higher blade speed and the topnotch cutting performance allow for the K330 to break down fresh and frozen hollow bones and meat parts.

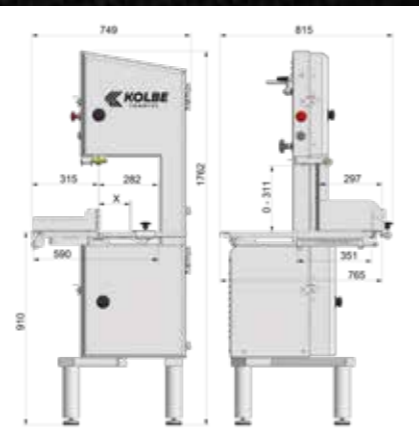
For fine portioning of bigger quantities the K330S is equipped with a sliding table, which can be folded down sideways for dissections.



## KOLBE K330/K330S

Bandsäge Bandsaw

<b>Raddurchmesser</b>	Wheel diameter	mm	300
<b>Bandsägeblatt</b>	Bandsaw blade	mm	2490 x 16
<b>Bandgeschwindigkeit</b>	Blade speed	m/s	22
<b>Schnitthöhendurchlass</b>	Pass of cutting height	mm	max. 311
<b>Schnittseitendurchlass</b>	Pass of cutting side	mm	max. 282
<b>Schnitthub</b>	Cutting stroke	mm	max. 297
<b>Antriebsmotor</b>	Drive motor	kW	1,5



# K330 RS

**Das K330RS Modell ist mit einem kugelgelagerten Schiebetisch ausgestattet.** Dieser ermöglicht eine äußerst akkurate Portionierung frischer und gefrorener Fleischstücke und Fischblöcke. Mit ihrer hohen Schnittpräzision, dem gutem Schnittbild und der hervorragenden Schnittleistung ist die K330RS insbesondere für Supermärkte, den Fleischhandel und Fleischmärkte geeignet.

Aufgrund der seitlich abschwenkbaren Schiebetische bieten die Bandsägen der RS-Linie einen besseren Zugang und erleichtern damit eine optimale hygienische Reinigung.

The K330RS model is equipped with a spherically seated sliding table, which allows for a precise portioning of frozen meat parts and fish blocks. With its high cutting precision, very good cross section and a brilliant cutting performance, the K330RS is highly suitable for supermarkets, butcheries and the meat market.

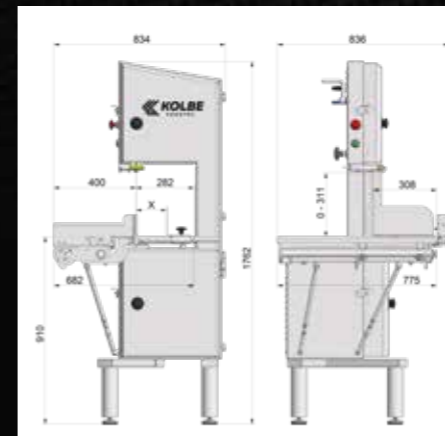
Because of the edgewise tiltable sliding table the bandsaws of our RS-Line offer better access and allow for an optimal hygienic cleaning.



## KOLBE K330RS

Bandsäge Bandsaw

<b>Raddurchmesser</b>	Wheel diameter	mm	300
<b>Bandsägeblatt</b>	Bandsaw blade	mm	2490 x 16
<b>Bandgeschwindigkeit</b>	Blade speed	m/s	22
<b>Schnitthöhendurchlass</b>	Pass of cutting height	mm	max. 311
<b>Schnittseitendurchlass</b>	Pass of cutting side	mm	max. 282
<b>Schnitthub</b>	Cutting stroke	mm	max. 308
<b>Antriebsmotor</b>	Drive motor	kW	1,5





# K380RS

Die zweitgrößte Bandsäge unserer RS-Linie ist die K380RS. Sie ist mit einem größeren kugelgelagerten Schiebetisch ausgestattet, als das K330RS Modell. In Kombination mit dem höheren Schnittdurchlass, vergrößertem Schnitthub und der wahlweise zweiten Geschwindigkeit, erlaubt dieses Modell eine präzise Portionierung von Fleisch und Fisch, sowohl frisch als auch gefroren.

Aufgrund der seitlich abschwenkbaren Schiebetische bieten die Bandsägen der RS-Linie einen besseren Zugang und erleichtern damit eine optimale hygienische Reinigung.

The second largest bandsaw of our RS-Line is the K380RS. This model is also equipped with a spherically seated sliding table, but bigger than the table of the K330RS model. In combination with the higher pass of cutting, extended cutting stroke and the optional second speed, this model allows for a precise portioning of meat and fish, fresh as well as frozen.

Because of the edgewise tiltable sliding table the bandsaws of our RS-Line offer better access and allow for an optimal hygienic cleaning.



# DETAILS RS-LINIE.

## DETAILS RS-LINE.



### SCHIEBETISCH

#### Sliding table

**Präzises Arbeiten und exaktes Portionieren.** Aufgrund der kugelgelagerten Schiebetische der RS-Linie lassen sich große Fleisch- und Fischstücke, ob frisch oder gefroren, noch genauer auseinandernehmen. Da das Schnittgut beim Sägen nicht über, sondern mit dem Tisch zusammen bewegt wird, ist ein viel genaueres Sägen möglich und der Bewegungsablauf wird insgesamt flüssiger.

Die Schiebetische der RS-Linie sind außerdem alle seitlich abschwenkbar und bieten somit einen noch besseren Zugang, um die Bandsägen hygienisch hervorragend reinigen zu können. Somit bestechen die Modelle der RS-Linie nicht nur durch höchste Präzision beim Sägen, sondern auch durch die höchsten Hygienestandards.

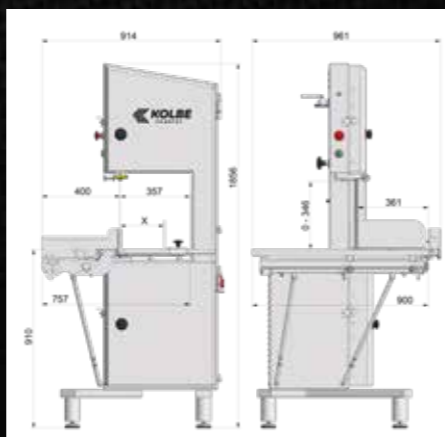
Precise working and exact portioning. Due to the spherically seated sliding table of the RS-Line, big meat and fish parts are very easy to dissect even more accurate. With the sliding table, the cutting parts move together with the table instead across over it. This allows for a more clean and precise result and the whole sawing process is more fluid.

Furthermore all sliding tables of the RS-Line are edgewise tiltable and thus provide an even better hygienic cleaning access. Therefore all models of the RS-Line stand out not only through the highest sawing precision, but also with the highest hygienic standards.

## KOLBE K380RS

### Bandsäge Bandsaw

<b>Raddurchmesser</b>	Wheel diameter	mm	380
<b>Bandsägeblatt</b>	Bandsaw blade	mm	3070 x 16
<b>Bandgeschwindigkeit</b>	Blade speed	m/s	28
<b>Schnitthöhendurchlass</b>	Pass of cutting height	mm	max. 346
<b>Schnittseitendurchlass</b>	Pass of cutting side	mm	max. 357
<b>Schnitthub</b>	Cutting stroke	mm	max. 361
<b>Antriebsmotor</b>	Drive motor	kW	2,5





# GENÜGENDE POWER AUCH IM DAUEREINSATZ: DIE K400-SERIE.

ENOUGH POWER  
EVEN IN  
CONTINUOUS OPERATION:  
THE K400-SERIES.



K430



K430H

K440RS



# K430

Zu den Hochleistungsbandsägen zählt das K430 Modell. Dank optimaler Bandgeschwindigkeit eignet sich die Standsäge ideal zum Zerlegen großer Mengen frischer und gefrorener Teilstücke. Auch das Zusägen gefrorener Fisch- und Fleischblöcke ist für die K430 ein Leichtes.

Um die Arbeitsfläche zu vergrößern, kann dieses Modell auch mit einem größeren Tisch (s. Tisch von K430H) bestellt werden.

One of our high-efficiency bandsaws is the K430 model. Because of the optimal blade speed, this model is very suitable for the dissection of big quantities of frozen and fresh meat parts. For the K430 cutting up frozen fish and meat blocks is no problem either.

To increase the working space this model can optionally be ordered with a bigger table (see table of K430H).



# K430s

Auch die K430S zählt zu den Hochleistungsbandsägen. Serienmäßig ausgestattet sowohl mit einem festen als auch mit einem zusätzlichen Schiebetisch, erfüllt die Standsäge höchste Ansprüche an Schnittleistung.

Das qualifiziert die K430S für den Einsatz im Schichtbetrieb. Und so findet sie ihre Anwendung sowohl in der Industrie, als auch in großen Zerlegebetrieben und bei SB-Verpackern.

The K430S too is a high-efficiency bandsaw. Standard equipped with both a fixed table and an additional sliding table, this saw meets the highest requirements regarding cutting performance.

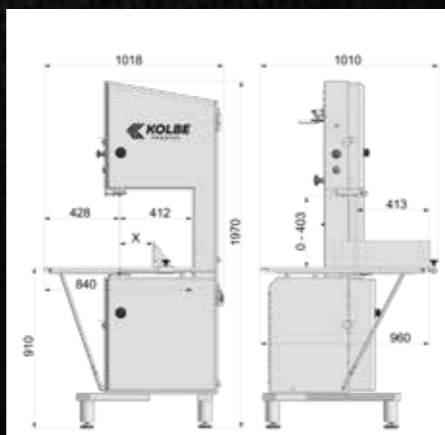
This qualifies the K430S for the use at shift operations and finds its use in the industry as well as in big meat cutting plants and self service packers.



## KOLBE K430

Bandsäge Bandsaw

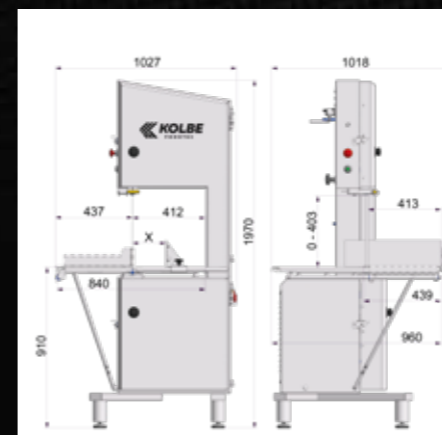
<b>Raddurchmesser</b>	Wheel diameter	mm	430
<b>Bandsägeblatt</b>	Bandsaw blade	mm	3370 x 16
<b>Bandgeschwindigkeit</b>	Blade speed	m/s	32
<b>Schnitthöhendurchlass</b>	Pass of cutting height	mm	max. 403
<b>Schnittseitendurchlass</b>	Pass of cutting side	mm	max. 412
<b>Schnitthub</b>	Cutting stroke	mm	max. 413
<b>Antriebsmotor</b>	Drive motor	kW	2,9 (4,0)



## KOLBE K430S

Bandsäge Bandsaw

<b>Raddurchmesser</b>	Wheel diameter	mm	430
<b>Bandsägeblatt</b>	Bandsaw blade	mm	3370 x 16
<b>Bandgeschwindigkeit</b>	Blade speed	m/s	32
<b>Schnitthöhendurchlass</b>	Pass of cutting height	mm	max. 403
<b>Schnittseitendurchlass</b>	Pass of cutting side	mm	max. 412
<b>Schnitthub</b>	Cutting stroke	mm	max. 413
<b>Antriebsmotor</b>	Drive motor	kW	2,9 (4,0)





# K430RT

Der Tisch der K430RT besteht aus gelagerten Rollen. Damit ist dieses Modell ideal für die Zerlegung großer Teilstücke geeignet, da das Bewegen großer Produkte durch den Rollentisch enorm erleichtert wird. Die Hochleistungsbandsäge schneidet mühelos und sauber sowohl Frischfleisch, als auch Knochen und Blöcke aus gefrorenem Fleisch.

Bestens geeignet für den Schichtbetrieb, findet die K430RT ihre Anwendung vorzugsweise in großen Betrieben und Schlachthäusern mit Zerlegebändern.

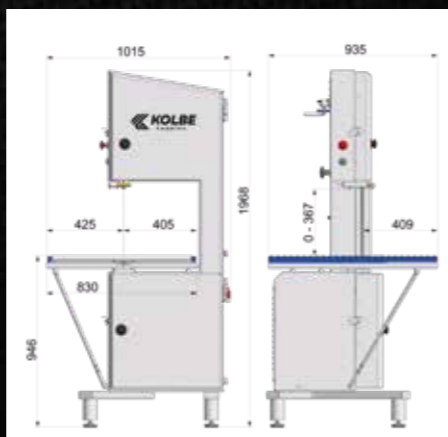
The table of the K430RT consists of caster bearings. With them this model is highly suitable for the dissection of bigger parts as the table facilitates the moving of big products enormously. The high performance bandsaw cuts clean and effortlessly through fresh meat as well as bones and frozen meat parts or fish blocks.



## KOLBE K430RT

Bandsäge Bandsaw

<b>Raddurchmesser</b>	Wheel diameter	mm	430
<b>Bandsägeblatt</b>	Bandsaw blade	mm	3370 x 16
<b>Bandgeschwindigkeit</b>	Blade speed	m/s	32
<b>Schnitthöhdurchlass</b>	Pass of cutting height	mm	max. 367
<b>Schnittseitendurchlass</b>	Pass of cutting side	mm	max. 405
<b>Schnitthub</b>	Cutting stroke	mm	max. 409
<b>Antriebsmotor</b>	Drive motor	kW	2,9 (4,0)



# K430H

Das K430H Modell ist wie geschaffen für großes Schnittgut. Der breitere Arbeitstisch findet in Verbindung mit dem erhöhten Durchlass und dem stärkeren Motor einen idealen Einsatz in der Fischindustrie, beispielsweise beim Zerlegen von Thunfisch oder dem Zusägen hoher Produkte, frisch oder gefroren.

Optional kann die K430H mit einem kleineren Arbeitstisch ausgestattet werden (s. Tisch K430).

The K430H model is made for large products. The bigger working table combined with the wider cutting height and the stronger motor makes the bandsaw especially useful for the dissection of tuna within the fishing industry or processing of larger products, fresh and frozen.

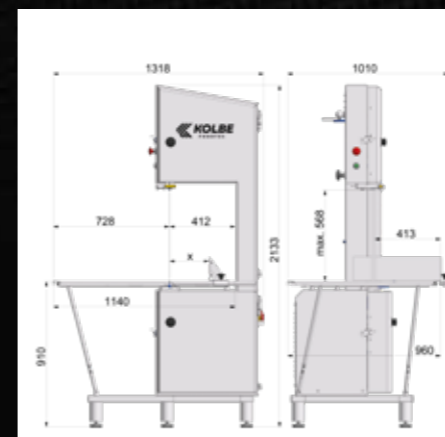
Optionally the K430H can be equipped with a bigger working table (see table K430).



## KOLBE K430H

Bandsäge Bandsaw

<b>Raddurchmesser</b>	Wheel diameter	mm	430
<b>Bandsägeblatt</b>	Bandsaw blade	mm	3700 x 16
<b>Bandgeschwindigkeit</b>	Blade speed	m/s	32
<b>Schnitthöhdurchlass</b>	Pass of cutting height	mm	max. 568
<b>Schnittseitendurchlass</b>	Pass of cutting side	mm	max. 412
<b>Schnitthub</b>	Cutting stroke	mm	max. 413
<b>Antriebsmotor</b>	Drive motor	kW	4,0





# K440RS

Die K440RS ist das größte Modell der RS-Linie und ausgestattet mit einem kugelgelagerten Schiebetisch. Dieser erlaubt im Zusammenspiel mit der optionalen, zweiten Geschwindigkeit eine sorgfältige Portionierung sowohl frischer, als auch tiefgefrorener Fleischstücke und Fischblöcke. Wahlweise kann die Standsäge auch mit einem größeren Arbeitstisch bestückt werden.

Aufgrund der seitlich abschwenkbaren Schiebetische bieten die Bandsägen der RS-Linie einen optimalen Zugang für eine hygienisch einwandfreie Reinigung.

The K440RS is the biggest model of the RS-Line and is equipped with a table made of caster bearings. In combination with the optional second speed this model allows for a precise portioning of fresh and frozen meat parts and fish blocks. Selectively, the bandsaw can be equipped with a bigger working table.

Because of the edgewise tiltable sliding table the bandsaws of our RS-Line offer better access and allow for an optimal hygienic cleaning.



# K440H

Das K440H Modell besitzt zusätzlich zum Arbeitstisch einen Rollenschiebetisch. Große und hohe Produkte können dank des erhöhten Durchlasses und stärkeren Motors nicht nur problemlos zersägt, sondern auch exakt portioniert und zerlegt werden.

Die K440H kann nach Bedarf auch mit einem kleineren RS-Schiebetisch (s. Tisch K440RS) bestückt werden.

The K440H model, additionally to its working table, has a sliding table seated on ball bearings. Higher and larger products can not only be sawed, but also exact portioned and dissected, thanks to the extended cutting height and the stronger motor.

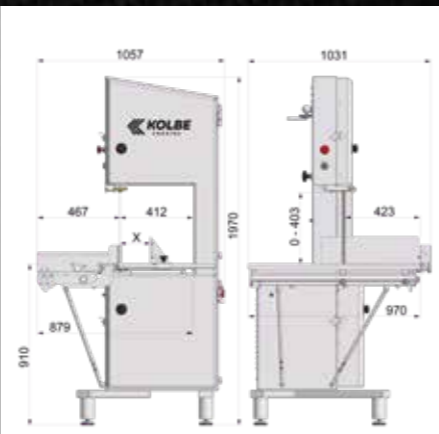
Selectively, the K440H can be equipped with a smaller RS-table (see table K440RS).



## KOLBE K440RS

Bandsäge Bandsaw

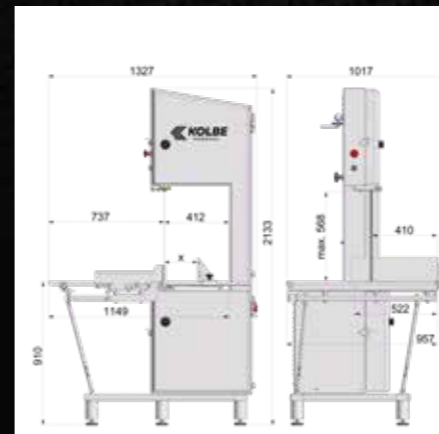
<b>Raddurchmesser</b>	Wheel diameter	mm	430
<b>Bandsägeblatt</b>	Bandsaw blade	mm	3370 x 16
<b>Bandgeschwindigkeit</b>	Blade speed	m/s	32
<b>Schnitthöhdurchlass</b>	Pass of cutting height	mm	max. 403
<b>Schnittseitendurchlass</b>	Pass of cutting side	mm	max. 412
<b>Schnitthub</b>	Cutting stroke	mm	max. 423
<b>Antriebsmotor</b>	Drive motor	kW	2,9 (4,0)



## KOLBE K440H

Bandsäge Bandsaw

<b>Raddurchmesser</b>	Wheel diameter	mm	430
<b>Bandsägeblatt</b>	Bandsaw blade	mm	3700 x 16
<b>Bandgeschwindigkeit</b>	Blade speed	m/s	32
<b>Schnitthöhdurchlass</b>	Pass of cutting height	mm	max. 568
<b>Schnittseitendurchlass</b>	Pass of cutting side	mm	max. 412
<b>Schnitthub</b>	Cutting stroke	mm	max. 410
<b>Antriebsmotor</b>	Drive motor	kW	4,0





# NIMMT SELBST DIE GRÖßTEN AUSEINANDER: DAS K800-MODELL.

TAKES APART  
EVEN THE  
BIGGEST ONES:  
THE K800-MODEL.



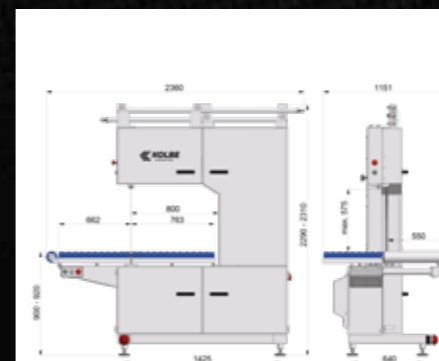
## K800

Perfekt geeignet für die Zerlegeindustrie und für Schlachthöfe ist die K800. Die Großzerlegung von Rind, Schwein und Wild stellt diese Vorschalt-säge vor keinerlei Probleme. Auch in der Fischindustrie findet die K800 ihre Anwendung, speziell beim Zerlegen tiefgefrorener Thun- und anderer Fische.

Die K800 kann optimal für jede Art der Produktzerlegung ausgestattet werden, wahlweise mit Schiebe- oder Schwenktüren und mit verschiedenen Tischvarianten.

Perfectly suitable for the dissection industry and for the use in slaughterhouses is the K800. The dissection of pork, beef and venison is no problem for this bandsaw. Also in the fishing industry this model finds its use, especially for the dissection of frozen tuna and other big, frozen fish.

The K800 can be equipped selectively with sliding- or swivel doors and is, because of the different table variants, perfectly suitable for every kind of product.



### KOLBE K800 Bandsäge Bandsaw

<b>Raddurchmesser</b>	Wheel diameter	mm	430
<b>Bandsägeblatt</b>	Bandsaw blade	mm	4880 x 20
<b>Bandgeschwindigkeit</b>	Blade speed	m/s	32
<b>Schnitthöhendurchlass</b>	Pass of cutting height	mm	max. 575
<b>Schnittseitendurchlass</b>	Pass of cutting side	mm	max. 800
<b>Schnitthub</b>	Cutting stroke	mm	max. 550
<b>Antriebsmotor</b>	Drive motor	kW	4,0

Technische Änderungen vorbehalten.  
Specifications subject to change without notice.



# SERIENAUSSTATTUNG.

## STANDARD EQUIPMENT.

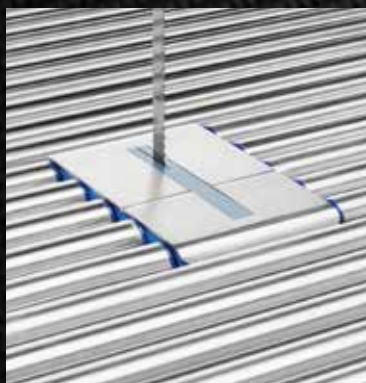
**Präzise Sägebandführung**  
Precise saw blade guide



**3-seitige Sägebandumhausung**  
3-side saw blade protection



**Druckknopfschaltung**  
Push-button-connexion



**Rollentisch**  
Roller table



**Abklappbare Abstreifer**  
Removable scrapers



**Rostfreie Laufräder**  
Stainless wheels

**Schnellspanneinrichtung**  
Quick tensioning



**Portionieranschlag**  
Portioning device

**SICHERHEIT wird bei uns groß geschrieben!** Alle Kolbe Foodtec Bandsägen, beginnend ab der Baugruppe K300, verfügen über einen mechanischen Bremsmotor, welcher das Sägeband in ca. 2 Sekunden zum Stillstand bringt. Der Wiedereinschaltenschutz beträgt ca. 3-4 Sekunden. Bei geschlossenen Türen bleibt das Sägeband gebremst und schützt somit vor Verletzungen am Sägeband durch ungewollte Rotationen. Etwa 10 Sekunden nach dem Öffnen der Türen löst sich die Bremse, um das Sägeband wechseln zu können.

Unsere kleinen Modelle, die K220 und K260, verfügen über eine elektronische Bremse, welche in ca. 2-3 Sekunden das Sägeband komplett zum Stillstand bringt.

**SAFETY FIRST!** All Kolbe Foodtec band-saws, starting with the K300, have a mechanical braking motor, which stops the saw blade within about 2 seconds. The restart-protection is about 3-4 seconds. With closed doors the saw blade stays braked, therefore injuries caused by an unwanted rotation can be avoided. About 10 seconds after the doors are opened, the brake is released, so the saw blade can be changed.

Our smaller models, the K220 and the K260, are equipped with an electronical brake, which stops the saw blade completely in about 2-3 seconds.

**Alle relevanten Daten auf einen Blick.** Hier können Sie die Serienausstattung der Sägen vergleichen.  
All relevant data at a glance. Here you can compare the standard equipment of the bandsaws.

BANDSÄGE		K220	K260	K330	K330S	K330RS	K380RS	K430	K430S	K430RT	K440RS	K430H	K440H	K800
Bandsaw														
<b>Portionieranschlag</b>	Portioning device	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
<b>Materialdrücker</b>	Material pusher	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
<b>Motorbremse</b>	Motorbrake	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
<b>Rostfreie Laufräder</b>	Stainless wheels	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
<b>Druckknopfschaltung</b>	Push-button-connexion	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
<b>Motorschutz</b>	Motor protection	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
<b>4 höhenverstellbare Schwingmetallfüße</b>	4 height adjustable stainless steel anti vibration metal-feet		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
<b>1 Bandsägeblatt</b>	1 bandsaw blade	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
<b>Anschlusskabel mit CEE-Phasenstecker</b>	Cable set with CEE-phase connector	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
<b>Resthalter</b>	Gripper unit				•	•	•	•	•	•	•	•	•	•



# AUSSTATTUNGSEXTRAS.

## EQUIPMENT EXTRAS.

**Untergestell für Tischsäge**  
Undercarriage for table saw



**Portionieranschlag mit Feineinstellung**  
Portioning device with fine adjustment



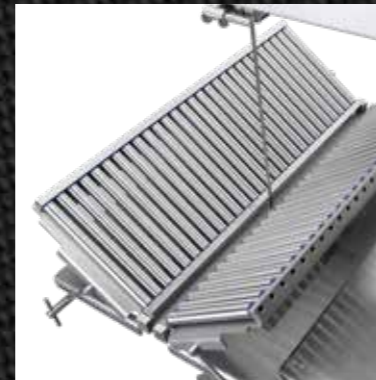
**Größerer Arbeitstisch**  
Bigger working table



**Rechtsauslage auf Anfrage**  
Right sided version on request

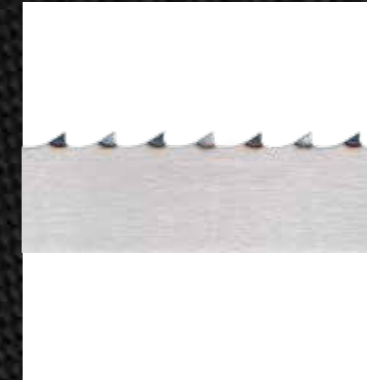


**Integriertes Austragsband**  
Integrated conveyor belt



**V-Tisch**  
V-Table

**Combi-Bandsägeblätter**  
Combi-Sawblades



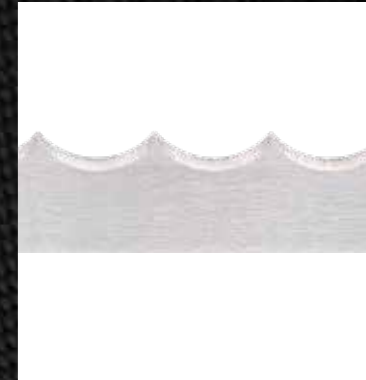
Für Fleisch, Knochen sowie Gefrierfleisch.  
For meat, bones and frozen goods.

**Fisch-Bandsägeblätter**  
Fish-Sawblades



Für frischen sowie gefrorenen Fisch.  
For fresh and frozen fish.

**Wellenbandsägeblätter**  
Wave-Sawblades



Für Käse und Frischfleisch ohne Knochen.  
For cheese and fresh meat without bones.

**Fahrbar mit 2 Lenk- und 2 Bockrollen**  
Mobile with 2 swivel and 2 fixed castors

**Edelstahl Untergestell fest / fahrbar**  
Stainless steel undercarriage fix / mobile

**Erhöhte Antriebsleistung auf 4,0 kW**  
Increased motor capacity to 4,0 kW

**Schnittgutschacht im Sägertisch**  
Clipping shaft in saw table

**Erweiterter Schnitthub auf 600 mm**  
Extended cutting stroke to 600 mm

**Schnittführungsanzeige mittels Laser**  
Laserline to indicate the cutting position

**Option fahrbar**  
Option mobile



**Fast alle Kolbe Foodtec Bandsägen können mit zweiter Geschwindigkeit geordert werden.** Die erste eignet sich für knochenhaltige sowie für frische und gefrorene Produkte ohne Knochen, während mit der zweiten Geschwindigkeit ein exakteres Schnittbild geboten wird.

Almost all Kolbe Foodtec bandsaws can be ordered with a second speed. The first speed is suitable for products with, as well as without bones, frozen and fresh, while the second speed offers a higher cutting precision.

**Alle relevanten Daten auf einen Blick.** Hier können Sie die Ausstattungsextras der Sägen vergleichen.  
All relevant data at a glance. Here you can compare all equipment extras of the bandsaws.

<b>BANDSÄGE</b> Bandsaw		K220	K260	K330	K330S	K330RS	K380RS	K430	K430S	K430RT	K440RS	K430H	K440H	K800RT/FT
<b>Rechtsauslage</b>	Right sided version	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
<b>Fahrbar mit 2 Lenk- und 2 Bockrollen</b>	Complete mobile with 2 swivel and 2 fixed castors		•	•	•	•	•	•	•	•	•			
<b>Edelstahl Untergestell fest / fahrbar</b>	Stainless steel undercarriage fix / mobile	•												
<b>Portionieranschlag mit Feineinstellung</b>	Portioning with fine adjustment		•	•		•	•	•	•	•	•	•	•	
<b>Zweite Geschwindigkeit</b>	Second speed						•	•	•	•	•	•	•	
<b>Größerer Tisch</b>	Extended table							•			•			
<b>Erhöhte Antriebsleistung auf 6,2 kW</b>	Increased motor capacity to 6,2 kW							•	•	•	•			
<b>Schnittgutschacht im Sägertisch</b>	Clipping shaft in saw table							•	•	•	•	•	•	
<b>Integriertes kurzes Austragsband für das Schnittgut</b>	Integrated short conveyor belt for the sliced product							•	•	•	•	•	•	
<b>Erweiterter Schnitthub auf 600 mm</b>	Extended cutting stroke to 600 mm						•				•			
<b>Schnittführungsanzeige mittels Laser</b>	Laserline to indicate the cutting position					•								•



# TECHNISCHE DATEN.

## TECHNICAL DATA.

Alle relevanten Daten auf einen Blick. Hier können Sie die technischen Daten der Sägen vergleichen.

All relevant data at a glance. Here you can compare all technical data of the bandsaws.

BANDSÄGE			K220	K260	K330	K330S	K330RS	K380RS	K430	K430S	K430RT	K440RS	K430H	K440H	K800RT	K800FT	
Bandsaw																	
<b>Raddurchmesser</b>	Wheel diameter	mm	220	260	300	300	300	380	430	430	430	430	430	430	430	430	
<b>Bandsägeblatt</b>	Bandsaw blade	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	
<b>Bandgeschwindigkeit</b>	Blade speed	m/s	16	19	22	22	22	28	32	32	32	32	32	32	32	32	
<b>Schnitthöhendurchlass</b>	Pass of cutting height	mm	230	252	311	311	311	346	403	403	367	403	568	568	575	626	
<b>Schnittseitendurchlass</b>	Pass of cutting side	mm	187	228	282	282	282	357	412	412	405	412	412	412	800	800	
<b>Schnitthub</b>	Cutting stroke	mm	201	239	297	297	308	361	413	413	409	423	413	410	550	635	
<b>Portionierbereich</b>	Section of portioning	mm	15 - 170	5 - 210	5 - 270	5 - 270	5 - 270	5 - 345	5 - 400	5 - 400	-	5 - 400	5 - 400	5 - 400	-	-	
<b>Tischabmessungen</b>	<b>B</b> Table dimensions	W	407	458	590	590	682	757	840	840	830	879	1140	1149	1425	1465	
		<b>x T</b> x D	mm	580	663	765	765	775	900	960	960	935	970	960	957	1151	1205
		<b>x H</b> x H	mm	389	900	910	910	910	910	910	910	946	910	910	910	910	910
<b>Schiebetisch</b>	<b>B</b> Sliding table	W	-	-	-	315	400	400	-	437	-	467	-	737	-	-	
		<b>x T</b> x D	mm	-	-	-	351	775	900	-	439	-	970	-	522	-	-
<b>Maschinenabmessungen</b>	<b>B</b> Machine dimensions	W	519	579	749	749	834	914	1018	1027	1015	1057	1318	1327	2360	2128	
		<b>x T</b> x D	mm	622	705	815	815	836	961	1010	1018	935	1031	1010	1017	1151	1205
		<b>x H</b> x H	mm	995	1629	1762	1762	1762	1856	1970	1970	1968	1970	2133	2133	2230	2100
<b>Motorspannung (3Ph)</b>	Motor tension (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	
<b>Motorleistung / Schutzart IP54 (optional)</b>	Motor capacity / Protection system IP54 (optional)	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	
<b>Nennstrom bei 230 V / 400 V (optional)</b>	Nominal current at 230 V / 400 V (optional)	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	
<b>Leiterquerschnitt</b>	Conductor size	mm <sup>2</sup>	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	
<b>Netzabsicherung bei 230 V / 400 V (A träge)</b>	Fusing at 230 V / 400 V (A lazy)	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	
<b>Lärmpegel</b>	Noise level	db (A)	75	69	72	72	72	72	70,5	70,5	70,5	70,5	70,5	70,5	72	72	
<b>Gewicht netto</b>	Net weight	kg	75-77	110-115				250-270	295-305	295-305	295-305	295-305	315-325	315-325	670-690	670-690	



# MODELLÜBERSICHT.

## MODEL OVERVIEW.

### K200 SERIE K200 Series



**K220** - Art.Nr.:  
Links Left - 2070000  
Rechts Right - 2070030

Seite Page - 12



**K260** - Art.Nr.:  
Links Left - 2330000  
Rechts Right - 2330030

Seite 13 - Page 13

### K300 SERIE K300 Series



**K330** - Art.Nr.:  
Links Left - 2430000  
Rechts Right - 2430030

Seite 16 - Page 16



**K330S** - Art.Nr.:  
Links Left - 2430010  
Rechts Right - 2430040

Seite 16 - Page 16



**K330RS** - Art.Nr.:  
Links Left - 2430060  
Rechts Right - 2430070

Seite 17 - Page 17



**K380RS** - Art.Nr.:  
Links Left - 2440000  
Rechts Right - 2440010

Seite 18 - Page 18

### K400 SERIE K400 Series



**K430** - Art.Nr.:  
Links Left - 2560000  
Rechts Right - 2560030

Seite 22 - Page 22



**K430S** - Art.Nr.:  
Links Left - 2560010  
Rechts Right - 2560040

Seite 23 - Page 23



**K430RT** - Art.Nr.:  
Links Left - 2560020  
Rechts Right - 2560050

Seite 24 - Page 24



**K430H** - Art.Nr.:  
Links Left - 2560100  
Rechts Right - 2560130

Seite 25 - Page 25

### K800 SERIE K800 Series



**K800RT** - Art.Nr.  
Schiebetür - Sliding doors  
Links Left - 2560100  
Rechts Right - 2560130

Schwenktür - Swivel doors  
Links Left - 2560100  
Rechts Right - 2560130

Seite 29 - Page 29



**K800FT** - Art.Nr.  
Schiebetür - Sliding doors  
Links Left - 6100050  
Rechts Right - 6100060

Schwenktür - Swivel doors  
Links Left - 6100150  
Rechts Right - 6100160

Seite 29 - Page 29



**K440RS** - Art.Nr.:  
Links Left - 2560200  
Rechts Right - 2560230

Seite 26 - Page 26



**K440H** - Art.Nr.:  
Links Left - 2560300  
Rechts Right - 2560330

Seite 27 - Page 27

**FÜR SIE DA** HERE FOR YOU  
INFO@KOLBE-FOODTEC.DE  
+49 (0) 7308 / 96 10 - 0  
WWW.KOLBE-FOODTEC.DE

**Wünschen Sie eine professionelle Beratung? Oder haben Sie sich bereits für ein Modell entschieden?**  
In beiden Fällen sind wir Ihnen sehr gerne behilflich!

Nehmen Sie einfach mit uns Kontakt auf, ob per E-Mail oder telefonisch. Zusammen bestimmen wir, gemessen an Ihren Ansprüchen, welche Maschine für Sie der richtige Partner ist. Damit auch Sie sich bald stolzer Besitzer einer Kolbe Foodtec Bandsäge nennen können.

You wish for professional advice? Or you already know, which model you want? We are here for you, in both cases!

Just contact us, whether by e-mail or by telephone. Together we can decide, which machine is the best suitable for your wishes and needs. Soon you too can consider yourself a proud owner of a Kolbe Foodtec bandsaw.



**Paul KOLBE GmbH**

FOODTEC  
Gewerbstraße 5  
89275 Elchingen  
Germany

FÜR SIE DA HERE FOR YOU  
INFO@KOLBE-FOODTEC.DE  
+49 (0) 7308 / 96 10 - 0  
WWW.KOLBE-FOODTEC.DE

**Konzeption & Gestaltung**

ATTACKE Werbeagentur GmbH  
Marktplatz 8, 89073 Ulm  
www.atacke-ulm.de

**Produktfotografie**

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

Maßabweichungen, Modelländerungen,  
Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.

Dimensional deviations, model changes,  
mistakes and printing errors reserved.



