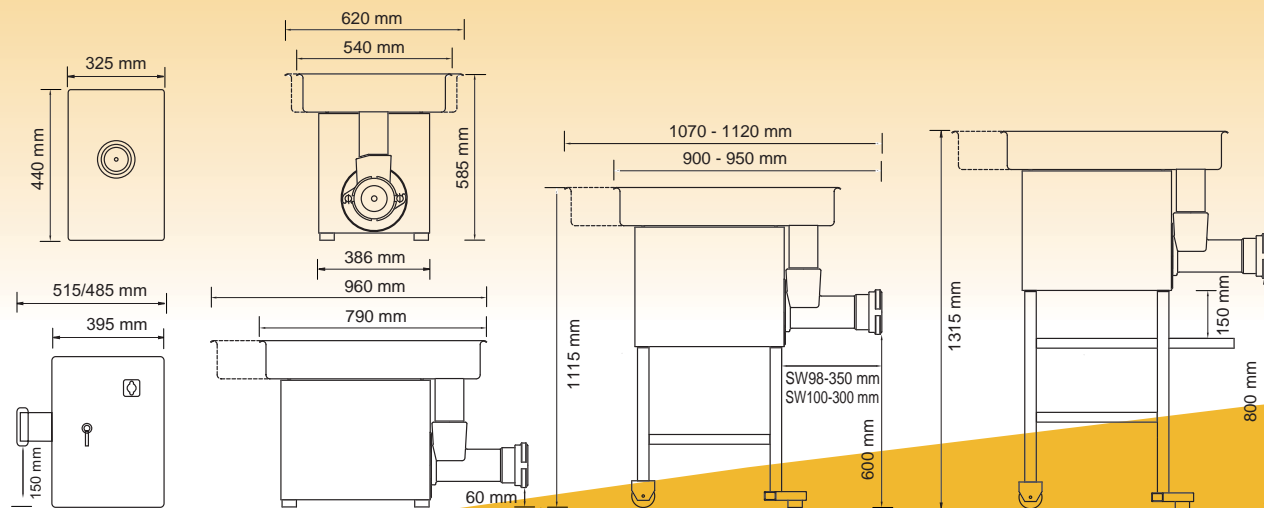


## Technische Daten • Technical Data

# ProfiLine

Stopfwölfe	Stuffing mincers	LW 82/22	TW 100/98	SW 100/98	SW 100 H/98 H
Schneidsystem	Cutting system	Unger H82/Enterprise E22	Enterprise E32/Unger B98	Enterprise E32/Unger B98	Enterprise E32/Unger B98
Lochscheibendurchmesser	Diameter of perforated disc	82/83 mm	100/98 mm	100/98 mm	100/98 mm
Schüsselvolumen Standard	Standard bowl volume	6 Liter	45 Liter	45 Liter	45 Liter
Schüsselvolumen Groß	Enlarged bowl volume	–	64 Liter	64 Liter	64 Liter
Schneckenendrehzahl	Worm speed	220 U/min	200 U/min	200 U/min	200 U/min
Förderleistung m.3mm Lochscheibe ca.	Feeding capacity with perforated disc of 3 mm about	350 kg/h	950 kg/h	950 kg/h	950 kg/h
Motorleistung / IP54	Motor capacity / IP 54	1,45 kW	2,9 kW	2,9 kW	2,9 kW
Motordrehzahl	Motor speed	2700 U/min	1420 U/min	1420 U/min	1420 U/min
Motorspannung / 3 Ph	Motor tension / 3 Ph	230/400 V	230/400 V	230/400 V	230/400 V
Nennstrom	Nominal current	5,4/3,2 A	11,6/6,9 A	11,6/6,9 A	11,6/6,9 A
Absicherung bei 400 V	Fusing at 400 V	16 A träge/lazy	16 A träge/lazy	16 A träge/lazy	16 A träge/lazy
Einschaltung Drehschalter	Insertion turn switch	x	-	-	-
Einschaltung Druckknopf	Insertion pressbutton	-	x	x	x
Leiterquerschnitt	Conductor size	1,5 mm <sup>2</sup>	1,5 mm <sup>2</sup>	1,5 mm <sup>2</sup>	1,5 mm <sup>2</sup>
Maße Standard TxBxH	Measures Standard DxWxH	515/485 x 325 x 440 mm	900/950 x 540 x 585 mm	900/950 x 540 x 1115 mm	900/950 x 540 x 1315 mm
Maße Groß TxBxH	Measures enlarged DxWxH	–	1070/1120 x 620 x 585 mm	1070/1120 x 620 x 1115 mm	1070/1120 x 620 x 1315 mm
Einfüllhöhe	Input height	440 mm	585 mm	1115 mm	1315 mm
Gehäuseauslaufhöhe	Lower housing height	150 mm	60 mm	600 mm	800 mm
Gewicht netto	net	35/34 kg	97/100 kg	108/110 kg	110/113 kg
Gewicht brutto	gross	41/40 kg	117/120 kg	128/130 kg	130/133 kg

**LW 82/22**
**TW 100/98**
**SW 100/98**
**SW 100 H / 98 H**


### Schneidsystem • Cutting system


**ENTERPRISE**

Das Hackfleischschneidsystem Enterprise steht für die schonende Verarbeitung mit besonders homogenem Schnittbild nach zweimaligem Durchlass.  
The minced meat cutting system Enterprise for the gentle processing with a particularly homogeneous cut picture by mincing twice.


**UNGER**

Das Schneidwerk Unger ist bestens geeignet für die besonders schonende Verarbeitung von Fleisch zur Wurstherstellung in einem Arbeitsgang.  
The minced meat cutting system Unger for the particularly gentle processing of meat for the production of sausage in one operation.

# ProfiLine

## FLEISCHWÖLFE MEAT MINCER

**LW 82/22**
**TW 100/98**
**SW 100/98**
**SW 100 H / 98 H**


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

**KOLBE GmbH • foodtec**  
Gewerbstraße 5 • D - 89275 Elchingen  
Telefon +49 (0) 73 08 / 96 10 - 0 • Telefax +49 (0) 73 08 / 96 10 - 98  
e-mail: [info@kolbe-foodtec.com](mailto:info@kolbe-foodtec.com) • [www.kolbe-foodtec.com](http://www.kolbe-foodtec.com)

Rössler Consult • 5/07 • D-4

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



## LW 82/22

### LADENWOLF LW 82/22

Der kompakte Tischwolf für die Ladentheke und überall dort, wo Hackfleisch frisch und portionsweise benötigt wird. Einfach zu bedienen und zu reinigen.

### SHOP MINCER LW 82/22

Compact table-model to use at the shelf where fresh minced meat in small portion is requested.



## TW 100/98

### TISCHWOLF TW 100/98

Der leistungsstarke Stopfwolf der ProfiLine, Baureihe TW/SW, als Tischmodell, für den Einsatz auf vorhandenem Unterbau.

### MEAT MINCER TW 100/98

The high performance stuffing mincer of the ProfiLine, type TW/SW, table-model, for the use on a provided table or support frame.



## SW 100/98

### STANDWOLF SW 100/98

Der fahrbare Standwolf der ProfiLine ist die leistungsfähige Maschine für frische Hackfleischverarbeitung.

### MEAT MINCER SW 100/98

The mobile floor-model of the ProfiLine. High performance machine for fresh minced meat processing.



## SW 100 H / 98 H

### STANDWOLF SW 100 H/98 H

Das erhöhte Standmodell mit Auslaufhöhe 800 mm, z.B. beim Einsatz einer Mengmulde.

### Meat Mincer SW 100 H/98 H

Elevated floor-model with outlet discharge 800 mm for use e.g. of a bowl.

Abbildung zeigt optionale  
Ausstattungsvariante  
Picture shows optional  
accessory



#### Einfachste Wartung:

Abdeckhaube und Wolfgehäuse lassen sich einfach abnehmen und reinigen.

#### Most easy maintenance:

Outlet protection cap and mincer housing are easy to remove for cleaning.



Spritzschutzblech  
serienmäßig.  
**spray protection  
plate** (standard).



#### Schnellverschluss •

Für das einfache, schnelle Lösen und Abnehmen des Wolfgehäuses.

#### Rapid fasteners •

Housing is removable easy and quick



#### Auslaufhöhe

**SW 100 H/98 H •**  
(Mengmulde im Lieferumfang nicht enthalten).

#### Discharge outlet

**SW 100 H/98 H •**  
(Bowl not in extent of supply).

**ProfiLine**

**FLEISCHWOLF  
MEAT MINCER**

---

**SW 114**

---



**KOLBE**

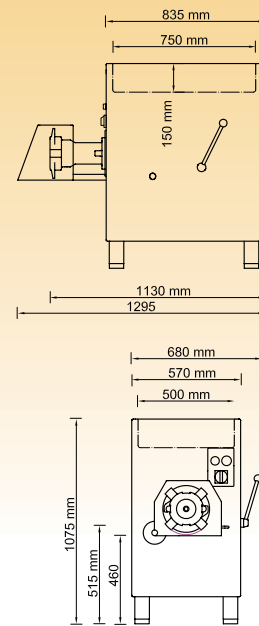
[www.kolbe-foodtec.com](http://www.kolbe-foodtec.com)

## TECHNISCHE DATEN • TECHNICAL DATA

Stopfwolf	Stuffing mincer	SW 114/I	SW 114/II
Schneidsystem	Cutting system	Unger D114	Unger D114
Lochscheibendurchmesser	Diameter of perforated disc	114 mm	114 mm
Schüsselvolumen Standard	Standard bowl volume	60 Liter	60 Liter
Schneckendrehzahl	Worm speed	220 U/min	220 / 440 U/min
Förderleistung bei 3mm Lochscheibe ca.	Feeding capacity with perforated disc of 3 mm about	1.300 kg/h	1.300 / 2.000 kg/h
Motorleistung / IP54	Motor capacity / IP 54	5,5 kW	7,5/9,5 kW
Motordrehzahl	Motor speed	1.455 U/min	1.440 / 2.880 U/min
Motorspannung / 3 Ph	Motor tension / 3 Ph	400 V	400 V
Nennstrom	Nominal current	11,4 A	15,5/19 A
Absicherung bei 400 V	Fusing at 400 V	25 A träge/lazy	32 A träge/lazy
Einschaltung Druckknopf	Insertion pressbutton	x	x
Leiterquerschnitt	Conductor size	2,5 mm <sup>2</sup>	4,0 mm <sup>2</sup>
Maße Standard T	Measures Standard D	1.295 mm	1.295 mm
B x H	W x H	680 x 1.075 mm	680 x 1.075 mm
Einfüllhöhe	Input height	1.075 mm	1.075 mm
Gehäuseauslaufhöhe	Lower housing height	460 mm	460 mm
Gewicht netto	net	280 kg	300 kg
Gewicht brutto	gross	300 kg	320 kg

# ProfiLine

### SW 114 I/II

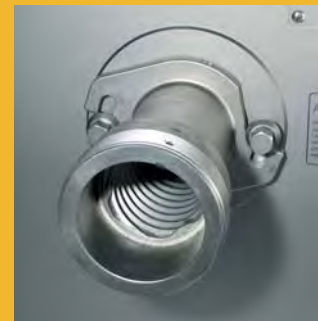


## SW 114

Der **Stopfwolf SW 114** ist die perfekte Maschine für Höchstleistungen bei der Fleischwarenverarbeitung in Handwerks- und Filialbetrieben. Lieferbar mit 1 oder mit 2 Geschwindigkeiten. Schachtabdeckung und Wolfgehäuse sind einfach sowie schnell abnehmbar. Diese optimale Zugänglichkeit, glatte Oberflächen und große Übergangsradien ermöglichen eine schnelle gründliche Reinigung und somit die Einhaltung höchster Hygienestandards.

The **stuffing mincer SW 114** is the perfect machine for processing meat products in butcher shops and outlets. Available with one or with two speeds. Shaft covering and housing are easily to be removed. The optimal accessibility and smooth hygienic surface provide a proper sanitation and abidance highest hygienic rules.

### Ausstattungsmerkmale & Vorteile • Features & benefits



**Sicherheit und Hygiene:** Sicheres Arbeiten durch verriegelbare Schachtabdeckung. Zum Reinigen einfach abzuklappen und schnell abnehmbar. Maximale Hygiene durch optimale Zugänglichkeit des Schachtes.

**Safety and Sanitation:** Interlocked shaft covering provides save working. Easy to tilt and to remove. Maximum hygiene by optimal accessibility of the shaft.

**Wolfgehäuse:** Einfach und schnell abnehmbar.

**Housing:** Easily and quick removable.

**KOLBE**  
www.kolbe-foodtec.com

KOLBE GmbH • foodtec

Gewerbestraße 5 • D - 89275 Elchingen

Telefon +49 (0) 73 08 / 96 10 - 0 • Telefax +49 (0) 73 08 / 96 10 - 98

e-mail: info@kolbe-foodtec.com • www.kolbe-foodtec.com