

MW32-120



*Abbildung enthält Sonderausstattung

Schneidsystem Enterprise E32

Lochscheibe 3 mm mit Nabe und Nuten, 1 Messer

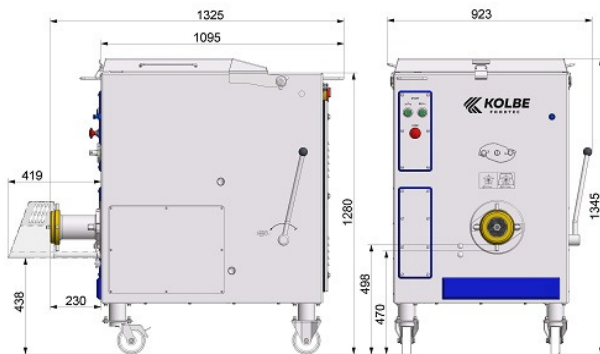
cutting system Enterprise E32

hole plate 3 mm with hub and slots and 1 knife

Stopfwolf	manual mincer		MW32-120
Schneidsystem	cutting system		E32
Lochscheiben-durchmesser	diameter of perforated plate	mm	100
Trichtervolumen	Hopper Volume	ltr	120
Förderleistung bei 3 mm Lochscheibe*	output with perforated plate 3 mm*	kg/h	1700
Motor Hauptantrieb / IP55	motor main drive / IP55	kW	5,5
Motor Mischantrieb / IP55	motor mixer drive / IP55	kW	1,1
Gewicht netto	weight net	kg (ca.)	500-510

*Bei 3 mm Endlochscheibe, Verarbeitung von kleinen Frischfleischstücken 0/-1°C ohne Zusätze

*with 3 mm final hole plate, processing of small beef or pork pieces 0/-1°C without ingredients



Technische Änderungen vorbehalten - Specifications subject to change without notice

MW114-120



* Abbildung enthält Sonderausstattung

Schneidsystem Unger D114

Vorschneider, Lochscheibe 3 und 13 mm, 2 Messer, breiter und schmaler Einlegering

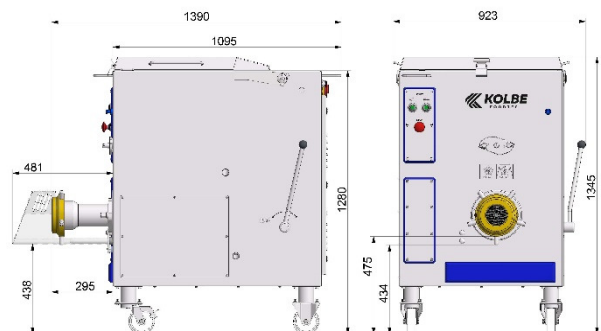
cutting system Unger D114

precutter, hole plate 3 and 13 mm, 2 knives, wide and small insert ring

Stopfwolf	manual mincer		MW114-120
Schneidsystem	cutting system		D114
Lochscheiben-durchmesser	diameter of perforated plate	mm	114
Schüsselvolumen Standard (opt.)	bowl volume standard (opt.)	ltr	120
Förderleistung bei 3 mm Lochscheibe*	output with perforated plate 3 mm*	kg/h	1700
Motor Hauptantrieb / IP55	motor main drive / IP55		5,5
Motor Mischantrieb / IP55	motor capacity / IP55	kW	1,1
Gewicht netto	weight net	kg (ca.)	515-525

*Bei 3 mm Endlochscheibe, Verarbeitung von kleinen Frischfleischstücken 0/-1°C ohne Zusätze

*with 3 mm final hole plate, processing of small beef or pork pieces 0/-1°C without ingredients



Technische Änderungen vorbehalten - Specifications subject to change without notice

|