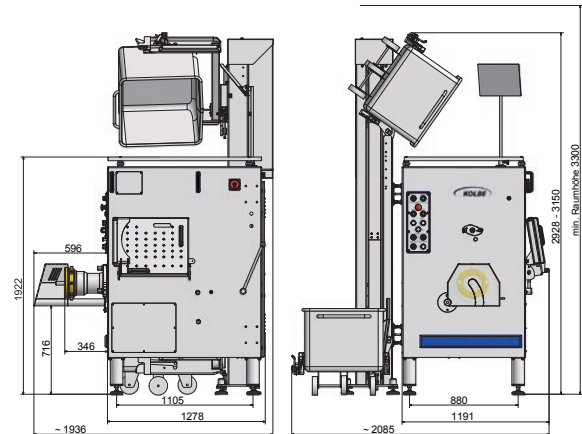
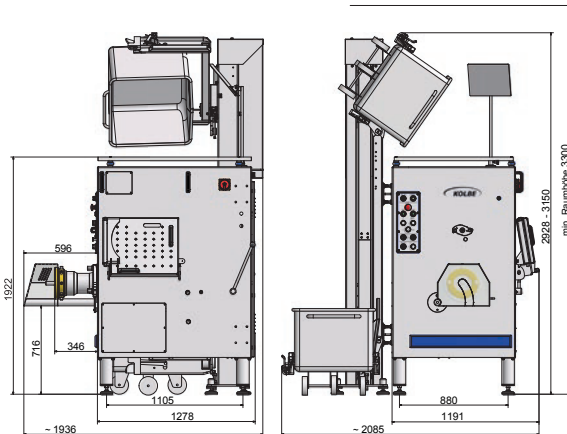


MW56-330

MW160-330



Mischwolf	Meat Mincer	MW56-330	
Trichtervolumen	Bowl volume	Ltr	330
Motor - Hauptantrieb / IP55	Motor - Main drive / IP55	kW	18,5
Motor - Mischantrieb / IP55	Motor - Mixer drive / IP55	kW	1,5

Mischwolf	Meat Mincer	MW160-330	
Trichtervolumen	Bowl volume	Ltr	330
Motor - Hauptantrieb / IP55	Motor - Main drive / IP55	kW	18,5
Motor - Mischantrieb / IP55	Motor - Mixer drive / IP55	kW	1,5

Enterprise E56			
Lochscheiben- durchmesser	Diameter of perforated plate	mm	152
Förderleistung bei 3 mm Lochscheibe*	Hourly output with perforated plate of 3 mm*	kg/h	2750
Gewicht netto Mit Beladung	Weight net With hoist loading	kg	975 - 1075 1375 - 1475

Unger G160			
Lochscheiben- durchmesser	Diameter of perforated plate	mm	160
Förderleistung bei 3 mm Lochscheibe*	Hourly output with perforated plate of 3 mm*	kg/h	3000
Gewicht netto Mit Beladung	Weight net With hoist loading	kg	1000 - 1100 1400 - 1500

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

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

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

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

Die Schneidsysteme / Cutting systems

Enterprise E56 (L&W)
Lochscheibe 3 mm mit
Nabe und 4 Nuten,
1 Messer



Enterprise E56 (L&W)
Plate 3 mm with hub
and 4 slots, 1 knife

Unger G160 (L&W)
Vorschneider, Lochscheibe
3 mm, Lochscheibe 13 mm,
2 Messer, schmaler und
breiter Einlegering



Unger G160 (L&W)
Precutter, plate 3 mm,
plate 13 mm,
small and wide insert ring