

MW32-120



**Schneidsystem
Enterprise E32 (L&W)**

Lochscheibe 3 mm mit Nabe und 4 Nuten, 1 Messer

**Cutting system
Enterprise E32 (L&W)**

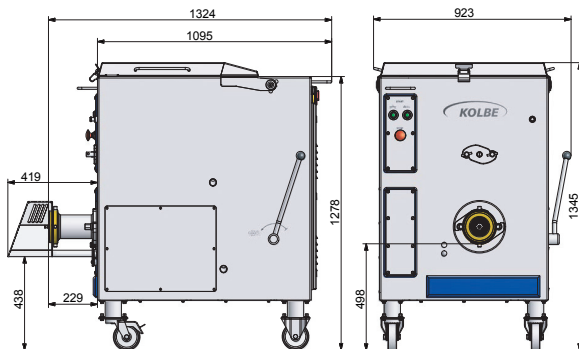
Plate 3 mm with hub and 4 slots, 1 knife



Mischwolf	Meat Mincer	MW32-120	
Schneidsystem	Cutting system	Enterprise E32	
Lochscheiben-durchmesser	Diameter of perforated plate	mm	100
Trichtervolumen	Bowl volume	Ltr	120
Förderleistung bei 3mm Lochscheibe*	Hourly output with perforated plate of 3mm*	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	500 - 510

* 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



Technische Änderungen vorbehalten – Specifications subject to change without notice

MW114-120



**Schneidsystem
Unger D114 (L&W)**

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

**Cutting system
Unger D114 (L&W)**

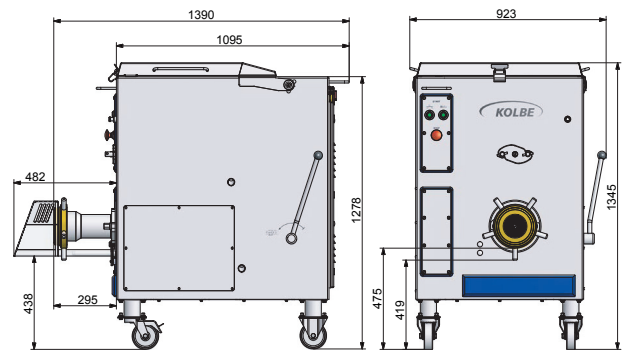
Precutter, plate 3 mm, plate 13 mm, 2 knives, small and wide insert ring



Mischwolf	Meat Mincer	MW114-120	
Schneidsystem	Cutting system	Unger D114	
Lochscheiben-durchmesser	Diameter of perforated plate	mm	114
Trichtervolumen	Bowl volume	Ltr	120
Förderleistung bei 3mm Lochscheibe*	Hourly output with perforated plate of 3mm*	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	515 - 525

* 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



Technische Änderungen vorbehalten – Specifications subject to change without notice