

MW52-120



**Schneidsystem
Enterprise E52 (L&W)**

Lochscheibe 3 mm mit
Nabe und 4 Nuten,
1 Messer

**Cutting system
Enterprise E52 (L&W)**

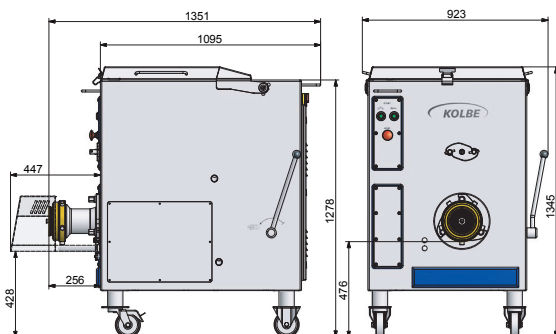
Plate 3 mm with hub
and 4 slots, 1 knife



Mischwolf	Meat Mincer	MW52-120	
Schneidsystem	Cutting system	Enterprise E52	
Lochscheiben- durchmesser	Diameter of perforated plate	mm	130
Trichtervolumen	Bowl volume	Ltr	120
Förderleistung bei 3mm Lochscheibe*	Hourly output with per- forated plate of 3mm*	kg/h	2000
Motor - Hauptantrieb / IP55	Motor - Main drive / IP55	kW	7,5
Motor - Mischantrieb / IP55	Motor - Mixer drive / IP55	kW	1,1
Gewicht netto	Weight net	kg	520 - 530

* 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

MW130-120



**Schneidsystem
Unger E130 (L&W)**

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

**Cutting system
Unger E130 (L&W)**

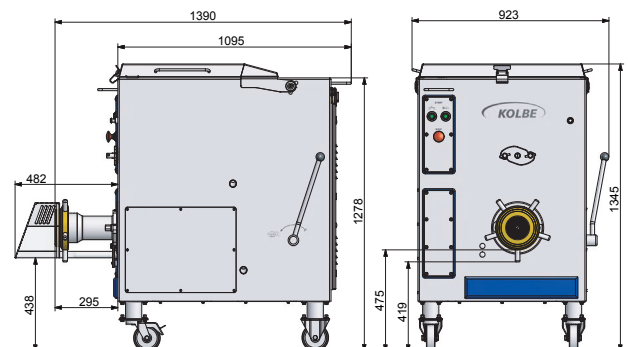
Precutter, plate 3 mm,
plate 13 mm, 2 knives,
small and wide insert ring



Mischwolf	Meat Mincer	MW130-120	
Schneidsystem	Cutting system	Unger E130	
Lochscheiben- durchmesser	Diameter of perforated plate	mm	130
Trichtervolumen	Bowl volume	Ltr	120
Förderleistung bei 3mm Lochscheibe*	Hourly output with per- forated plate of 3mm*	kg/h	2000
Motor - Hauptantrieb / IP55	Motor - Main drive / IP55	kW	10
Motor - Mischantrieb / IP55	Motor - Mixer drive / IP55	kW	1,1
Gewicht netto	Weight net	kg	525 - 535

* 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