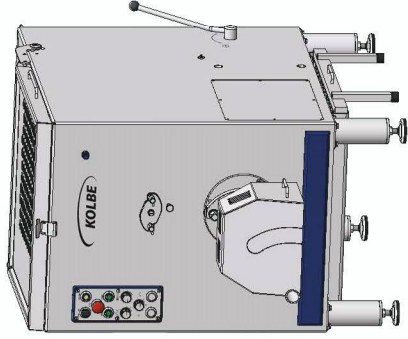


MW56-200



**Schneidsystem**

**Enterprise E56 (L&W)**

Lochscheibe 3 mm mit Nabe und 4 Nuten, 1 Messer

**Cutting system**

**Enterprise E56 (L&W)**

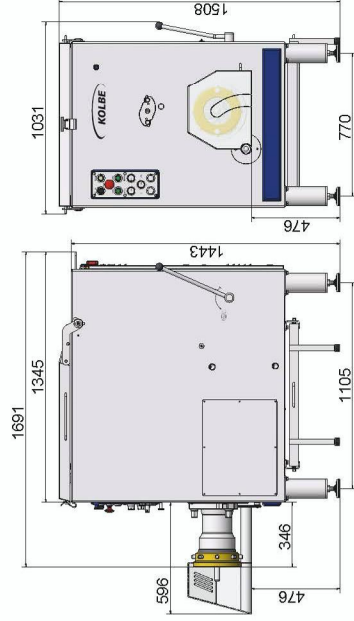
Plate 3 mm with hub and 4 slots, 1 knife



Mischswolf	Meat Mincer	MW56-200
Schneidsystem	Cutting system	Enterprise E56
Lochscheibendurchmesser	Diameter of perforated plate	152 mm
Trichtervolumen	Bowl volume	200 Ltr
Förderleistung bei 3mm Lochscheibe*	Hourly output with perforated plate of 3mm*	2250 kg/h
Motor - Hauptantrieb / IP55	Motor - Main drive / IP55	18,5 kW
Motor - Mischantrieb / IP55	Motor - Mixer drive / IP55	1,5 kW
Gewicht netto	Weight net	kg 825 - 925

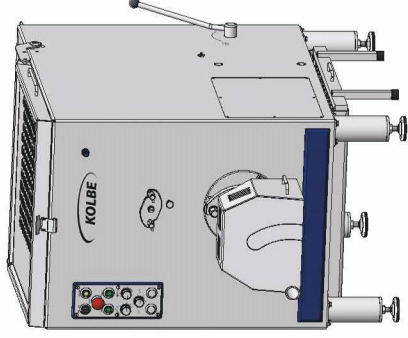
\* Bei 3 mm Endlochscheibe, Verarbeitung von kleinen Frischfleischstücken 0 / -1° Grad ohne Zusätze

\* 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

MW160-200



**Schneidsystem**

**Unger G160 (L&W)**

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

**Cutting system**

**Unger G160 (L&W)**

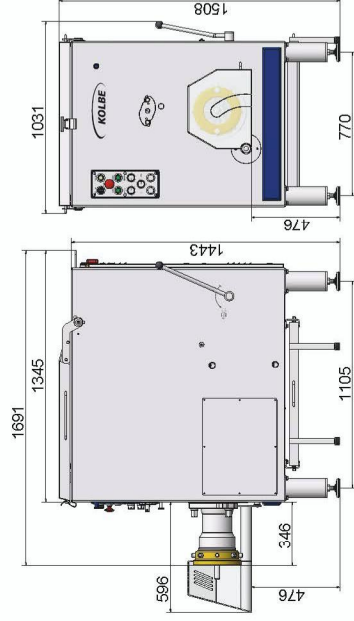
Precutter, plate 3 mm, plate 13 mm, 2 knives, small and wide insert ring



Mischswolf	Meat Mincer	MW160-200
Schneidsystem	Cutting system	Unger G160
Lochscheibendurchmesser	Diameter of perforated plate	160 mm
Trichtervolumen	Bowl volume	200 Ltr
Förderleistung bei 3mm Lochscheibe*	Hourly output with perforated plate of 3mm*	2500 kg/h
Motor - Hauptantrieb / IP55	Motor - Main drive / IP55	18,5 kW
Motor - Mischantrieb / IP55	Motor - Mixer drive / IP55	1,5 kW
Gewicht netto	Weight net	kg 850 - 950

\* 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