

MWK32-80



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

Lochscheibe 3 mm mit Nabe und 4 Nuten, 1 Messer

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

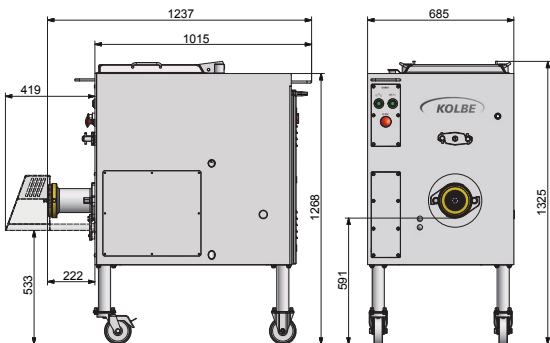
Plate 3 mm with hub and 4 slots, 1 knife



Mischwolf	Meat Mincer	MWK32-80	
Schneidsystem	Cutting system	Enterprise E32	
Lochscheibendurchmesser	Diameter of perforated plate	mm	100
Trichtervolumen	Bowl volume	Ltr	80
Förderleistung bei 3mm Lochscheibe*	Hourly output with perforated plate of 3mm*	kg/h	1050
Motor - Hauptantrieb / IP55 (Optional)	Motor - Main drive / IP55 (Optional)	kW	3,0 (4,0)
Motor - Mischantrieb / IP55	Motor - Mixer drive / IP55	kW	0,75
Gewicht netto	Weight net	kg	290 - 300

* 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

MWK114-80



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

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

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

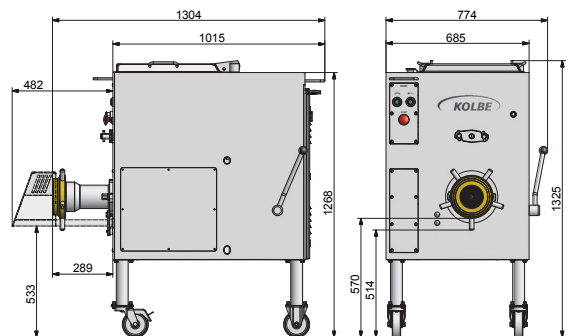
Precutter, plate 3 mm, plate 13 mm, 2 knives, small and wide insert ring



Mischwolf	Meat Mincer	MWK114-80	
Schneidsystem	Cutting system	Unger D114	
Lochscheibendurchmesser	Diameter of perforated plate	mm	114
Trichtervolumen	Bowl volume	Ltr	80
Förderleistung bei 3mm Lochscheibe*	Hourly output with perforated plate of 3mm*	kg/h	1050
Motor - Hauptantrieb / IP55	Motor - Main drive / IP55	kW	4,0
Motor - Mischantrieb / IP55	Motor - Mixer drive / IP55	kW	0,75
Gewicht netto	Weight net	kg	300 - 310

* 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