

SW114/I



**Schneidsystem
Unger D114 (L&W)**
Vorschneider,
Lochscheibe 3 mm,
Lochscheibe 13 mm,
2 Messer, schmaler
und breiter Einlegering

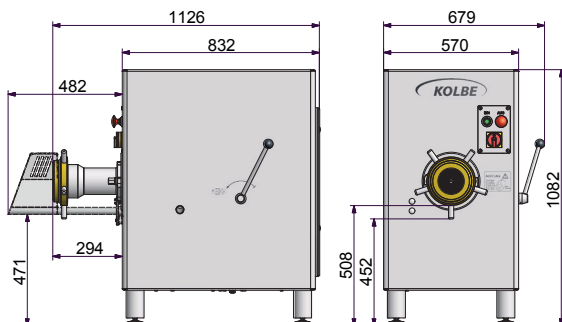


**Cutting system
Unger D114 (L&W)**
*Precutter, plate 3 mm, plate 13 mm,
2 knives, small and wide insert ring*

Stopfwolf	Stuffing mincers	SW114/I	
Schneidsystem	Cutting system	Unger D114	
Lochscheiben- durchmesser	Diameter of perforated plate	mm	114
Schüsselvolumen- Standard	Bowl standard volume	Ltr	60
Schneckendrehzahl	Worm speed	Ltr	220
Förderleistung bei 3mm Lochscheibe*	Hourly output with perforated plate of 3mm*	kg/h	1300
Motorleistung / IP55 (Optional)	Motor capacity / IP55 (Optional)	kW	5,5 (7,5)
Gewicht netto	Weight net	kg	108 - 112

* 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

SW114/II



**Schneidsystem
Unger D114 (L&W)**
Vorschneider,
Lochscheibe 3 mm,
Lochscheibe 13 mm,
2 Messer, schmaler
und breiter Einlegering

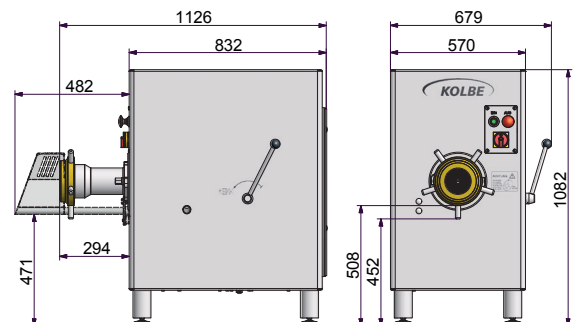


**Cutting system
Unger D114 (L&W)**
*Precutter, plate 3 mm, plate 13 mm,
2 knives, small and wide insert ring*

Stopfwolf	Stuffing mincers	SW114/II	
Schneidsystem	Cutting system	Unger D114	
Lochscheiben- durchmesser	Diameter of perforated plate	mm	114
Schüsselvolumen- Standard	Bowl standard volume	Ltr	60
Schneckendrehzahl	Worm speed	Ltr	220 / 440
Förderleistung bei 3mm Lochscheibe*	Hourly output with perforated plate of 3mm*	kg/h	1300 / 2000
Motorleistung / IP55 (Optional)	Motor capacity / IP55 (Optional)	kW	7,5 (9,5)
Gewicht netto	Weight net	kg	298 - 302

* 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