

**TWK32**



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

Lochscheibe 3 mm mit  
Nabe und 4 Nuten,  
1 Messer



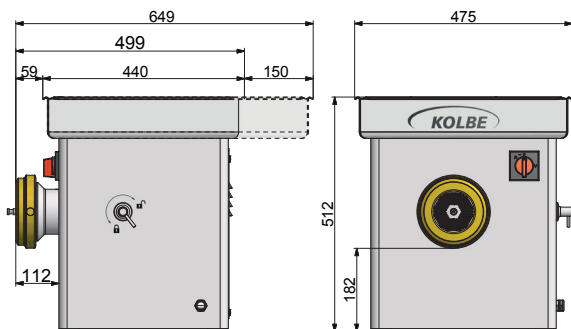
**Cutting system  
Enterprise E32 (L&W)**

Plate 3 mm with hub  
and 4 slots, 1 knife

Stopfwolf	Stuffing mincers	TWK32	
Schneidsystem	Cutting system	Enterprise E32	
Lochscheiben- durchmesser	Diameter of perforated plate	mm	100
Schüsselvolumen- Standard	Bowl standard volume	Ltr	16
Schüsselvolumen-Groß (Optional)	Enlarged bowl volume (Optional)	Ltr	22
Förderleistung bei 3mm Lochscheibe*	Hourly output with perforated plate of 3mm*	kg/h	600
Motorleistung / IP55 (Optional)	Motor capacity / IP55 (Optional)	kW	1,5 (2,2)
Gewicht netto	Weight net	kg	69 - 71

\* 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

**TWK98**



**Schneidsystem  
Unger B98 (L&W)**

Vorschneider,  
Lochscheibe 3 mm,  
1 Messer, breiter  
Einlegering



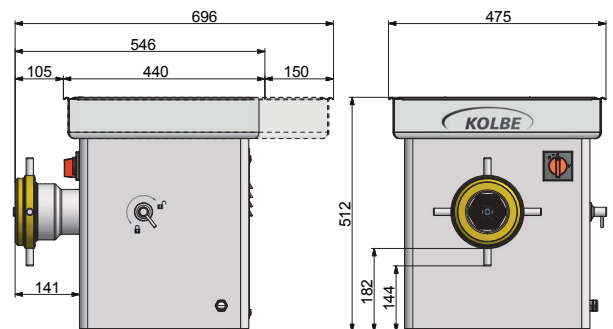
**Cutting system  
Unger B98 (L&W)**

Precutter, 1 knife,  
3 mm hole plate

Stopfwolf	Stuffing mincers	TWK98	
Schneidsystem	Cutting system	Unger B98	
Lochscheiben- durchmesser	Diameter of perforated plate	mm	98
Schüsselvolumen- Standard	Bowl standard volume	Ltr	16
Schüsselvolumen-Groß (Optional)	Enlarged bowl volume (Optional)	Ltr	22
Förderleistung bei 3mm Lochscheibe*	Hourly output with perforated plate of 3mm*	kg/h	600
Motorleistung / IP55 (Optional)	Motor capacity / IP55 (Optional)	kW	1,5 (2,2)
Gewicht netto	Weight net	kg	70 - 72

\* 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