

MW32-80



**Schneidsystem**

**Enterprise E32 (L&W)**

Lochscheibe 3 mm mit Nabe und 4 Nuten, 1 Messer



**Cutting system**

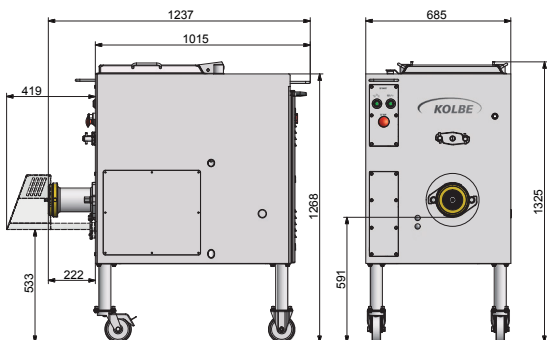
**Enterprise E32 (L&W)**

Plate 3 mm with hub and 4 slots, 1 knife

Mischwolf	Meat Mincer	MW32-80	
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	1300
Motor - Hauptantrieb / IP55	Motor - Main drive / IP55	kW	5,5
Motor - Mischantrieb / IP55	Motor - Mixer drive / IP55	kW	0,75
Gewicht netto	Weight net	kg	415 - 425

\* 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

MW114-80



**Schneidsystem**

**Unger D114 (L&W)**

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



**Cutting system**

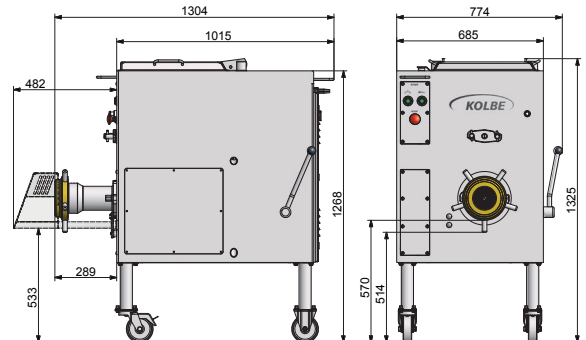
**Unger D114 (L&W)**

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

Mischwolf	Meat Mincer	MW114-80	
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	1300
Motor - Hauptantrieb / IP55	Motor - Main drive / IP55	kW	5,5
Motor - Mischantrieb / IP55	Motor - Mixer drive / IP55	kW	0,75
Gewicht netto	Weight net	kg	425 - 435

\* 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