



Paul KOLBE GmbH • FOODTEC
Gewerbestraße 5 • D - 89275 Elchingen

Telefon +49 (0) 73 08 / 96 10 - 0
Telefax +49 (0) 73 08 / 96 10 - 98

E-Mail: info@kolbe-foodtec.com
www.kolbe-foodtec.de
www.kolbe-foodtec.com

Rösler Consult • 1655 • 02/14 • 24

STOPFWÖLFE

MANUAL MINCER



Die Paul KOLBE GmbH ist seit über 50 Jahren Spezialist für hochwertige Fleischereitechnik. Mit ihrem umfangreichen Programm an Fleischwölfen und Bandsägen bietet sie für alle fleischverarbeitenden Betriebe von der Spezialitäten-Metzgerei über Supermärkte bis zum industriellen Zerlegebetrieb die auf die jeweiligen Einsatzbedingungen perfekt abgestimmte Technik.

Entwicklung und Fertigung erfolgen in Deutschland an einem Standort und ermöglichen somit die Einhaltung höchster Qualitätsstandards. Die Herstellung berücksichtigt alle bekannten Industrienormen und geht z.T. weit darüber hinaus. Zuverlässigkeit, einfache Handhabung und die Einhaltung höchster Hygienestandards sind die besonderen Merkmale der KOLBE-Produkte.

Kompetente Beratung, umfassende Service-Angebote und eine perfekte Ersatzteilversorgung runden das Leistungsangebot ab.

Paul KOLBE GmbH specialises in high quality meat processing products for more than 50 years. With our extensive program on mincers and band saws it offers with the respective operating conditions perfectly coordinated technology for all meat-processing enterprises from the speciality butcher's shop to supermarkets and industrial cutting-plants.

Development and Production take place in Germany at one location and allows therefore the compliance of the highest quality standards. The manufacture considers all known industrial standards and goes partly wide beyond them. Reliability, easy handling and the compliance of the highest hygiene standards are the special characteristics of KOLBE products.

Qualified consulting, comprehensive service-offers and a perfect spare part supply completes the service offering.



MERKMALE FEATURES	4 4
LW22	7
LW82	7
TWK32	9
TWK98	9
TW100	11
TW98	11
SW100(H)	13
SW98(H)	13
SW114/I	15
SW114/II	15
TECHNISCHE DATEN TECHNICAL DATA	16 16
SERIENAUSSTATTUNG STANDARD EQUIPMENT	16 16
AUSSTATTUNGSMÖGLICHKEITEN VARIANTS	18 18

MERKMALE FEATURES

ENTERPRISE



Schneidsystem Enterprise

Insbesondere geeignet für die Herstellung von Hackfleisch, mit Zusätzen in Form von Gewürzen oder Flüssigkeiten, oder pur.

Durch den für das Schneidsystem Enterprise typischen 2. Wolfprozess, findet die optimale Egalisierung von Fett/Fleischanteil sowie den unterschiedlichen Fleischsorten (gemischtes Hackfleisch) statt.

Das Endprodukt erhält ein sehr homogenes Schnittbild und das bei minimalster Temperaturerhöhung.

Cutting system Enterprise

Especially suitable for the production of meat, with ingredients like spices or liquids, or pure.

Because of the second mincing process, which is typically for the cutting system Enterprise, an optimal equalizer of fat/meat part as well as the different types of meat (mixed minced meat) occurs.

The final product has a very homogenous cutting result with a minimal rise in temperature.

UNGER



Schneidsystem Unger

Insbesondere zur Wurstproduktion geeignet. Variabler Einsatz durch einzelnen und doppelten Schneidsatz.

Der 3-teilige Schneidsatz wird zur Grobzerkleinerung, Speckverarbeitung und zur Herstellung von z. B. Rohwurst, und grobem Einlagefleisch sowie gefrorenen Produkten eingesetzt.

Mit dem 5-teiligen Schneidsatz erreicht man eine feinere Zerkleinerung in einem Wolf-Vorgang. Er eignet sich sehr gut zur Herstellung von Brüh- und Kochwurst. Ebenso kann bei dieser Variante von einer Trenneinrichtung, die das Fleisch von Knorpel und Sehnen trennt, Gebrauch gemacht werden.

Cutting system Unger

Especially suitable for production of sausages. Variable applicable because of the single and double cutting set.

The 3-piece cutting set is being used for the coarse grinding, processing of bacon and for the production of e. g. raw sausage and frozen products.

For a fine grinding in one mincing process, the 5-piece cutting set is needed. It is very suitable for the production of cooked sausage. Also the separating device, which separates the meat from gristles and sinews, can be used with this cutting set.



Abnehmbares Gehäuse

Zur optimalen Reinigung ist bei allen Wölfen das Wolfgehäuse abnehmbar.

Removable housing

For optimal cleaning, the worm housing is removable at all mincers.



Perfekte Hygiene

Das fugenlos verschweißte Maschinenchassis und die großen Reinigungsöffnungen ermöglichen eine perfekte Hygiene und einen idealen Zugang.

Perfect hygiene

The jointless welded machine body and the big cleaning openings allow a perfect hygiene and an ideal cleaning access.



Edelstahl-Chassis

All unsere Maschine bestehen komplett aus Edelstahl.

Stainless steel bodies

All of our machines are made of stainless steel.

STOPFWÖLFE

MANUAL MINCER



Der kompakte Tischwolf mit einem Einfüllschacht von Ø 52 mm für die Ladentheke. Zum Einsatz kommt er überall dort, wo Hackfleisch frisch und portionsweise benötigt wird. Er ist sehr einfach zu bedienen und zu reinigen und in Enterprise und Unger Schneidsystem verfügbar. Auf Wunsch kann der LW82 auch mit 5-teiligem Schneidsatz bestückt werden.

Merkmale

- 6 Liter Schüsselvolumen
- 1,25 kW Direktantrieb
- Ca. 350 kg Förderleistung pro Stunde
- Verarbeitung von kleinen Fleischstücken bis 0°Grad

The compact table mincer with a feeding funnel of Ø 52 mm for shops. It is applicable everywhere else fresh minced meat is needed in portions. It is very simple to clean and operate and available in Enterprise or Unger cutting system. The LW82 can also be equipped optionally with an 5-part cutting set.

Features

- 6 liter bowl volume
- 1,25 kW direct drive
- Approx. 350 kg hourly output
- Processing of small meat pieces till 0° degrees

LW22



Schneidsatz Enterprise E22 (L&W)

Lochscheibe 3 mm mit Nabe und 4 Nuten, Kreuzmesser 4-flg.

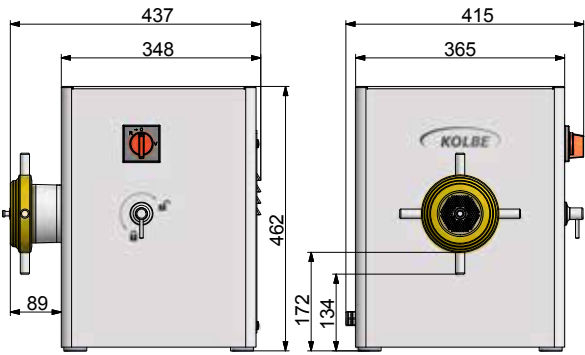
Cutting system Enterprise E22 (L&W)

Plate 3 mm with hub and 4 slots, cross-knife (4 blades)



Stopfwolf	Stuffing mincers	LW22
Schneidsystem	Cutting system	Enterprise E22
Lochscheibendurchmesser	Diameter of perforated plate mm	83
Schüsselvolumen-Standard	Bowl standard volume	Ltr 6
Schüsselvolumen-Groß (Optional)	Enlarged bowl volume (Optional)	Ltr -
Förderleistung bei 3mm Lochscheibe*	Hourly output with perforated plate of 3mm*	kg/h 350
Motorleistung / IP55	Motor capacity / IP55	kW 1,25
Gewicht netto	Weight net	kg 60 - 62

* 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

LW82



Schneidsatz Unger H82 (L&W)

Vorschneider, Lochscheibe 3 mm, Kreuzmesser, breiter Einlegering

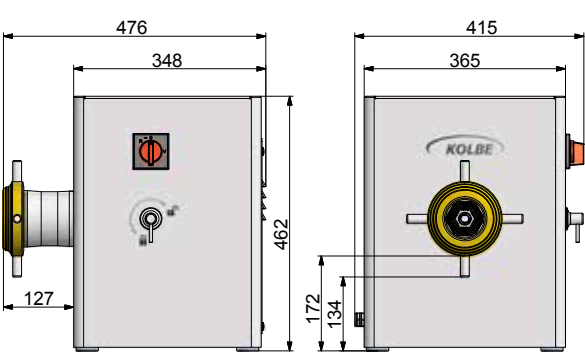
Cutting system Unger H82 (L&W)

Precutiter, cross knife, 3 mm hole plate



Stopfwolf	Stuffing mincers	LW82
Schneidsystem	Cutting system	Unger H82
Lochscheibendurchmesser	Diameter of perforated plate mm	82
Schüsselvolumen-Standard	Bowl standard volume	Ltr 6
Schüsselvolumen-Groß (Optional)	Enlarged bowl volume (Optional)	Ltr -
Förderleistung bei 3mm Lochscheibe*	Hourly output with perforated plate of 3mm*	kg/h 350
Motorleistung / IP55	Motor capacity / IP55	kW 1,25
Gewicht netto	Weight net	kg 62 - 64

* 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

STOPFWÖLFE

MANUAL MINCER



Der TWK ist das nächstgrößere Modell nach unserem Ladenwolf. Mit einem Einfüllschacht von 65 x 65 mm und dem größeren Schüsselvolumen ist er sehr gut für kleine Metzgereien und Filialen geeignet. Auf Wunsch, gibt es den TWK auch mit einer 22 Liter Schüssel und einem stärkeren Antrieb.

- Merkmale
- 16 Liter Schüsselvolumen
 - 1,5 kW Direktantrieb
 - Ca. 600 kg Förderleistung pro Stunde
 - Verarbeitung von kleinen Fleischstücken bis 0°Grad

The TWK is the next bigger model after our shop mincer. With its feeding funnel of 65 x 65 mm and its bigger bowl volume, it is very suitable for small butcheries and branches. This mincer can also be equipped with a 22 liter bowl and a increased motor capacity.

- Features
- 16 liter bowl volume
 - 1,5 kW direct drive
 - Approx. 600 kg hourly output
 - Processing of small meat pieces till 0° degrees

TWK32



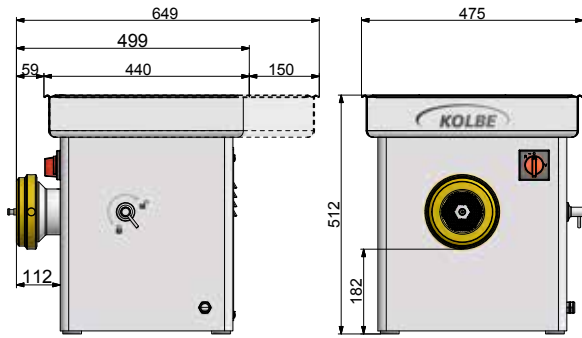
Schneidsystem Enterprise E32 (L&W)
Lochscheibe 3 mm mit Nabe und 4 Nuten, Kreuzmesser 4-flg.

Cutting system Enterprise E32 (L&W)
Plate 3 mm with hub and 4 slots, cross-knife (4 blades)



Stopfwolf	Stuffing mincers	TWK32
Schneidsystem	Cutting system	Enterprise E32
Lochscheibendurchmesser	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



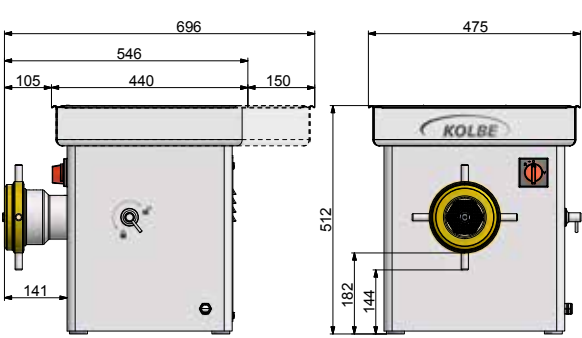
Schneidsystem Unger B98 (L&W)
Vorschneider, Lochscheibe 3 mm, Kreuzmesser, breiter Einlegering

Cutting system Unger B98 (L&W)
Precutter, cross knife, 3 mm hole plate



Stopfwolf	Stuffing mincers	TWK98
Schneidsystem	Cutting system	Unger B98
Lochscheibendurchmesser	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

STOPFWÖLFE

MANUAL MINCER



Der TW ist das größte Tischmodell der Stopfwolfreihe. Er verfügt im Standard über eine 45 Liter Schüssel und einem Einfüllschacht von 95 x 95 mm. Er ist wahlweise in Unger oder Enterprise Schneidsystem verfügbar und kann auf Wunsch mit einer größeren Schüssel von 64 Liter ausgestattet werden.

Merkmale

- 45 Liter Schüsselvolumen
- 2,9 kW Direktantrieb
- Ca. 950 kg Förderleistung pro Stunde
- Verarbeitung von kleinen Fleischstücken bis 0°Grad

The TW is the biggest table model of our meat mincers. It comes with a 45 liter bowl and a feeding funnel of 95 x 95 mm. Selectively, the machine is available in Unger or Enterprise cutting system and can be equipped optionally with a bigger bowl of 64 liter.

Features

- 45 liter bowl volume
- 2,9 kW belt direct drive
- Approx. 950 kg hourly output
- Processing small meat pieces till 0° degrees

TW100

TW98



Schneidsystem Enterprise E32 (L&W)

Lochscheibe 3 mm mit Nabe und 4 Nuten, Kreuzmesser 4-flg.

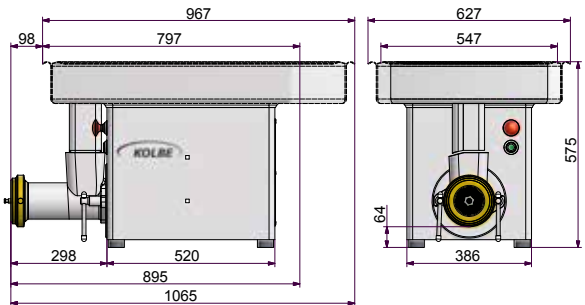
Cutting system Enterprise E32 (L&W)

Plate 3 mm with hub and 4 slots, cross-knife (4 blades)



Stopfwolf	Stuffing mincers	TW100
Schneidsystem	Cutting system	Enterprise E32
Lochscheibendurchmesser	Diameter of perforated plate mm	100
Schüsselvolumen-Standard	Bowl standard volume	Ltr 45
Schüsselvolumen-Groß (Optional)	Enlarged bowl volume (Optional)	Ltr 64
Förderleistung bei 3mm Lochscheibe*	Hourly output with perforated plate of 3mm*	kg/h 950
Motorleistung / IP55	Motor capacity / IP55	kW 2,9
Gewicht netto	Weight net	kg 106 - 110

* 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



Schneidsystem Unger B98 (L&W)

Vorschneider, Lochscheibe 3 mm, Kreuzmesser, breiter Einlegering

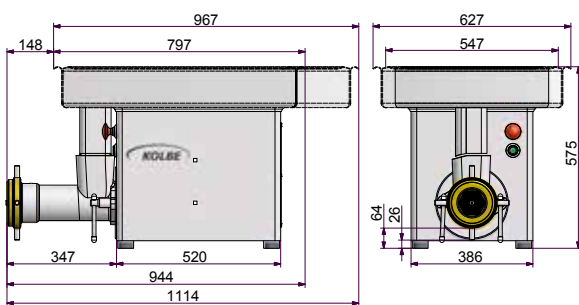
Cutting system Unger B98 (L&W)

Precutrer, cross knife, 3 mm hole plate



Stopfwolf	Stuffing mincers	TW98
Schneidsystem	Cutting system	Unger B98
Lochscheibendurchmesser	Diameter of perforated plate mm	98
Schüsselvolumen-Standard	Bowl standard volume	Ltr 45
Schüsselvolumen-Groß (Optional)	Enlarged bowl volume (Optional)	Ltr 64
Förderleistung bei 3mm Lochscheibe*	Hourly output with perforated plate of 3mm*	kg/h 950
Motorleistung / IP55	Motor capacity / IP55	kW 2,9
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

STOPFWÖLFE

MANUAL MINCER

SW100(H)

SW98(H)



Der fahrbare Standwolf ist die leistungsfähige Maschine für frische Hackfleischverarbeitung. Serienmäßig mit 2 Bockrollen und 2 Gummipuffern und einer 45 Liter Schüssel ausgestattet. Der Einfüllschacht ist 95 x 95 mm groß. Der SW kann auch als erhöhte Version in der Ausführung SW100/98H bestellt werden und ist mit dieser Auslaufhöhe geeignet direkt in eine Mengmulde zu wolfen. Optional kann auch diese Maschine mit einer größeren Schüssel von 64 Litern ausgestattet werden.

Merkmale

- 45 Liter Schüsselvolumen
- 2,9 kW Direktantrieb
- Ca. 950 kg Förderleistung pro Stunde
- Verarbeitung von kleinen Fleischstücken bis 0°Grad

The movable floor model mincer is the powerful machine for producing fresh minced meat. Standard equipped with 2 castors and 2 bump rubber and equipped with a 45 liter bowl. The feeding funnel is 95 x 95 mm. The SW can be also ordered in a higher version which is the SW100/98H. With this outlet height, the H-Version is suitable for mincing directly into a bowl trolley. Optionally, the machine can be equipped with a 64 liter bowl.

Features

- 45 liter bowl volume
- 2,9 kW direct drive
- Approx. 950 kg hourly output
- Processing of small meat pieces till 0° degrees



Schneidsystem Enterprise E32 (L&W)

Lochscheibe 3 mm mit Nabe und 4 Nuten, Kreuzmesser 4-flg.

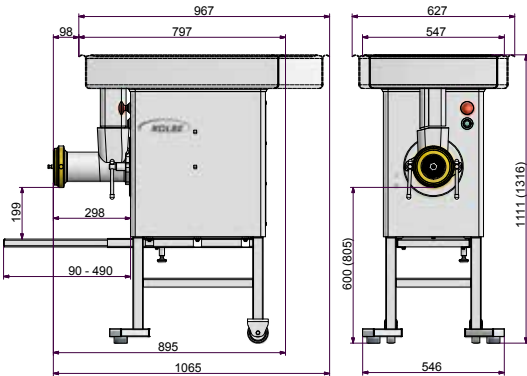
Cutting system Enterprise E32 (L&W)

Plate 3 mm with hub and 4 slots, cross-knife (4 blades)



Stopfwolf	Stuffing mincers	SW100(H)
Schneidsystem	Cutting system	Enterprise E32
Lochscheibendurchmesser	Diameter of perforated plate mm	100
Schüsselvolumen-Standard	Bowl standard volume	Ltr 45
Schüsselvolumen-Groß (Optional)	Enlarged bowl volume (Optional)	Ltr 64
Förderleistung bei 3mm Lochscheibe*	Hourly output with perforated plate of 3mm*	kg/h 950
Motorleistung / IP55	Motor capacity / IP55	kW 2,9
Gewicht netto (H)	Weight net (H)	kg 106 - 110 (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



Schneidsystem Unger B98 (L&W)

Vorschneider, Lochscheibe 3 mm, Kreuzmesser, breiter Einlegering

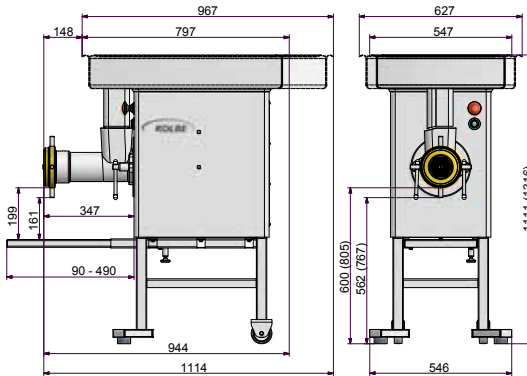
Cutting system Unger B98 (L&W)

Precutiter, cross knife, 3 mm hole plate



Stopfwolf	Stuffing mincers	SW98(H)
Schneidsystem	Cutting system	Unger B98
Lochscheibendurchmesser	Diameter of perforated plate mm	98
Schüsselvolumen-Standard	Bowl standard volume	Ltr 45
Schüsselvolumen-Groß (Optional)	Enlarged bowl volume (Optional)	Ltr 64
Förderleistung bei 3mm Lochscheibe*	Hourly output with perforated plate of 3mm*	kg/h 950
Motorleistung / IP55	Motor capacity / IP55	kW 2,9
Gewicht netto (H)	Weight net (H)	kg 108 - 112 (111 - 115)

* 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

STOPFWÖLFE

MANUAL MINCER



Der Stopfwolf SW114 ist die perfekte Maschine für Höchstleistungen bei der Fleischwarenverarbeitung in Handwerks- und Filialbetrieben. Lieferbar mit 1 oder mit 2 Geschwindigkeiten. Das Wolfgehäuse ist einfach und schnell abnehmbar. Die glatten Oberflächen und großen Übergangsradien ermöglichen eine schnelle gründliche Reinigung und somit die Einhaltung höchster Hygienestandards.

Merkmale

- 60 Liter Schüsselvolumen
- 5,5 kW Riemenantrieb
- Ca. 1.300 kg Förderleistung pro Stunde
- Verarbeitung von kleinen Fleischstücken bis -2° Grad

The meat mincer SW114 is the perfect machine for maximum performance at the meat processing in crafts enterprise and branches. Deliverable with 1 or 2 speeds. The mincer housing is removable easy and fast. The flat surfaces and big change over radius allows a fast, thoroughly cleaning and guarantee, because of that fact the compliance with the highest hygienic standards.

Features

- 60 liter bowl volume
- 5,5 kW belt drive
- Approx. 1.300 kg hourly output
- Processing of small meat pieces till -2° degrees

SW114/I

SW114/II



Schneidsystem Unger D114 (L&W)

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

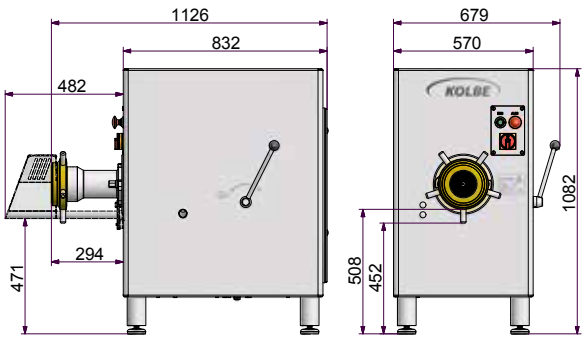
Cutting system Unger D114 (L&W)

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



Stopfwolf	Stuffing mincers	SW114/I
Schneidsystem	Cutting system	Unger D114
Lochscheibendurchmesser	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 278 - 292

* 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



Schneidsystem Unger D114 (L&W)

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

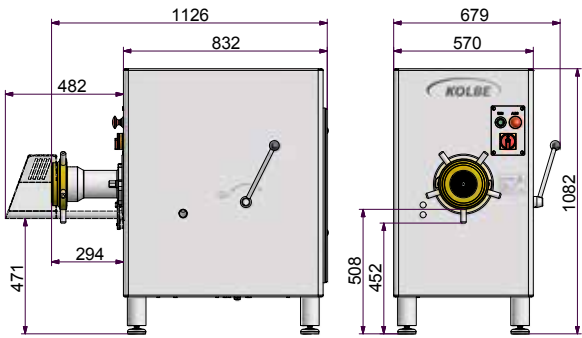
Cutting system Unger D114 (L&W)

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



Stopfwolf	Stuffing mincers	SW114/II
Schneidsystem	Cutting system	Unger D114
Lochscheibendurchmesser	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

TECHNISCHE DATEN
TECHNICAL DATA

Stopfwölfe	Stuffing mincers		LW22	LW82	TWK32	TWK98	TW100	TW98	SW100(H)	SW98(H)	SW114/I	SW114/II
Schneidsystem	Cutting system		Enterprise E22	Unger H82	Enterprise E32	Unger B98	Enterprise E32	Unger B98	Enterprise E32	Unger B98	Unger D114	Unger D114
Lochscheibendurchmesser	Diameter of perforated plate	mm	83	82	100	98	100	98	100	98	114	114
Schüsselvolumen-Standard	Bowl standard volume	Ltr	6	6	16	16	45	45	45	45	60	60
Schüsselvolumen-Groß (Optional)	Enlarged bowl volume (Optional)	Ltr	-	-	22	22	64	64	64	64	-	-
Förderleistung bei 3 mm Lochscheibe*	Hourly output with perforated plate of 3 mm*	kg/h	350	350	600	600	950	950	950	950	1300	1300 / 2000
Motorspannung (3Ph)	Motor tension (3Ph)	V	400	400	400	400	400	400	400	400	400	400
Motorleistung / Schutzart IP55 (Optional)	Motor capacity / Protection system IP55 (Optional)	kW	1,25	1,25	1,5 (2,2)	1,5 (2,2)	2,9	2,9	2,9	2,9	5,5 (7,5)	7,5 / 9,5
Nennstrom bei 400 V	Nominal current at 400 V	A	3,1	3,1	3,6 (5,9)	3,6 (5,9)	6,9	6,9	6,9	6,9	11,4 (15,2)	15,5 / 19
Leiterquerschnitt	Conductor size	mm²	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	6	6
Netzabsicherung bei 400 V (A träge)	Fusing at 400 V (A lazy)	A	16	16	16	16	16	16	16	16	25 (32)	32
Abmessungen Standard B x T x H	Dimensions standard W x D x H	mm	415 x 437 x 462	415 x 476 x 462	475 x 499 x 512	475 x 546 x 512	547 x 895 x 575	547 x 944 x 575	547 x 895 x 1111 547 x 895 x 1316	547 x 944 x 1111 547 x 944 x 1316	679 x 1126 x 1082	679 x 1126 x 1082
Abmessungen Groß B x T x H	Dimensions enlarged W x D x H	mm	-	-	475 x 649 x 512	475 x 696 x 512	627 x 1065 x 575	627 x 1114 x 575	627 x 1065 x 1111 627 x 1065 x 1316	627 x 1114 x 1111 627 x 1114 x 1316	-	-
Einfüllhöhe	Input height	mm	462	462	512	512	575	575	1111 1316	1111 1316	1082	1082
Gehäuseauslaufhöhe (mit Haube)	Lower housing height (with cover)	dB (A)	172 (---)	172 (---)	182 (---)	182 (---)	64 (---)	64 (---)	600 (---) 805 (---)	600 (---) 805 (---)	508 (471)	508 (471)
Lärmpegel	Noise level	kg	70	70	70	70	75	75	75	75	75	75
Gewicht netto	Weight net	kg	60-62	62 - 64	69 - 71	70 - 72	106 - 110	108 - 112	106 - 110 108 - 112	108 - 112 111 - 115	278 - 292	298 - 302

Technische Änderungen vorbehalten – Specifications subject to change without notice

SERIENAUSSTATTUNGEN
STANDARD EQUIPMENT

Stopfwölfe	Stuffing mincers		LW22	LW82	TWK32	TWK98	TW100	TW98	SW100(H)	SW98(H)	SW114/I	SW114/II
Schneidsatz Unger 3-teilig	Cutting system Unger 3-pieces			•		•		•		•		
Schneidsatz Enterprise	Cutting set Enterprise		•		•		•		•			
Schneidsatz Unger 5-teilig	Cutting system Unger 5-pieces										•	•
Eine Drehzahl	One speed		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Ständer, Trichter, Mischflügel aus Edelstahl	Stand, funnel, mixing paddle of stainless steel		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Wolfgehäuse, Schnecke, Verschlussmutter rostfrei	Mincer housing, worm, lock nut stainless		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Spritzschutzblech	Splash guard		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Combi-Hakenschlüssel	Combi-spanner				•	•	•	•	•	•	•	•
Druckknopfschaltung	Push-button-connexion						•	•	•	•	•	•
Anschlusskabel mit CEE-Phasenstecker	Cable set with CEE-phase connector		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Zwei Drehzahlen	Two speeds											•
Wendedrehschaltung mit Rücklauf	Turn-rotary-connexion with reverse		•	•	•	•						
Ausziehhaken	Pull-out hook		•	•								
Wolfstopfer	Mincer stodger		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•

Technische Änderungen vorbehalten – Specifications subject to change without notice

AUSSTATTUNGSMÖGLICHKEITEN

VARIANTS



Gehäuseauslaufschutzhaube
Vorschrift bei Verwendung von Endlochscheiben mit Bohrungen größer 8 mm! Entsprechend den gesetzlichen Bestimmungen ggf. zwingend erforderlich.

Outlet protection cover
Prescription by use of hole plates with hole diameter wider than 8 mm! As the case maybe obligatory according to the CEE-rules.



Trenneinrichtung
Jopp Trenneinrichtung – zum Separieren des Hackfleischs von Knorpel und Sehnen

Seperating set
Jopp for seperating the minced meat from gristles and sinews



5-teiliger Unger Schneidsatz
5-part Unger cutting set



Vergrößerte Schüssel
Enlarged bowl



Ausziehbare Ablage im Untergestell
Extendable plate in stand



Komplett fahrbar
Mit 2 Lenk- und 2 Bockrollen

Complete mobile
With 2 swivel and 2 castors

Weitere Ausstattungsmöglichkeiten

Further Standard Equipment

- **230-Volt Wechselstromausführung mit 1 Ph-Frequenzumrichter**
- **230 V – single phase / inverter**
- **Erhöhte Antriebsleistung**
Erhöhte Antriebsleistung auf 2,2 kW beim TWK32/98
- **Increased motor capacity**
Increased motor capacity to 2,2 kW at the TWK32/98

Stopfwölfe	Stuffing mincers	LW22	LW82	TWK32	TWK98	TW100	TW98	SW100(H)	SW98(H)	SW114/I	SW114/II
Gehäuseauslaufschutzhaube	Outlet protection cover	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Trenneinrichtung	Seperating set										•
Erhöhte Antriebsleistung 2,2 kW	Increased motor capacity 2,2 kW			•	•						
230-V Wechselstromausführung / 1 Ph-Frequenzumrichter	230-V single phase / inverter			•	•						
Schneidsatz Unger 5-teilig	Cutting system Unger 5-pieces		•		•		•		•		
Vergrößerte Schüssel 22 Liter	Enlarged bowl 22 Liter			•	•						
Vergrößerte Schüssel 64 Liter	Enlarged bowl 64 Liter					•	•	•	•		
Ausziehbare Ablageplatte im Untergestell	Extendable plate in stand							•	•		
Komplett fahrbar mit 2 Lenk- und 2 Bockrollen	Complete mobile with 2 swivel and 2 fixed castors							•	•	•	•

Technische Änderungen vorbehalten – Specifications subject to change without notice