

SW100(H)

SW98(H)



Schneidsystem Enterprise E32 (L&W)

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

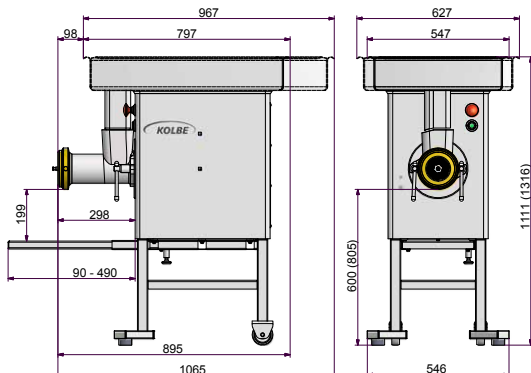
Cutting system Enterprise E32 (L&W)

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



Schneidsystem Unger B98 (L&W)

Vorschneider, Lochscheibe 3 mm,
Kreuzmesser, breiter Einlegerring

Schneidsystem Unger B98 (L&W)

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



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

