Tisch-Fleischwolf

Tabletop mincer

Hache-viande de table



Scharf - auf alles was zum Schneiden ist

Tisch-Fleischwolf - TW-R 70

Tabletop mincer - TW-R 70

Hache-viande de table - TW-R 70

Der Tisch-Fleischwolf - TW-R 70 ist geeignet zum Verarbeiten von Fleisch, Fisch und Gemüse.

Einsatzbereiche

- Fleischereien
- Supermärkte
- Großküchen
- alle GV-Küchenarten
- gastronomische Einrichtungen
- Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung

Technische Qualitäten

- komplette Edelstahlausführung (Fleischwolfgehäuse und Fleischwolfschnecke sind aus Edelstahl)
- solide robuste Bauart - lange Lebensdauer
- leistungsstarker Motor mit Spezialgetriebe für geräuscharmen Lauf
- größte Leistung auch bei Dauerbetrieb
- Schnellverschluß für Fleischwolfgehäuse (leichtes und schnelles Herausnehmen und Einsetzen des kompletten Fleischwolfgehäuses)
- Rückwärtsgang zur problemlosen Beseitigung von Störungen
- minimaler Fleischrückstand im Schneidsatz
- polierte Oberflächen (erfüllt alle hygienischen Normen)
- keine Erwärmung des Fleisches durch die drastische Reduzierung des Reibwiderstandes im Förderbereich des Gehäuses. Das Fleisch bleibt kühl und behält seine natürliche Farbe

Leistung

Die Durchsatzleistung des Fleischwolfes beträgt durchschnittlich 150 kg/h bei Einsatz der Lochscheibe 4,5 mm

Zubehör

Das Standardzubehör besteht aus (je 1 Stück):

- Vorschneider
- Kreuzmesser
- Stopfer
- Edelstahlschale
- Lochscheibe 4,5 mm
- Einlegering 15 mm breit
- Ausziehhaken
- Edelstahl-Polyoxymethylen-Schnecke

The TW-R 70 tabletop mincer is ideal for processing meat, fish and vegetables.

Uses

- Butcher's shops
- Supermarkets
- Large kitchens
- Canteens
- Catering
- All types of communal feeding establishments

Technical qualities

- Complete design in stainless steel (case and tray of Meat Mincer are made in stainless steel casting)
- Sound solid design - long service life
- Powerful motor with special transmission for low-noise running
- High-performance even with continuous operations
- Quick-action locks for the mincer housing (easy and quick removal/replacement of the complete mincer housing)
- Reverse gear for easy removal of blockages
- Minimum amounts of meat remaining in the cutters
- Polished surfaces (complies with all hygiene standards)
- No warming of the meat because the friction resistance in the conveyor is considerably reduced. The meat stays cool and keeps its natural colour

Output

- The throughput of the mincer is on average 150 kg/hr, if the 4.5 mm disk is used

Accessories

Standard accessories (one of each)

- Precutter
- 4-bladed cutting knife
- Pusher
- Stainless steel dish
- Perforated disk, 4.5 mm
- Spacer ring, 15 mm wide
- Hook
- Stainless steel - special polyoxymethylene scroll

Le hache-viande de table TW-R 70 est indiqué pour le traitement de viande, poisson et légumes.

Domaines d'application

- Boucheries
- Supermarchés
- Grandes cuisines
- Tous types de cuisines GV
- Equipements gastronomiques
- Equipements de pensions communes

Qualités techniques

- Construction solide et robuste - longue durée de vie.
- Moteur haute performance avec transmission spéciale pour une marche pratiquement sans bruits.
- Performance optimale même en cas de marche continue.
- Fermeture rapide pour carter du hache-viande (démontage et remontage aisé et rapide du carter complet du hache-viande).
- Marche arrière pour élimination sans difficultés de causes de dérangement.
- Restes minimes de viande dans le jeu de coupe.
- Surfaces polies (satisfait à toute les normes d'hygiène).
- Pas de chauffage de la viande par réduction draconienne de la résistance de frottement dans le domaine de transport du carter. La viande reste fraîche et garde sa couleur naturelle.

Performance

Le débit moyen du hache-viande s'élève à 150 kg/h, en utilisant le disque perforé 4,5 mm.

Accessoires

Le jeu d'accessoires standards comporte les éléments suivants (1 pièce):

- Couteau primaire
- Couteau croisé
- Bouchon
- Plaque de manche en acier spécial
- Disque perforé 4,5 mm
- Bague d'insertion, 15 mm de large
- Crochet de soutirage
- Vis sans fin en acier spécial / polyoxyméthylène

Auf Wunsch können die Lochscheiben

- 1,5 mm
- 2,0 mm
- 2,5 mm
- 3,0 mm
- 3,5 mm
- 4,0 mm
- 5,0 mm
- 6,0 mm
- 8,0 mm

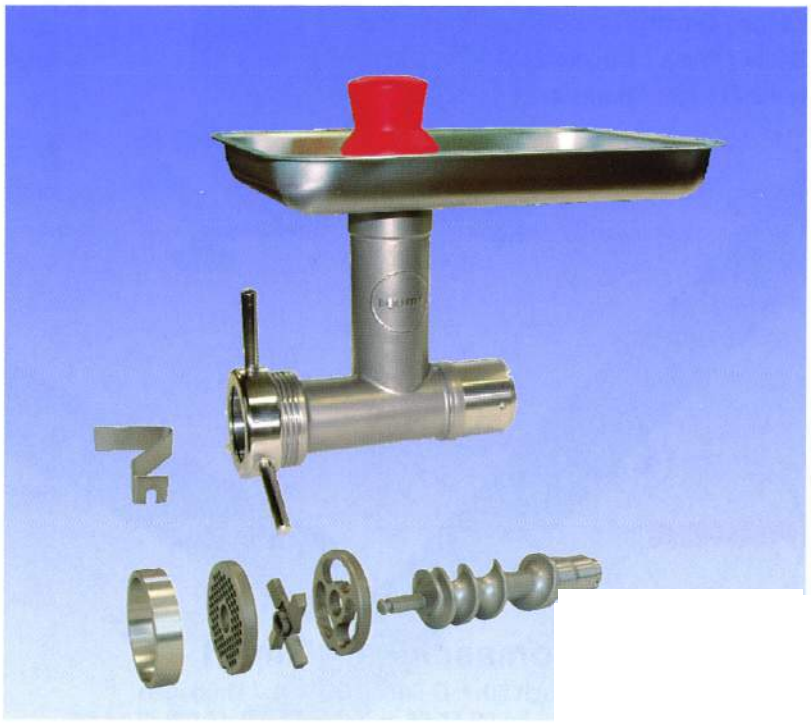
nachgeliefert werden.

We can supply spacer rings in the following sizes on request:

- 1.5 mm
- 2.0 mm
- 2.5 mm
- 3.0 mm
- 3.5 mm
- 4.0 mm
- 5.0 mm
- 6.0 mm
- 8.0 mm

Les disques perforés suivants sont disponibles sur demande:

- 1,5 mm
- 2,0 mm
- 2,5 mm
- 3,0 mm
- 3,5 mm
- 4,0 mm
- 5,0 mm
- 6,0 mm
- 8,0 mm



Tisch-Fleischwolf - TW-R 70

Tabletop mincer - TW-R 70

Hache-viande de table - TW-R 70

Technische Daten / Technical data / Données techniques

Bestell-Nr. / Order no. / Nº de commande	542 903
Stromart / Current type / Alimentation électrique	3~ 400V 50 Hz
Schutzart / International protection / Mode de protection	IP 54
Leistungsaufnahme / Power consumption / Puissance absorbée	830 W
Wellendrehzahl / Shaft speed / Vitesse d'arbre	100 U/min. / rpm / tr/mn
Anschlußkabel mit Schutzkontaktstecker CEE 7/VII Connecting cable with shockproof plug CEE 7/VII Câble de raccordement avec prise de courant de sécurité CEE 7/VII	2,5 m
Bruttogewicht / Gross weight / Poids brut	23 kg
Motorschutzschalter / Motor safety switch / Disjoncteur-protecteur du moteur	●
CE-Zeichen / CE symbols / Marque CE	●

● = Serienmäßig / Standard / Standard

Abmessungen / Dimensions / Dimensions:

Länge / Length / Longueur	415 mm
Breite / Width / Largeur	253 mm
Höhe / Height / Hauteur	520 mm

