Deutsch

Fleischwölfe



made in Germany



Fleischwölfe für Profis

Für Fleisch, Fisch und Gemüse

Edelstahlwölfe der Baureihen **TW-R 70** und **TW-H 82** sind **Allround-Könner** und deshalb hervorragend für die Verarbeitung von Fleisch, Fisch und Gemüse geeignet.

Für alle, die noch mehr wollen, wie Trennen und Wolfen, haben wir den **Separierwolf T-SWF 82-1**.

Alle drei Maschinen stehen für:

- Hochwertigkeit
- Langlebigkeit
- Zuverlässigkeit

Made in Germany. Made by FEUMA. Maschinen in herausragender Qualität für Fleischereien, Großküchen, gastronomische Einrichtungen, Supermärkte, alle GV-Küchenarten und Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung.

made in Germany

- komplett aus Edelstahl
- leistungsstarker Markenmotor
- HACCP-Konform
- codierter Markenschneidsatz

Funktion und Wirkungsweise

Unsere Wölfe sind komplett aus Edelstahl gefertigt. Die außermittige Lage des Zuführhalses sichert ein hervorragendes Einzugsvermögen – auch von schon verarbeitetem Gut.

Das Wolfgehäuse gewährleistet in Verbindung mit der Edelstahlschnecke die wirkungsvolle Zuführung des Verarbeitungsgutes in den Schneidraum hinein. Marken-Schneidsätze ermöglichen den perfekten Schnitt. Glatte innere Oberflächen im Wolfgehäuse verringern den Reibwiderstand beträchtlich und tragen wesentlich zur Verarbeitungsqualität bei.

Die Fleischwölfe erfüllen alle hygienischen Normen und zeichnen sich durch einfache Reinigung sowie kleine Aufstellflächen aus. Die Ansteckwölfe sind spülmaschinengeeignet und ermöglichen die Erfüllung aller HACCP-Vorgaben.



TW-H 82 | T-SWF 82-1 | TW-R 70

Fleischwolf
TW-R 70

Der Kleine mit viel Power.



CE

Technische Qualitäten

- **Lochscheibendurchmesser 70 mm**
- komplett in Edelstahl einschließlich Wolfgehäuse und Schnecke
- massives Hochsockelgerät mit geringem Platzbedarf, für hohe Auffangschalen geeignet
- glatte Gehäuseoberflächen für einfache Reinigung
- 3-fach Schneidsatz serienmäßig (System Unger)
- Rückwärtsgang serienmäßig
- Schnellverschluss für Wolfgehäuse
- leistungsstarker Markenmotor mit Spezialgetriebe für geräuscharmen Lauf inkl. Überlastschutz
- Durchsatzleistung ca. 150 kg/h bei Endlochscheibe 4,5 mm

Zubehör

Das Standardzubehör besteht aus:

- 1 Vorschneider
- 1 Kreuzmesser
- 1 Lochscheibe 4,5 mm
- 1 Einlegering 15 mm breit
- 1 Edelstahlschale klein (ca. 380 x 270 x 50 mm)
- 1 Stopfer
- 1 Ausziehaken

Optional sind folgende Lochscheiben erhältlich:
2,0 mm; 3,0 mm; 6,0 mm; 7,8 mm und 13 mm; andere Größen auf Anfrage.



Zubehör-Schneidesatz