

# MWK32-45

# MWK114-45



## 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)



## Schneidsystem Unger D114 (L&W)

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

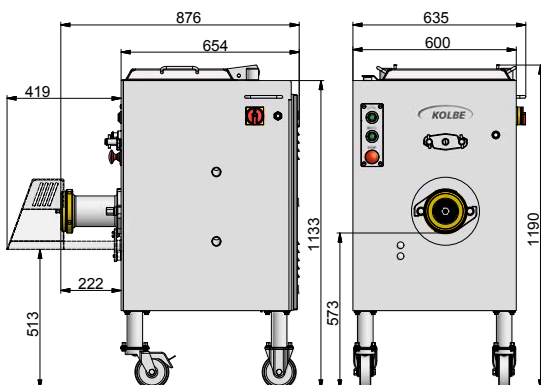
## Cutting system Unger D114 (L&W)

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



Mischwolf	Meat Mincer	MWK32-45
Schneidsystem	Cutting system	Enterprise E32
Lochscheibendurchmesser	Diameter of perforated plate mm	100
Trichtervolumen	Bowl volume	Ltr 45
Förderleistung bei 3mm Lochscheibe*	Hourly output with perforated plate of 3mm*	kg/h 950
Motor - Hauptantrieb / IP55	Motor - Main drive / IP55	kW 3,0
Motor - Mischantrieb / IP55	Motor - Mixer drive / IP55	kW 0,37
Gewicht netto	Weight net	kg 250 - 260

\* 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



Mischwolf	Meat Mincer	MWK114-45
Schneidsystem	Cutting system	Unger D114
Lochscheibendurchmesser	Diameter of perforated plate mm	114
Trichtervolumen	Bowl volume	Ltr 45
Förderleistung bei 3mm Lochscheibe*	Hourly output with perforated plate of 3mm*	kg/h 950
Motor - Hauptantrieb / IP55	Motor - Main drive / IP55	kW 4,0
Motor - Mischantrieb / IP55	Motor - Mixer drive / IP55	kW 0,37
Gewicht netto	Weight net	kg 250 - 260

\* 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

