

*Strength and Power.
Zuverlässigkeit und Leistung.
Solidité et Puissance.
Soliditeit en Vermogen.
Solide og Kraftige.
Solidità e Potenza.
Solidez y Potencia.*



HQ Double cutting s/s knives supplied with Unger



L-Free Standing:
W32L Enterprise
W98L Unger3
W98L Unger5
W114L Unger2
W114L Unger3
W114L Unger5

W130L Unger3
W130L Unger5

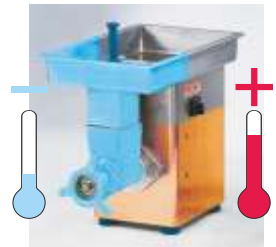
3

K-Table:
W32K Enterprise
W98K Unger3
W98K Unger5
W114K Unger3
W114K Unger5

W22 Enterprise
W82 Unger3
W82 Unger5



**MINCERS
GRINDERS
HACHOIRS
FLEISCHWÖLFE
VLEESMOLENS
HAKMOLENS
KØDHAKKERE
TRITACARNE
MOLEDORAS
PICADORAS
W 2 2 • W 8 2
W 3 2 K • W 3 2 L
W 9 8 K • W 9 8 L
W 1 1 4 K • W 1 1 4 L
W 1 3 0 L**



5 table models (K),
4 free standing on floor models (L).
5 Tischmodelle (K),
4 Standmodelle (L).
5 modèles de table (K),
4 modèles sur socle (L).
5 tafelmodellen (K),
4 vloermodellen (L).
5 bordmodeller (K),
4 gulvmodeller (L).
5 modelli da tavolo (K),
4 modelli a corpo completo (L).
5 modelos de sobremesa (K),
4 modelos de bancada alta (L).

High power and strength. 100% s/s.
Large tray/feed pan.
Hohe Leistung und Solidität. 100% Edelstahl rostfrei. Grosse Einfüllschale.
Forte puissance et solidité. 100% acier inox.
Grand plateau d'alimentation.
Hoog vermogen en soliditeit. 100% rvs. Grote vulschaal.
Solid and kraftig. 100% rustfritt stål.
Stort kødfad.
Alta potenza e solidità. 100% acciaio inossidabile. Grande bacinella.
Alta potencia y solidez. 100% acero inox.
Gran bandeja.

Mincing head totally in high quality microfusion stainless steel.
Komplettes Schneckengehäuse aus hochwertigem Edelstahl rostfrei in Microfusion- Qualität.
Tête de hachage entièrement en acier inox de haute qualité microfondérie.
Snijkop compleet van hoge kwaliteit microfusion roestvrij staal.
Hakkehus i høj kvalitet rustfritt stål - microfusion støbetechnik.
Testa da taglio interamente in acciaio inossidabile in alta qualità microfusione.
Cabezal de corte completo en acero inoxidable de alta calidad microfusión.

Available mincing sets: Single (Enterprise), Double (Unger3) or Quadruple (Unger5).
Verfügbare Schneidsysteme: Einfach- (Enterprise), Doppel- (Unger3) oder Vierfachschnitt (Unger5).
Systèmes de coupe disponibles : Simple (Enterprise), Double (Unger3) ou Quadruple (Unger5).
Verkrijgbare snijsystemen: Enkelvoudig (Enterprise), Dubbel (Unger3) of Viervoudig (Unger5).
Skæresæt: Enkelt (Enterprise), Dobbelt (Unger3) eller 4-delt (Unger5).
Sistemi di taglio disponibili: Semplice (Enterprise), Doppio (Unger3) o Quadruplo (Unger5).
Sistemas de corte disponibles: Simple (Enterprise), Doble (Unger3) o Cuádruple (Unger5).

Removable external head, better mincing as no heat is received from the motor.
Abnehmbares äußeres Schneckengehäuse, daher besseres Schneidresultat, weil keine Übertragung von Motorwärme.
Corps démontable extérieur, meilleur hachage de la viande qui ne subit pas la chaleur du moteur.
Afneembaar externe kop, beter snijresultaat, daar het de hitte van de motor niet ontvangt.
Hakkehuset er let at afmontere. Varme fra motoren føres ikke over til hakkehuset.
Bocca smontabile esterna, migliore lavorazione perché la carne non riceve il calore del motore.
Boca desmontable exterior, mejor picado al no recibir la carne calor del motor.

Entirely made of high quality stainless steel. • Removable throat. • Metallic gear reducer in oil bath. • Sealed base. • Motor thermal protection. • Safety switch. • Large feed pan/tray with CE hand guard. • Feed stomper. • Worm extraction wrench. • Enterprise system for single cutting (1 plate and 1 single cutting knife). • **OPTIONAL U3**: • Unger-3 system for double cutting (2 plates and 1 double cutting LicoSwiss knife). • **OPTIONAL U5**: • Unger-5 system for quadruple cutting (3 plates and 2 LicoSwiss double cutting knives + compensating rings to use Unger-2 or Unger-3 systems).
◆ OPTION "M": Single phase (except W114/W130).

Komplett aus hochwertigem rostfreien Edelstahl. • Abnehmbares Schneckengehäuse. • Untersetzung durch ein im Ölbad laufendes Metallzahnrad. • Geschlossener Maschinenkörper. • Motor-Thermoschutz. • Sicherheitsschalter. • Große Einfüllschale mit CE Handschutz. • Einfüllstopfer. • Ausziehhvorrichtung für Wolfschnecke. • Enterprise System mit Einzelschnitt (Messer, Scheibe). • **AUF WUNSCH U3**: • Unger-3 System mit Doppelschnitt (Vorschneider, LicoSwiss Messer, Scheibe). • **AUF WUNSCH U5**: • Unger-5 System mit Vierfachschnitt (Vorschneider, Messer, Scheibe, LicoSwiss Messer, Scheibe sowie Beilegringe für die Umrüstung von Unger-5 auf Unger-2 oder Unger-3). • **AUF WUNSCH „M“**: Wechselstromausführung (nicht lieferbar für W114/W130).

Entièrement en acier inoxydable de haute qualité. • Corps démontable. • Réducteur avec engrenages métalliques à bain d'huile. • Fond de la machine fermé. • Protection thermique du moteur. • Interrupteur de sécurité. • Grand plateau d'alimentation avec grille de protection des mains CE. • Pilon. • Clé extractrice de la vis sans fin. • Système Enterprise pour simple coupe (1 plaque et 1 couteau simple coupe). • **OPTION U3** : • Système Unger-3 pour double coupe (2 plaques et 1 couteau LicoSwiss double face). • **OPTION U5** : • Système Unger-5 pour quadruple coupe (3 plaques et 2 couteaux LicoSwiss double face + bagues de compensation pour pouvoir utiliser également le système Unger-2 ou Unger-3). • **OPTION « M »** : Monophasé (sauf W114/W130).

Geheel in hoge kwaliteit roestvrij staal. • Afneembaar wormhuis. • Aandrijving door middel van tandwielkast. • Gesloten bodem. • Thermische motorprotectie. • Veiligheidsschakelaar. • Grote vulschaal met CE rooster ter bescherming van de handen. • Stopper. • Sleutel ter verwijdering van de worm. • Enterprise systeem voor enkelvoudig snijden (1 plaat en 1 mes met enkele snijkant). • **OPTIE U3**: • Unger-3-systeem voor tweevoudig snijden (2 platen en 1 LicoSwiss mes met dubbele snijkanten). • **OPTIE U5**: • Unger-5-systeem voor viervoudig snijden (3 platen en 2 LicoSwiss messen met dubbele snijkanten + afstandsringen om ook Unger-2 of Unger-3-systeem te kunnen gebruiken). • **OPTIE "M"**: • Eénfasig (niet leverbaar voor W114/W130).

Højkvalitets rustfrit stål. • Aftageligt hakkehus. • Lukket stålgearkasse i oliebad. • Lukket motorhus. • Termisk motorværn. • Sikkerhedsafbryder. • Stort kødfad med CE-sikkerhedsskærm • Nedstopper. • Afrækkerværktøj. • Enterprise system (1 hulskive og 1 kniv). • **OPTION U3**: • Unger-3 system til dobbelt hakning (2 hulskiver og 1 LicoSwiss dobbelt kniv). • **OPTION U5**: • Unger-5 system til 4-dobbelt hakning (3 hulskiver og 2 LicoSwiss dobbelte knive + mellemringe til Unger-2 / Unger-3). • **OPTION "M"**: Enfasede vekselstrøm (dog ikke W114/W130).

Interamente in acciaio inossidabile di alta qualità. • Bocca smontabile. • Riduttore ad ingranaggi metallici in bagno d'olio. • Protezione termica motore. • Interruttore di sicurezza. • Capiente bacinella superiore con griglia CE per protezione mani. • Mazza di spinta. • Coclea. • Sistema Enterprise per taglio semplice (1 piastra e 1 coltello taglio semplice). • **OPZIONE U3**: • Sistema Unger-3 per taglio doppio (2 piastre e 1 coltello LicoSwiss doppio taglio). • **OPZIONE U5**: • Sistema Unger-5 per taglio quadruplo (3 piastre e 2 coltelli LicoSwiss doppio taglio + anelli di compensazione per utilizzare anche il sistema Unger-2 o Unger-3). • **OPZIONE "M"**: Monofase (tranne W114/W130).

Totalmente en acero inoxidable de alta calidad. • Boca extraíble. • Reductor de engranajes de acero en baño de aceite. • Protector térmico motor. • Interruptor de seguridad. • Gran bandeja superior con rejilla CE protección manos. • Maza de empuje. • Llave extractora de sinfín. • Sistema Enterprise para corte sencillo (1 placa y 1 cuchilla corte sencillo). • **OPCIÓN U3**: • Sistema Unger-3 para corte doble (2 placas y 1 cuchilla LicoSwiss doble corte). • **OPCIÓN U5**: • Sistema Unger-5 para corte cuádruple (3 placas y 2 cuchillas LicoSwiss doble corte + anillos de compensación para utilizar también el sistema Unger-2 o Unger-3). • **OPCIÓN "M"**: Monofásica (excepto W114/W130).

		W22K/W82K	W32K/W98K	W32L/W98L	W114K	W114L	W130L
		K-table model	K-table model	L-free stand	K-table model	L-free stand	L-free stand
Plates • Scheiben • Plaques • Schijven • Hulskiver • Pliastre • Placas/discos	mm	W22: ø82,5 W82: H ø82	Enterprise: W32: ø100 mm Unger B, W98, ø98 mm		Unger D, ø114 mm		Unger E, ø130
Tray • Einfüllschale • Plateau d'alimentation • Vulschaal • Kødfad • Bacinella • Bandeja	Liter	10 lit	23 lit (optional 52)	52 lit	23 lit (optional 52)	52 lit	78 lit
3-phase power • Drehstromleistung • Puissance tri • Vermogen 3-fasen • Effekt 3-fase • Potenza trif. • Potencia trif	HP kW	1,5 HP 1,1 kW	3 HP 2,2 kW		5 HP 3,7 kW		7,5 HP 5,5 kW
1-phase power • Wechselstromleistung • Puissance mono • Vermogen 1-fase • Effekt 1-fase • Potenza monof. • Potencia monof	HP kW	1,75 HP 1,3 kW	2,5 HP 1,8 kW		No		No
Max. production • Max. Verarbeitungsmenge • Production maxi • Maximum produktie • Maksimal produktion • Produzione massima • Producción máxima	± kg/h	± 300-350 kg/h	± 700-800 kg/h		± 900-1200 kg/h		± 1300-1700 kg/h
Net Weight • Nettogewicht • Poids net • Nettovægt • Peso neto	± kg	± 44 kg	± 72 kg	± 114 kg	± 79 kg	± 116 kg	± 246 kg

