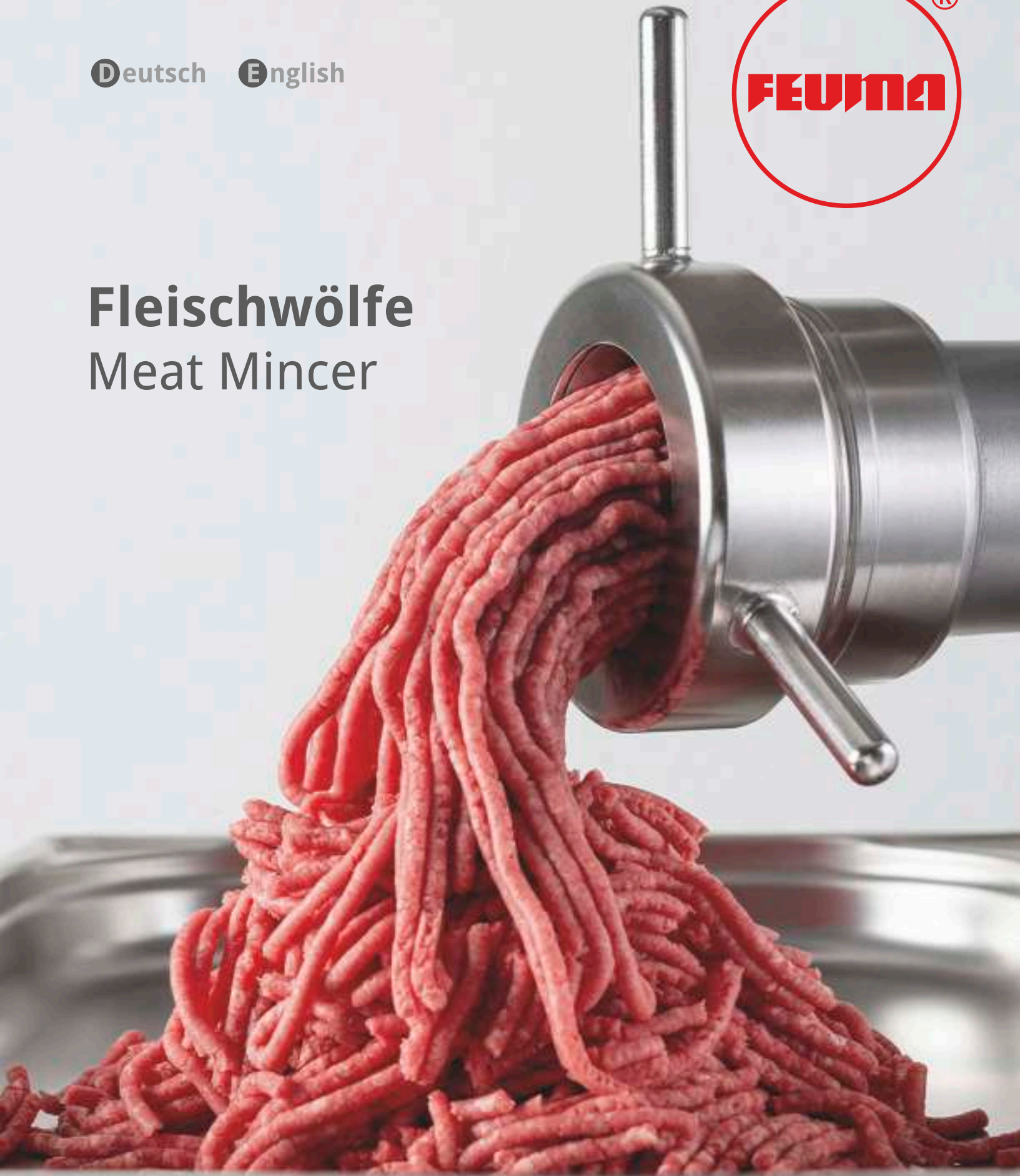


**D**eutsch **E**nglish



# Fleischwölfe

## Meat Mincer



Made in Germany



# Made in Germany Made by FEUMA

## HOCHWERTIG - LANGLEBIG - ZUVERLÄSSIG -

Fleisch- und Gemüsewölfe in herausragender Qualität für Fleischereien, Großküchen, gastronomische Einrichtungen, Supermärkte und Gemeinschaftsverpflegung.

Die Baureihen **TW-R 70** und **TW-H 82** sind Allround-Talente. Sie eignen sich hervorragend für die Verarbeitung von Fleisch, Fisch und Gemüse.

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

Die außermittige Lage des Zuführhalses sichert ein hervorragendes Einzugsvermögen – auch von schon verarbeitetem Gut.

### FEUMA-Fleischwölfe zeichnen sich aus durch:

- **Fleischwolfgehäuse komplett aus Edelstahl**
- leistungsstarker Markenmotor
- **codierter Markenschneidsatz (System Unger)**
- Schnellverschluss des Wolfgehäuses
- **Rückwärtsgang**
- Überlastschutz
- **einfache Reinigung**
- Spülmaschineneignung des Zubehörs
- **HACCP-Konform**

## HIGH QUALITY - DURABILITY - RELIABILITY -

Meat- and vegetables Mincers in best quality for butcher's shops, large kitchens, gastronomic, supermarkets and all types of communal catering establishments.

The series **TW-R 70** and **TW-H 82** are jacks of trades and outstandingly well-suited for processing meat, fish and vegetables.

If you want to do more than just mincing and cutting, we also have the Type **T-SWF 82-1** separating mince.

The offcenter position of the intake ensures outstanding feed capacity – even of material that has already been processed.

### FEUMA-Meat Mincer are characterised by:

- **meat mincer housing made of stainless steel**
- powerful brand-name motor
- **coded brand-name blades (system Unger)**
- quick closure on mincer housing
- **reverse gear**
- overload protection
- **easy to clean**
- dishwasher-safe of the accessories
- **HACCP-compliant**

# TW-R 70

## Minimaler Platzbedarf für maximale Erfolge

Minimal space required for maximum success



### Ausführung

- Lochscheibendurchmesser 70,0 mm
- Durchsatzleistung ca. 150 kg/h bei Endlochscheibe 4,5 mm

### Performance

- diameter of perforated disk 70.0 mm
- capacity approx. 150 kg/h when using perforated disk 4.5 mm

### Das Standardzubehör besteht aus:

- 1 Vorschneider
- 1 Kreuzmesser
- 1 Lochscheibe 4,5 mm
- 1 Einlegering 15,0 mm
- 1 Edelstahlschale (ca. 380 x 270 x 50 mm)
- 1 Stopfer
- 1 Ausziehhaken

### The standard accessory consists of:

- 1 pre-cutter
- 1 cross-blade
- 1 perforated disk 4.5 mm
- 1 spacer ring 15.0 mm
- 1 stainless steel bowl (ca. 380 x 270 x 50 mm)
- 1 plastic pestle
- 1 withdrawing hook

### Das folgende Zubehör ist optional erhältlich:

- Lochscheiben 2,0 mm; 3,0 mm; 6,0 mm und 7,8 mm

### The following accessories are also optionally available:

- perforated disks 2.0 mm; 3.0 mm; 6.0 mm and 7.8 mm



3-fach Schneidsatz serienmäßig von L&W (System Unger) / Stainless steel cutting set L&W with 3 parts (System Unger)

# TW-H 82

## Tradition trifft Fortschritt

Tradition meets Progress



### Ausführung

- Lochscheibendurchmesser 82,0 mm
- Durchsatzleistung ca. 300 kg/h bei Endlochscheibe 5,0 mm

### Performance

- diameter of perforated disk 82.0 mm
- capacity approx. 300 kg/h when using perforated disk 5.0 mm

### Das Standardzubehör besteht aus:

- 1 Vorschneider
- 2 Kreuzmesser
- 2 Lochscheiben (5,0 mm und 13,0 mm)
- 2 Einlegeringe (18,0 mm und 36,0 mm)
- 1 Edelstahlschale (ca. 605 x 365 x 60 mm)
- 1 Stopfer
- 1 Ausziehhaken

### The standard accessory consists of:

- 1 pre-cutter
- 2 cross-blades
- 2 perforated disks (5.0 mm and 13.0 mm)
- 2 spacer rings (18.0 mm and 36.0 mm)
- 1 stainless steel bowl (ca. 605 x 365 x 60 mm)
- 1 plastic pestle
- 1 withdrawing hook

### Das folgende Zubehör ist optional erhältlich:

- Lochscheiben 2,0 mm; 3,0 mm und 7,8 mm

### The following accessories are also optionally available:

- perforated disks 2.0 mm; 3.0 mm and 7.8 mm



5-fach Schneidsatz serienmäßig von L&W (System Unger) / Stainless steel cutting set L&W with 5 parts (System Unger)

# T-SWF 82-1

## Effizienz und Perfektion Wolfen und Trennen von Schwartenresten und Sehnenbestandteilen in einem Arbeitsgang

Efficiency and Perfection  
Mincing and separating of rind remains and sinews  
in one step



### Ausführung

- Lochscheibendurchmesser 82,0 mm
- umrüstbar für klassisches Wolfen (3-fach Schneidsatz)
- Durchsatzleistung ca. 300 kg/h bei Endlochscheibe 5,0 mm

### Das Standardzubehör besteht aus:

- 1 Vorschneider
- 1 Separiermesser
- 1 Separierlochscheibe 5,0 mm
- 1 Einlegering 25,0 mm
- 1 Edelstahlschale (ca. 605 x 365 x 60 mm)
- 1 Stopfer
- 1 Ausziehhaken

### Das folgende Zubehör ist optional erhältlich:

- Separierlochscheibe 3,0 mm
- für klassisches Wolfen: Einlegering 36,0 mm; Lochscheibe 2,0 mm; 3,0 mm; 5,0 mm und 7,8 mm; Kreuzmesser

### Performance

- diameter of perforated disk 82.0 mm
- convertible to classic mincing (Cutting set with 3 parts)
- capacity approx. 300 kg/h when using perforated disk 5.0 mm

### The standard accessory consists of:

- 1 pre-cutter
- 1 separating-blade
- 1 perforated disk 5.0 mm
- 1 spacer ring 25.0 mm
- 1 stainless steel bowl (ca. 605 x 365 x 60 mm)
- 1 plastic pestle
- 1 withdrawing hook

### The following accessories are also optionally available:

- perforated separating disk 3.0 mm
- for conventional mincing; spacer ring 36.0 mm; perforated disk 2.0 mm; 3.0 mm; 5.0 mm and 7.8 mm; cross blade



3-fach Schneidsatz serienmäßig von L&W (System Unger) / Stainless steel cutting set L&W with 3 parts (System Unger)

# Vorschläge zum Wolfen

## Ideas for Mincing

### Fleisch

- Rind
- Huhn
- Schwein
- Schaf



### Meat

- beef
- chicken
- pork
- sheep

### Fisch

- Seelachs
- Hering
- Thunfisch
- Rotbarsch



### Fish

- pollacks
- herings
- tuna
- redfish

### Gemüse

- Karotten
- Porree
- Kartoffeln
- Pastinaken



### Vegetables

- carrots
- leeks
- potatoes
- parsnips



# Technische Daten

## Technical Data



| Typ   | TW-R 70            | TW-H 82            | T-SWF 82-1         |
|---|--------------------|--------------------|--------------------|
| Spannung / Voltage  | 400V, 50Hz, 3P+N   | 400V, 50Hz, 3P+N   | 400V, 50Hz, 3P+N   |
| Schutzart / Protection class  | IP 54              | IP 54              | IP 54              |
| Leistung / Total power  | 0,83 kW            | 1,1 kW             | 1,9 kW             |
| Wellendrehzahl / Shaft speed  | 100 U/min          | 140 U/min          | 180 U/min          |
| Anschlusskabel mit Schutzkontaktstecker / Power cable with CEE plug | 2,5 m              | 2,5 m              | 4,5 m              |
| Bruttogewicht / Gross weight  | 25 kg              | 36 kg              | 48 kg              |
| Motorschutzschalter / Motor protection switch                       | ✓                  | ✓                  | ✓                  |
| CE-geprüft / CE-tested  | ✓                  | ✓                  | ✓                  |
| GS-Zeichen / GS-mark  | ✓                  | ✓                  | ✓                  |
| Maße (B x T x H) / Dimension (W x D x H)                            | 275 x 400 x 530 mm | 357 x 602 x 547 mm | 420 x 720 x 510 mm |
| ✓ Serienmäßig / Standard  |                    |                    |                    |

Maße, Gewichte sowie die Leistungsangaben sind Zirka-Angaben, keine Haftungsübernahme für technische Änderungen und Druckfehler  
 Dimensions, weights and performance data are approximate information, no liability will be accepted for any technical change or printing error

 FEUMA Gastromaschinen GmbH  
 Wehrstraße 24  
 D-04639 Gößnitz

 Telefon: +49 34493 21555  
 Telefax: +49 34493 21414

 E-Mail: [info@feuma.de](mailto:info@feuma.de)  
[www.feuma.de](http://www.feuma.de)

