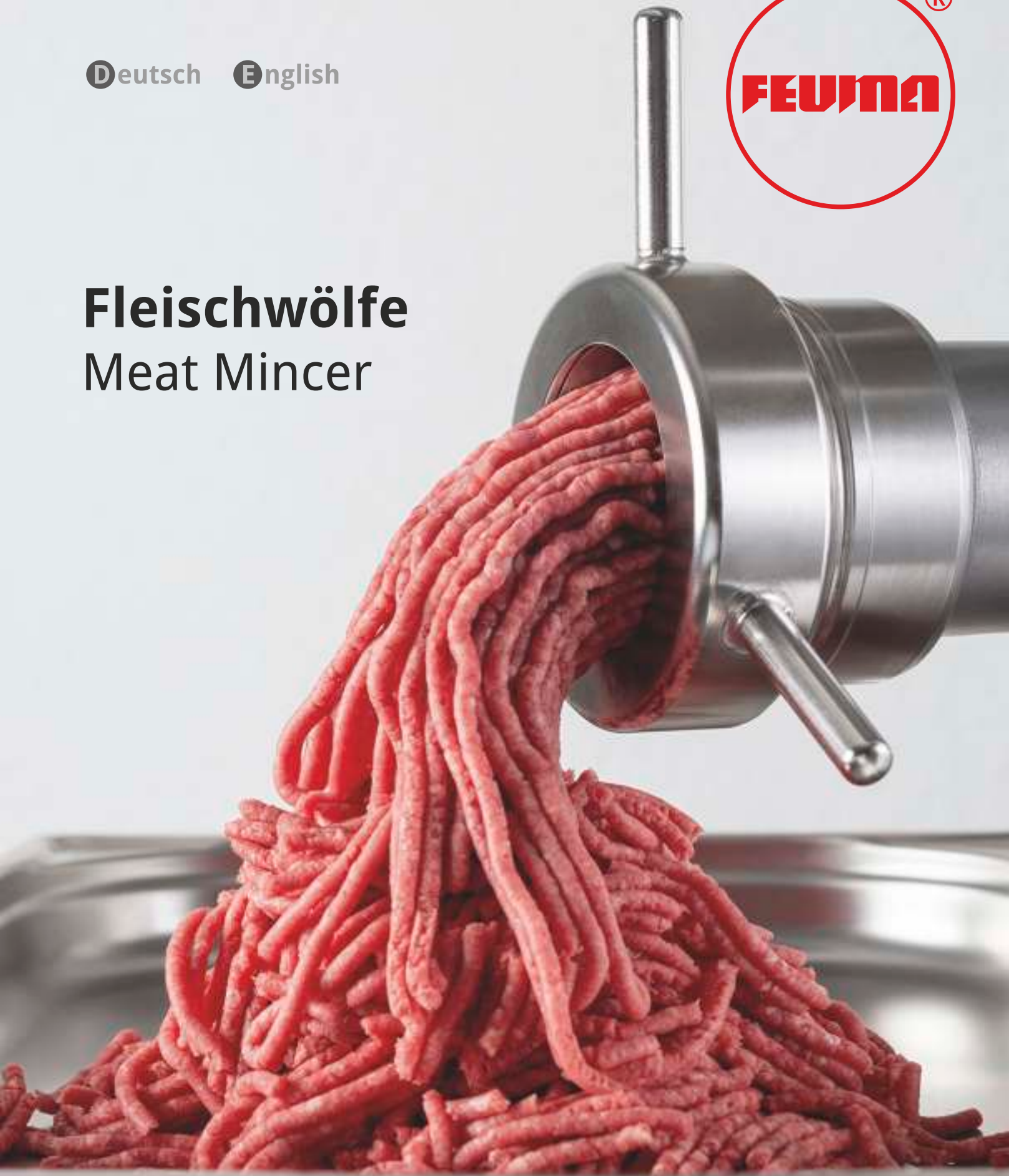


Deutsch **E**nglish



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

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

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

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

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

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



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)	270 x 390 x 530 mm	357 x 602 x 547 mm	420 x 720 x 517 mm
✓ Serienmäßig / Standard			

Maße, Gewichte sowie die Leistungsangaben sind Cirka-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

Stand: 09/2025

 FEUMA Gastromaschinen GmbH
 Wehrstraße 24
 D-04639 Gößnitz

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

 E-Mail: info@feuma.de
www.feuma.de

