

# SW100(H)

# SW98(H)



## 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 B98 (L&W)

Vorschneider, Lochscheibe 3 mm, Kreuzmesser, breiter Einlegering

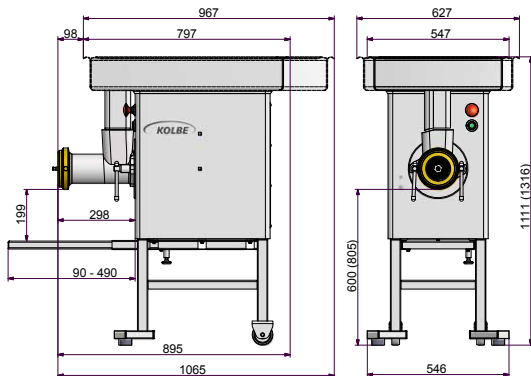
## Schneidsystem Unger B98 (L&W)

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



Stopfwolf	Stuffing mincers	SW100(H)	
Schneidsystem	Cutting system	Enterprise E32	
Lochscheibendurchmesser	Diameter of perforated plate mm	100	
Schüsselvolumen-Standard	Bowl standard volume	Ltr	45
Schüsselvolumen-Groß (Optional)	Enlarged bowl volume (Optional)	Ltr	64
Förderleistung bei 3mm Lochscheibe*	Hourly output with perforated plate of 3mm*	kg/h	950
Motorleistung / IP55	Motor capacity / IP55	kW	2,9
Gewicht netto (H)	Weight net (H)	kg	106 - 110 (108 - 112)

\* 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



Stopfwolf	Stuffing mincers	SW98(H)	
Schneidsystem	Cutting system	Unger B98	
Lochscheibendurchmesser	Diameter of perforated plate mm	98	
Schüsselvolumen-Standard	Bowl standard volume	Ltr	45
Schüsselvolumen-Groß (Optional)	Enlarged bowl volume (Optional)	Ltr	64
Förderleistung bei 3mm Lochscheibe*	Hourly output with perforated plate of 3mm*	kg/h	950
Motorleistung / IP55	Motor capacity / IP55	kW	2,9
Gewicht netto (H)	Weight net (H)	kg	108 - 112 (111 - 115)

\* 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

