



STOPFWÖLFE

MANUAL MINCER

# DAS UNTERNEHMEN

## THE COMPANY



Die Paul KOLBE GmbH ist seit über 50 Jahren Spezialist für hochwertige Fleischereitechnik. Mit ihrem umfangreichen Programm an Fleischwölfen und Bandsägen bietet sie für alle fleischverarbeitenden Betriebe von der Spezialitäten-Metzgerei über Supermärkte bis zum industriellen Zerlegebetrieb die auf die jeweiligen Einsatzbedingungen perfekt abgestimmte Technik.

Entwicklung und Fertigung erfolgen in Deutschland an einem Standort und ermöglichen somit die Einhaltung höchster Qualitätsstandards. Die Herstellung berücksichtigt alle bekannten Industrienormen und geht z.T. weit darüber hinaus. Zuverlässigkeit, einfache Handhabung und die Einhaltung höchster Hygienestandards sind die besonderen Merkmale der KOLBE-Produkte.

Kompetente Beratung, umfassende Service-Angebote und eine perfekte Ersatzteilversorgung runden das Leistungsangebot ab.

Paul KOLBE GmbH specialises in high quality meat processing products for more than 50 years. With our extensive program on mincers and band saws it offers with the respective operating conditions perfectly coordinated technology for all meat-processing enterprises from the speciality butcher's shop to supermarkets and industrial cutting-plants.

Development and Production take place in Germany at one location and allows therefore the compliance of the highest quality standards. The manufacture considers all known industrial standards and goes partly wide beyond them. Reliability, easy handling and the compliance of the highest hygiene standards are the special characteristics of KOLBE products.

Qualified consulting, comprehensive service-offers and a perfect spare part supply completes the service offering.



# INHALTSVERZEICHNIS

## CONTENTS

|                           |    |
|---------------------------|----|
| MERKMALE                  | 4  |
| FEATURES                  | 4  |
| LW22                      | 7  |
| LW82                      | 7  |
| TWK32                     | 9  |
| TWK98                     | 9  |
| TW100                     | 11 |
| TW98                      | 11 |
| SW100(H)                  | 13 |
| SW98(H)                   | 13 |
| SW114 I                   | 15 |
| SW114 II                  | 15 |
| TECHNISCHE DATEN          | 16 |
| TECHNICAL DATA            | 16 |
| SERIENAUSSTATTUNG         | 16 |
| STANDARD EQUIPMENT        | 16 |
| AUSSTATTUNGSMÖGLICHKEITEN | 18 |
| VARIANTS                  | 18 |

# MERKMALE FEATURES

## ENTERPRISE



### Schneidsystem Enterprise

Insbesondere geeignet für die Herstellung von Hackfleisch, mit Zusätzen in Form von Gewürzen oder Flüssigkeiten, oder pur.

Durch den für das Schneidsystem Enterprise typischen 2. Wolfprozess, findet die optimale Egalisierung von Fett/Fleischanteil sowie den unterschiedlichen Fleischsorten (gemischtes Hackfleisch) statt.

Das Endprodukt erhält ein sehr homogenes Schnittbild und das bei minimalster Temperaturerhöhung.

### Cutting system Enterprise

Especially suitable for the production of meat, with ingredients like spices or liquids, or pure.

Because of the second mincing process, which is typically for the cutting system Enterprise, an optimal equalizer of fat/meat part as well as the different types of meat (mixed minced meat) occurs.

The final product has a very homogenous cutting result with a minimal rise in temperature.

## UNGER



### Schneidsystem Unger

Insbesondere zur Wurstproduktion geeignet. Variabler Einsatz durch einzelnen und doppelten Schneidsatz.

Der 3-teilige Schneidsatz wird zur Grobzerkleinerung, Speckverarbeitung und zur Herstellung von z. B. Rohwurst, und grobem Einlagefleisch sowie gefrorenen Produkten eingesetzt.

Mit dem 5-teiligen Schneidsatz erreicht man eine feinere Zerkleinerung in einem Wolf-Vorgang. Er eignet sich sehr gut zur Herstellung von Brüh- und Kochwurst. Ebenso kann bei dieser Variante von einer Trenneinrichtung, die das Fleisch von Knorpel und Sehnen trennt, Gebrauch gemacht werden.

### Cutting system Unger

Especially suitable for production of sausages. Variable applicable because of the single and double cutting set.

The 3-piece cutting set is being used for the coarse grinding, processing of bacon and for the production of e. g. raw sausage and frozen products.

For a fine grinding in one mincing process, the 5-piece cutting set is needed. It is very suitable for the production of cooked sausage. Also the separating device, which separates the meat from gristles and sinews, can be used with this cutting set.



### **Abnehmbares Gehäuse**

Zur optimalen Reinigung ist bei allen Wölfen das Wolfgehäuse abnehmbar.

### **Removable housing**

For optimal cleaning, the worm housing is removable at all mincers.



### **Perfekte Hygiene**

Das fugenlos verschweißte Maschinenchassis und die großen Reinigungsöffnungen ermöglichen eine perfekte Hygiene und einen idealen Zugang.

### **Perfect hygiene**

The jointless welded machine body and the big cleaning openings allow a perfect hygiene and an ideal cleaning access.



### **Edelstahl-Chassis**

All unsere Maschine bestehen komplett aus Edelstahl.

### **Stainless steel bodies**

All of our machines are made of stainless steel.

# STOPFWÖLFE

## MANUAL MINCER



 Der kompakte Tischwolf mit einem Einfüllschacht von Ø 52 mm für die Ladentheke. Zum Einsatz kommt er überall dort, wo Hackfleisch frisch und portionsweise benötigt wird. Er ist sehr einfach zu bedienen und zu reinigen und in Enterprise und Unger Schneidsystem verfügbar. Auf Wunsch kann der LW82 auch mit 5-teiligem Schneidsatz bestückt werden.

 *The compact table mincer with a feeding funnel of Ø 52 mm for shops. It is applicable everywhere else fresh minced meat is needed in portions. It is very simple to clean and operate and available in Enterprise or Unger cutting system. The LW82 can also be equipped optionally with an 5-part cutting set.*

### Merkmale

- 6 Liter Schüsselvolumen
- 1,25 kW Direktantrieb
- Ca. 350 kg Förderleistung pro Stunde
- Verarbeitung von kleinen Fleischstücken bis 0°Grad

### Features

- 6 liter bowl volume
- 1,25 kW direct drive
- Approx. 350 kg hourly output
- Processing of small meat pieces till 0° degrees



## Schneidsatz Enterprise E22 (L&W)

Lochscheibe 3 mm mit Nabe und  
4 Nuten, Kreuzmesser 4-flg.

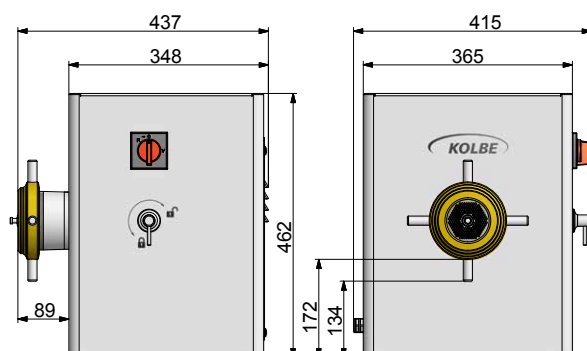
## Schneidsatz Enterprise E22 (L&W)

Plate 3 mm with hub and 4 slots,  
cross-knife (4 blades)



| Stopfwolf                              | Stuffing mincers                               | LW22           |
|----------------------------------------|------------------------------------------------|----------------|
| Schneidsystem                          | Cutting system                                 | Enterprise E22 |
| Lochscheibendurchmesser                | Diameter of perforated plate mm                | 83             |
| Schüsselvolumen-Standard               | Bowl standard volume                           | Ltr 6          |
| Schüsselvolumen-Groß<br>(Optional)     | Enlarged bowl volume<br>(Optional)             | Ltr -          |
| Förderleistung bei 3mm<br>Lochscheibe* | Hourly output with<br>perforated plate of 3mm* | kg/h 350       |
| Motorleistung / IP55                   | Motor capacity / IP55                          | kW 1,25        |
| Gewicht netto                          | Weight net                                     | kg 60 - 62     |

\* 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



## Schneidsatz Unger H82 (L&W)

Vorschneider, Lochscheibe 3 mm,  
Kreuzmesser, breiter Einlegering

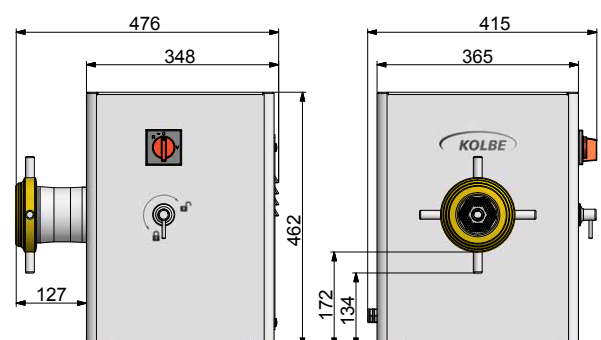
## Schneidsatz Unger H82 (L&W)

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



| Stopfwolf                              | Stuffing mincers                               | LW82       |
|----------------------------------------|------------------------------------------------|------------|
| Schneidsystem                          | Cutting system                                 | Unger H82  |
| Lochscheibendurchmesser                | Diameter of perforated plate mm                | 82         |
| Schüsselvolumen-Standard               | Bowl standard volume                           | Ltr 6      |
| Schüsselvolumen-Groß<br>(Optional)     | Enlarged bowl volume<br>(Optional)             | Ltr -      |
| Förderleistung bei 3mm<br>Lochscheibe* | Hourly output with<br>perforated plate of 3mm* | kg/h 350   |
| Motorleistung / IP55                   | Motor capacity / IP55                          | kW 1,25    |
| Gewicht netto                          | Weight net                                     | kg 62 - 64 |

\* 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



# STOPFWÖLFE

## MANUAL MINCER



 Der TWK ist das nächstgrößere Modell nach unserem Ladenwolf. Mit einem Einfüllschacht von 65 x 65 mm und dem größeren Schüsselvolumen ist er sehr gut für kleine Metzgereien und Filialen geeignet. Auf Wunsch, gibt es den TWK auch mit einer 22 Liter Schüssel und einem stärkeren Antrieb.

 *The TWK is the next bigger model after our shop mincer. With its feeding funnel of 65 x 65 mm and its bigger bowl volume, it is very suitable for small butcheries and branches. This mincer can also be equipped with a 22 liter bowl and a increased motor capacity.*

### Merkmale

- 16 Liter Schüsselvolumen
- 1,5 kW Direktantrieb
- Ca. 600 kg Förderleistung pro Stunde
- Verarbeitung von kleinen Fleischstücken bis 0°Grad

### Features

- 16 liter bowl volume
- 1,5 kW direct drive
- Approx. 600 kg hourly output
- Processing of small meat pieces till 0° degrees



## Schneidsystem Enterprise E32 (L&W)

Lochscheibe 3 mm mit Nabe und  
4 Nuten, Kreuzmesser 4-flg.

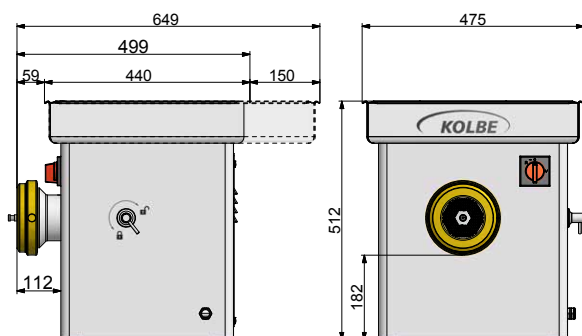
## Cutting system Enterprise E32 (L&W)

Plate 3 mm with hub and 4 slots,  
cross-knife (4 blades)



| Stopfwolf                              | Stuffing mincers                               | TWK32          |              |
|----------------------------------------|------------------------------------------------|----------------|--------------|
| Schneidsystem                          | Cutting system                                 | Enterprise E32 |              |
| Lochscheibendurchmesser                | Diameter of perforated plate mm                | 100            |              |
| Schüsselvolumen-Standard               | Bowl standard volume                           | Ltr            | 16           |
| Schüsselvolumen-Groß<br>(Optional)     | Enlarged bowl volume<br>(Optional)             | Ltr            | 22           |
| Förderleistung bei 3mm<br>Lochscheibe* | Hourly output with<br>perforated plate of 3mm* | kg/h           | 600          |
| Motorleistung / IP55<br>(Optional)     | Motor capacity / IP55<br>(Optional)            | kW             | 1,5<br>(2,2) |
| Gewicht netto                          | Weight net                                     | kg             | 69 - 71      |

\* 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



## Schneidsystem Unger B98 (L&W)

Vorschneider, Lochscheibe 3 mm,  
Kreuzmesser, breiter Einlegering

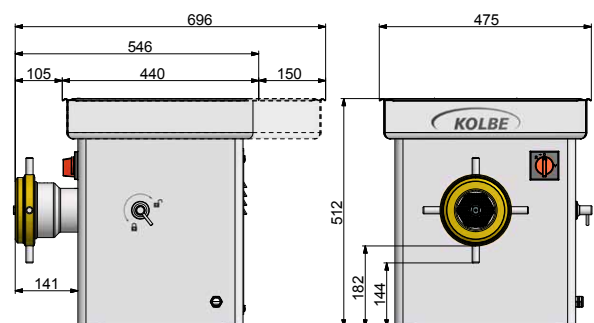
## Schneidsystem Unger B98 (L&W)

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



| Stopfwolf                              | Stuffing mincers                               | TWK98     |              |
|----------------------------------------|------------------------------------------------|-----------|--------------|
| Schneidsystem                          | Cutting system                                 | Unger B98 |              |
| Lochscheibendurchmesser                | Diameter of perforated plate mm                | 98        |              |
| Schüsselvolumen-Standard               | Bowl standard volume                           | Ltr       | 16           |
| Schüsselvolumen-Groß<br>(Optional)     | Enlarged bowl volume<br>(Optional)             | Ltr       | 22           |
| Förderleistung bei 3mm<br>Lochscheibe* | Hourly output with<br>perforated plate of 3mm* | kg/h      | 600          |
| Motorleistung / IP55<br>(Optional)     | Motor capacity / IP55<br>(Optional)            | kW        | 1,5<br>(2,2) |
| Gewicht netto                          | Weight net                                     | kg        | 70 - 72      |

\* 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



# STOPFWÖLFE

## MANUAL MINCER



 Der TW ist das größte Tischmodell der Stopfwölfreihe. Er verfügt im Standard über eine 45 Liter Schüssel und einem Einfüllschacht von 95 x 95 mm. Er ist wahlweise in Unger oder Enterprise Schneidsystem verfügbar und kann auf Wunsch mit einer größeren Schüssel von 64 Liter ausgestattet werden.

 *The TW is the biggest table model of our meat mincers. It comes with a 45 liter bowl and a feeding funnel of 95 x 95 mm. Selectively, the machine is available in Unger or Enterprise cutting system and can be equipped optionally with a bigger bowl of 64 liter.*

### Merkmale

- 45 Liter Schüsselvolumen
- 2,9 kW Direktantrieb
- Ca. 950 kg Förderleistung pro Stunde
- Verarbeitung von kleinen Fleischstücken bis 0°Grad

### Features

- 45 liter bowl volume
- 2,9 kW belt direct drive
- Approx. 950 kg hourly output
- Processing small meat pieces till 0° degrees



## Schneidsystem Enterprise E32 (L&W)

Lochscheibe 3 mm mit Nabe und  
4 Nuten, Kreuzmesser 4-flg.

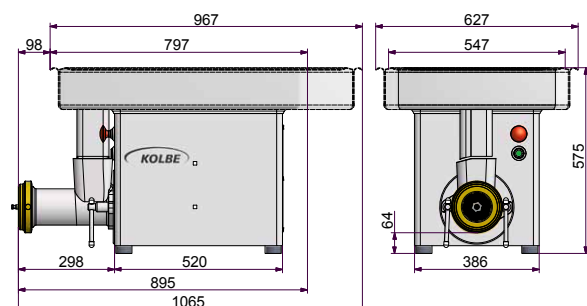
## Cutting system Enterprise E32 (L&W)

Plate 3 mm with hub and 4 slots,  
cross-knife (4 blades)



| Stopfwolf                              | Stuffing mincers                               | TW100          |           |
|----------------------------------------|------------------------------------------------|----------------|-----------|
| Schneidsystem                          | Cutting system                                 | Enterprise E32 |           |
| Lochscheibendurchmesser                | Diameter of perforated plate mm                | 100            |           |
| Schüsselvolumen-Standard               | Bowl standard volume                           | Ltr            | 45        |
| Schüsselvolumen-Groß<br>(Optional)     | Enlarged bowl volume<br>(Optional)             | Ltr            | 64        |
| Förderleistung bei 3mm<br>Lochscheibe* | Hourly output with<br>perforated plate of 3mm* | kg/h           | 950       |
| Motorleistung / IP55                   | Motor capacity / IP55                          | kW             | 2,9       |
| Gewicht netto                          | Weight net                                     | kg             | 106 - 110 |

\* 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



## Schneidsystem Unger B98 (L&W)

Vorschneider, Lochscheibe 3 mm,  
Kreuzmesser, breiter Einlegering

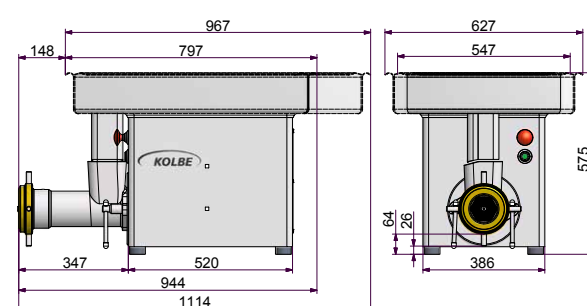
## Schneidsystem Unger B98 (L&W)

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



| Stopfwolf                              | Stuffing mincers                               | TW98      |           |
|----------------------------------------|------------------------------------------------|-----------|-----------|
| Schneidsystem                          | Cutting system                                 | Unger B98 |           |
| Lochscheibendurchmesser                | Diameter of perforated plate mm                | 98        |           |
| Schüsselvolumen-Standard               | Bowl standard volume                           | Ltr       | 45        |
| Schüsselvolumen-Groß<br>(Optional)     | Enlarged bowl volume<br>(Optional)             | Ltr       | 64        |
| Förderleistung bei 3mm<br>Lochscheibe* | Hourly output with<br>perforated plate of 3mm* | kg/h      | 950       |
| Motorleistung / IP55                   | Motor capacity / IP55                          | kW        | 2,9       |
| Gewicht netto                          | Weight net                                     | kg        | 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



# STOPFWÖLFE

## MANUAL MINCER



 Der fahrbare Standwolf ist die leistungsfähige Maschine für frische Hackfleischverarbeitung. Serienmäßig mit 2 Bockrollen und 2 Gummipuffern und einer 45 Liter Schüssel ausgestattet. Der Einfüllschacht ist 95 x 95 mm groß. Der SW kann auch als erhöhte Version in der Ausführung SW100/98H bestellt werden und ist mit dieser Auslaufhöhe geeignet direkt in eine Mengmulde zu wolfen. Optional kann auch diese Maschine mit einer größeren Schüssel von 64 Litern ausgestattet werden.

### Merkmale

- 45 Liter Schüsselvolumen
- 2,9 kW Direktantrieb
- Ca. 950 kg Förderleistung pro Stunde
- Verarbeitung von kleinen Fleischstücken bis 0°Grad



 The movable floor model mincer is the powerful machine for producing fresh minced meat. Standard equipped with 2 castors and 2 bump rubber and equipped with a 45 liter bowl. The feeding funnel is 95 x 95 mm. The SW can be also ordered in a higher version which is the SW100/98H. With this outlet height, the H-Version is suitable for mincing directly into a bowl trolley. Optionally, the machine can be equipped with a 64 liter bowl.

### Features

- 45 liter bowl volume
- 2,9 kW direct drive
- Approx. 950 kg hourly output
- Processing of small meat pieces till 0° degrees

# SW100(H)

# SW98(H)



## Schneidsystem Enterprise E32 (L&W)

Lochscheibe 3 mm mit Nabe und  
4 Nuten, Kreuzmesser 4-flg.

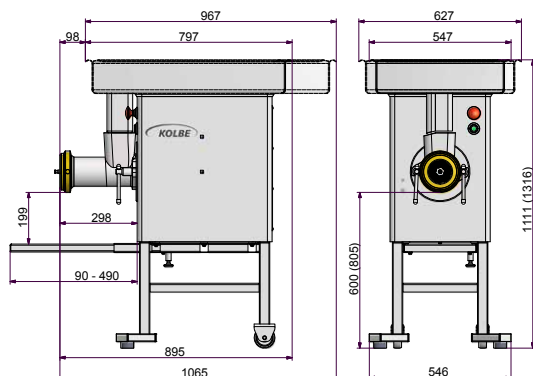
## Cutting system Enterprise E32 (L&W)

Plate 3 mm with hub and 4 slots,  
cross-knife (4 blades)



| 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



## Schneidsystem Unger B98 (L&W)

Vorschneider, Lochscheibe 3 mm,  
Kreuzmesser, breiter Einlegerring

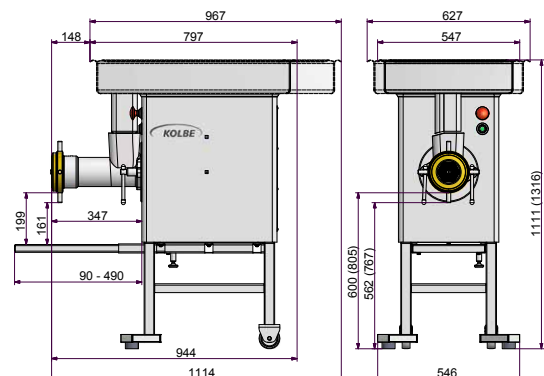
## Schneidsystem Unger B98 (L&W)

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



| 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



# STOPFWÖLFE

## MANUAL MINCER



 Der Stopfwolf SW114 ist die perfekte Maschine für Höchstleistungen bei der Fleischwarenverarbeitung in Handwerks- und Filialbetrieben. Lieferbar mit 1 oder mit 2 Geschwindigkeiten. Das Wolfgehäuse ist einfach und schnell abnehmbar. Die glatten Oberflächen und großen Übergangsradien ermöglichen eine schnelle gründliche Reinigung und somit die Einhaltung höchster Hygienestandards.

 The meat mincer SW114 is the perfect machine for maximum performance at the meat processing in crafts enterprise and branches. Deliverable with 1 or 2 speeds. The mincer housing is removable easy and fast. The flat surfaces and big change over radius allows a fast, thoroughly cleaning and guarantee, because of that fact the compliance with the highest hygienic standards.

### Merkmale

- 60 Liter Schüsselvolumen
- 5,5 kW Riemenantrieb
- Ca. 1.300 kg Förderleistung pro Stunde
- Verarbeitung von kleinen Fleischstücken bis -2° Grad

### Features

- 60 liter bowl volume
- 5,5 kW belt drive
- Approx. 1.300 kg hourly output
- Processing of small meat pieces till -2° degrees

# SW114 I

# SW114 II



## Schneidsystem Unger D114 (L&W)

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

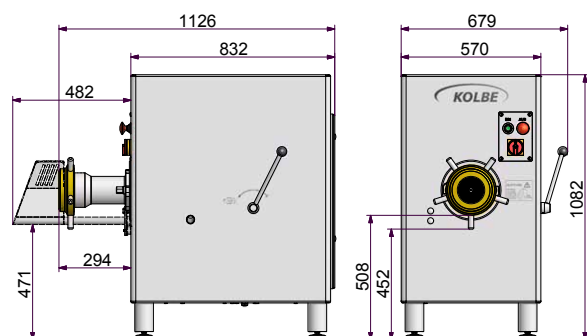
## Cutting system Unger D114 (L&W)

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



| Stopfwolf                              | Stuffing mincers                               | SW114 I    |            |
|----------------------------------------|------------------------------------------------|------------|------------|
| Schneidsystem                          | Cutting system                                 | Unger D114 |            |
| Lochscheibendurchmesser                | Diameter of perforated plate mm                | 114        |            |
| Schüsselvolumen-Standard               | Bowl standard volume                           | Ltr        | 60         |
| Schneckendrehzahl                      | Worm speed                                     | Ltr        | 220        |
| Förderleistung bei 3mm<br>Lochscheibe* | Hourly output with<br>perforated plate of 3mm* | kg/h       | 1300       |
| Motorleistung / IP55<br>(Optional)     | Motor capacity / IP55<br>(Optional)            | kW         | 5,5<br>7,5 |
| Gewicht netto                          | Weight net                                     | kg         | 278 - 292  |

\* 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



## Schneidsystem Unger D114 (L&W)

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

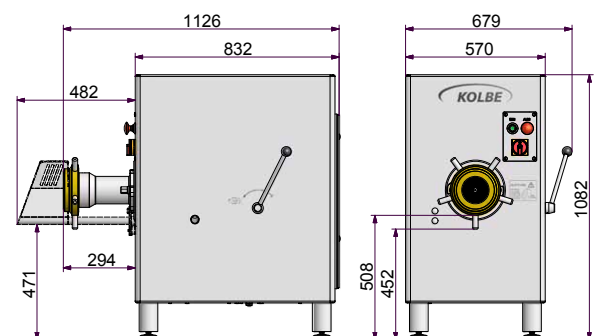
## Cutting system Unger D114 (L&W)

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



| Stopfwolf                              | Stuffing mincers                               | SW114 II   |                |
|----------------------------------------|------------------------------------------------|------------|----------------|
| Schneidsystem                          | Cutting system                                 | Unger D114 |                |
| Lochscheibendurchmesser                | Diameter of perforated plate mm                | 114        |                |
| Schüsselvolumen-Standard               | Bowl standard volume                           | Ltr        | 60             |
| Schneckendrehzahl                      | Worm speed                                     | Ltr        | 220 / 440      |
| Förderleistung bei 3mm<br>Lochscheibe* | Hourly output with<br>perforated plate of 3mm* | kg/h       | 1300 / 2000    |
| Motorleistung / IP55<br>(Optional)     | Motor capacity / IP55<br>(Optional)            | kW         | 7,5 / 9,5<br>- |
| Gewicht netto                          | Weight net                                     | kg         | 298 - 302      |

\* 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



# TECHNISCHE DATEN

## TECHNICAL DATA

| Stopfwölfe                                | Stuffing mincers                                   |                 | LW22            | LW82            | TWK32           |
|-------------------------------------------|----------------------------------------------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| Schneidsystem                             | Cutting system                                     |                 | Enterprise E22  | Unger H82       | Enterprise E32  |
| Lochscheibendurchmesser                   | Diameter of perforated plate                       | mm              | 83              | 82              | 100             |
| Schüsselvolumen-Standard                  | Bowl standard volume                               | Ltr             | 6               | 6               | 16              |
| Schüsselvolumen-Groß (Optional)           | Enlarged bowl volume (Optional)                    | Ltr             | -               | -               | 22              |
| Förderleistung bei 3 mm Lochscheibe*      | Hourly output with perforated plate of 3 mm*       | kg/h            | 350             | 350             | 600             |
| Motorspannung (3Ph)                       | Motor tension (3Ph)                                | V               | 400             | 400             | 400             |
| Motorleistung / Schutzart IP55 (Optional) | Motor capacity / Protection system IP55 (Optional) | kW              | 1,25            | 1,25            | 1,5 (2,2)       |
| Nennstrom bei 400 V                       | Nominal current at 400 V                           | A               | 3,1             | 3,1             | 3,6 (5,9)       |
| Leiterquerschnitt                         | Conductor size                                     | mm <sup>2</sup> | 1,5             | 1,5             | 1,5             |
| Netzabsicherung bei 400 V (A träge)       | Fusing at 400 V (A lazy)                           | A               | 16              | 16              | 16              |
| Abmessungen Standard B x T x H            | Dimensions standard W x D x H                      | mm              | 415 x 437 x 462 | 415 x 476 x 462 | 475 x 499 x 512 |
| Abmessungen Groß B x T x H                | Dimensions enlarged W x D x H                      | mm              | -               | -               | 475 x 649 x 512 |
| Einfüllhöhe                               | Input height                                       | mm              | 462             | 462             | 512             |
| Gehäuseauslaufhöhe (mit Haube)            | Lower housing height (with cover)                  | dB (A)          | 172 (---)       | 172 (---)       | 182 (---)       |
| Lärmpegel                                 | Noise level                                        | kg              | 70              | 70              | 70              |
| Gewicht netto                             | Weight net                                         | kg              | 60-62           | 62 - 64         | 69 - 71         |

# SERIENAUSSTATTUNGEN

## STANDARD EQUIPMENT

| Stopfwölfe                                       | Stuffing mincers                                |  | LW22 | LW82 | TWK32 |
|--------------------------------------------------|-------------------------------------------------|--|------|------|-------|
| Schneidsatz Unger 3-teilig                       | Cutting system Unger 3-pieces                   |  |      | •    |       |
| Schneidsatz Enterprise                           | Cutting set Enterprise                          |  | •    |      | •     |
| Schneidsatz Unger 5-teilig                       | Cutting system Unger 5-pieces                   |  |      |      |       |
| Eine Drehzahl                                    | One speed                                       |  | •    | •    | •     |
| Ständer, Trichter, Mischflügel aus Edelstahl     | Stand, funnel, mixing paddle of stainless steel |  | •    | •    | •     |
| Wolfgehäuse, Schnecke, Verschlussmutter rostfrei | Mincer housing, worm, lock nut stainless        |  | •    | •    | •     |
| Spritzschutzblech                                | Splash guard                                    |  | •    | •    | •     |
| Combi-Hakenschlüssel                             | Combi-spanner                                   |  |      |      | •     |
| Druckknopfschaltung                              | Push-button-connexion                           |  |      |      | •     |
| Anschlusskabel mit CEE-Phasenstecker             | Cable set with CEE-phase connector              |  | •    | •    | •     |
| Zwei Drehzahlen                                  | Two speeds                                      |  |      |      |       |
| Wendedrehschaltung mit Rücklauf                  | Turn-rotary-connexion with reverse              |  | •    | •    |       |
| Ausziehhaken                                     | Pull-out hook                                   |  | •    | •    |       |
| Wolfstopfer                                      | Mincer stodger                                  |  | •    | •    | •     |

| TWK98           | TW100            | TW98             | SW100(H)                               | SW98(H)                                | SW114 I           | SW114 II          |
|-----------------|------------------|------------------|----------------------------------------|----------------------------------------|-------------------|-------------------|
| Unger B98       | Enterprise E32   | Unger B98        | Enterprise E32                         | Unger B98                              | Unger D114        | Unger D114        |
| 98              | 100              | 98               | 100                                    | 98                                     | 114               | 114               |
| 16              | 45               | 45               | 45                                     | 45                                     | 60                | 60                |
| 22              | 64               | 64               | 64                                     | 64                                     | -                 | -                 |
| 600             | 950              | 950              | 950                                    | 950                                    | 1300              | 1300 / 2000       |
| 400             | 400              | 400              | 400                                    | 400                                    | 400               | 400               |
| 1,5 (2,2)       | 2,9              | 2,9              | 2,9                                    | 2,9                                    | 5,5 (7,5)         | 7,5 / 9,5         |
| 3,6 (5,9)       | 6,9              | 6,9              | 6,9                                    | 6,9                                    | 11,4 (15,2)       | 15,5 / 19         |
| 1,5             | 1,5              | 1,5              | 1,5                                    | 1,5                                    | 6                 | 6                 |
| 16              | 16               | 16               | 16                                     | 16                                     | 25 (32)           | 32                |
| 475 x 546 x 512 | 547 x 895 x 575  | 547 x 944 x 575  | 547 x 895 x 1111<br>547 x 895 x 1316   | 547 x 944 x 1111<br>547 x 944 x 1316   | 679 x 1126 x 1082 | 679 x 1126 x 1082 |
| 475 x 696 x 512 | 627 x 1065 x 575 | 627 x 1114 x 575 | 627 x 1065 x 1111<br>627 x 1065 x 1316 | 627 x 1114 x 1111<br>627 x 1114 x 1316 | -                 | -                 |
| 512             | 575              | 575              | 1111<br>1316                           | 1111<br>1316                           | 1082              | 1082              |
| 182 (---)       | 64 (---)         | 64 (---)         | 600 (---)<br>805 (---)                 | 600 (---)<br>805 (---)                 | 508 (471)         | 508 (471)         |
| 70              | 75               | 75               | 75                                     | 75                                     | 75                | 75                |
| 70 - 72         | 106 - 110        | 108 - 112        | 106 - 110<br>108 - 112                 | 108 - 112<br>111 - 115                 | 278 - 292         | 298 - 302         |

| TWK98 | TW100 | TW98 | SW100(H) | SW98(H) | SW114 I | SW114 II |
|-------|-------|------|----------|---------|---------|----------|
| •     |       | •    |          | •       |         |          |
|       | •     |      | •        |         |         |          |
|       |       |      |          |         | •       | •        |
| •     | •     | •    | •        | •       | •       |          |
| •     | •     | •    | •        | •       | •       | •        |
| •     | •     | •    | •        | •       | •       | •        |
| •     | •     | •    | •        | •       | •       | •        |
| •     | •     | •    | •        | •       | •       | •        |
| •     | •     | •    | •        | •       | •       | •        |
| •     | •     | •    | •        | •       | •       | •        |
|       |       |      |          |         |         | •        |
|       |       |      |          |         |         |          |
|       |       |      |          |         |         |          |
| •     | •     | •    | •        | •       | •       | •        |

# AUSSTATTUNGSMÖGLICHKEITEN

## VARIANTS



### Gehäuseauslaufschutzhaube

Vorschrift bei Verwendung von Endlochscheiben mit Bohrungen größer 8 mm! Entsprechend den gesetzlichen Bestimmungen ggf. zwingend erforderlich.

### Outlet protection cover

Prescription by use of hole plates with hole diameter wider than 8 mm! As the case maybe obligatory according to the CEE-rules.



### 5-teiliger Unger Schneidsatz

### 5-part Unger cutting set



### Vergrößerte Schüssel

### Enlarged bowl



### Trenneinrichtung

Jopp Trenneinrichtung – zum Separieren des Hackfleischs von Knorpel und Sehnen

### Seperating set

Jopp for seperating the minced meat from gristles and sinews



### Ausziehbare Ablage im Untergestell

### Extendable plate in stand

| Stopfwölfe                                            | Stuffing mincers                                  | LW22 | LW82 | TWK32 |
|-------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|------|------|-------|
| Gehäuseauslaufschutzhaube                             | Outlet protection cover                           | •    | •    | •     |
| Trenneinrichtung                                      | Seperating set                                    |      |      |       |
| Erhöhte Antriebsleistung 2,2 kW                       | Increased motor capacity 2,2 kW                   |      |      | •     |
| 230-V Wechselstromausführung / 1 Ph-Frequenzumrichter | 230-V single phase / inverter                     |      |      | •     |
| Schneidsatz Unger 5-teilig                            | Cutting system Unger 5-pieces                     |      | •    |       |
| Vergrößerte Schüssel 22 Liter                         | Enlarged bowl 22 Liter                            |      |      | •     |
| Vergrößerte Schüssel 64 Liter                         | Enlarged bowl 64 Liter                            |      |      |       |
| Ausziehbare Ablageplatte im Untergestell              | Extendable plate in stand                         |      |      |       |
| Komplett fahrbar mit 2 Lenk- und 2 Bockrollen         | Complete mobile with 2 swivel and 2 fixed castors |      |      |       |



### Komplett fahrbar

Mit 2 Lenk- und 2 Bockrollen

### Complete mobile

With 2 swivel and 2 castors

## Weitere Ausstattungsmöglichkeiten

### Further Standard Equipment

- **230-Volt Wechselstromausführung mit 1 Ph-Frequenzumrichter**

- **230 V – single phase / inverter**

- **Erhöhte Antriebsleistung**

Erhöhte Antriebsleistung auf 2,2 kW beim TWK32/98

- **Increased motor capacity**

Increased motor capacity to 2,2 kW at the TWK32/98

| TWK98 | TW100 | TW98 | SW100(H) | SW98(H) | SW114 I | SW114 II |
|-------|-------|------|----------|---------|---------|----------|
| •     | •     | •    | •        | •       | •       | •        |
|       |       |      |          |         | •       | •        |
| •     |       |      |          |         |         |          |
| •     |       |      |          |         |         |          |
| •     |       | •    |          | •       |         |          |
| •     |       |      |          |         |         |          |
|       | •     | •    | •        | •       |         |          |
|       |       |      | •        | •       |         |          |
|       |       |      | •        | •       | •       | •        |



F O O D T E C

**Paul KOLBE GmbH • FOODTEC**

Gewerbestraße 5 • D - 89275 Elchingen

Telefon +49 (0) 73 08 / 96 10 - 0

Telefax +49 (0) 73 08 / 96 10 - 98

e-mail: [info@kolbe-foodtec.com](mailto:info@kolbe-foodtec.com)



[www.kolbe-foodtec.de](http://www.kolbe-foodtec.de)



[www.kolbe-foodtec.com](http://www.kolbe-foodtec.com)