

ProfiLine

**FLEISCHWOLF
MEAT MINCER**

SW 114



KOLBE

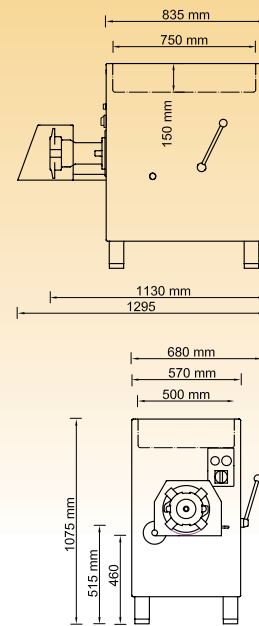
www.kolbe-foodtec.com

TECHNISCHE DATEN • TECHNICAL DATA

Stopfwolf	Stuffing mincer	SW 114/I	SW 114/II
Schneidsystem	Cutting system	Unger D114	Unger D114
Lochscheibendurchmesser	Diameter of perforated disc	114 mm	114 mm
Schüsselvolumen Standard	Standard bowl volume	60 Liter	60 Liter
Schneckenendrehzahl	Worm speed	220 U/min	220 / 440 U/min
Förderleistung bei 3mm Lochscheibe ca.	Feeding capacity with perforated disc of 3 mm about	1.300 kg/h	1.300 / 2.000 kg/h
Motorleistung / IP54	Motor capacity / IP 54	5,5 kW	7,5/9,5 kW
Motordrehzahl	Motor speed	1.455 U/min	1.440 / 2.880 U/min
Motorspannung / 3 Ph	Motor tension / 3 Ph	400 V	400 V
Nennstrom	Nominal current	11,4 A	15,5/19 A
Absicherung bei 400 V	Fusing at 400 V	25 A träge/lazy	32 A träge/lazy
Einschaltung Druckknopf	Insertion pressbutton	x	x
Leiterquerschnitt	Conductor size	2,5 mm ²	4,0 mm ²
Maße Standard T	Measures Standard D	1.295 mm	1.295 mm
B x H	W x H	680 x 1.075 mm	680 x 1.075 mm
Einfüllhöhe	Input height	1.075 mm	1.075 mm
Gehäuseauslaufhöhe	Lower housing height	460 mm	460 mm
Gewicht netto	net	280 kg	300 kg
Gewicht brutto	gross	300 kg	320 kg

ProfiLine

SW 114 I/II



SW 114

Der **Stopfwolf SW 114** ist die perfekte Maschine für Höchstleistungen bei der Fleischwarenverarbeitung in Handwerks- und Filialbetrieben. Lieferbar mit 1 oder mit 2 Geschwindigkeiten. Schachtabdeckung und Wolfgehäuse sind einfach sowie schnell abnehmbar. Diese optimale Zugänglichkeit, glatte Oberflächen und große Übergangsradien ermöglichen eine schnelle gründliche Reinigung und somit die Einhaltung höchster Hygienestandards.

The **stuffing mincer SW 114** is the perfect machine for processing meat products in butcher shops and outlets. Available with one or with two speeds. Shaft covering and housing are easily to be removed. The optimal accessibility and smooth hygienic surface provide a proper sanitation and abidance highest hygienic rules.

Ausstattungsmerkmale & Vorteile • Features & benefits



Sicherheit und Hygiene: Sicheres Arbeiten durch verriegelbare Schachtabdeckung. Zum Reinigen einfach abzuklappen und schnell abnehmbar. Maximale Hygiene durch optimale Zugänglichkeit des Schachtes.

Safety and Sanitation: Interlocked shaft covering provides save working. Easy to tilt and to remove. Maximum hygiene by optimal accessibility of the shaft.

Wolfgehäuse: Einfach und schnell abnehmbar.

Housing: Easily and quick removable.

KOLBE
www.kolbe-foodtec.com

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 • www.kolbe-foodtec.com