Deutsch

Fleischwölfe



made in Germany



Fleischwölfe für Profis

Für Fleisch, Fisch und Gemüse

Edelstahlwölfe der Baureihen **TW-R 70** und **TW-H 82** sind **Allround-Könner** und deshalb hervorragend für die Verarbeitung von Fleisch, Fisch und Gemüse geeignet.

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

Alle drei Maschinen stehen für:

- Hochwertigkeit
- Langlebigkeit
- Zuverlässigkeit

Made in Germany. Made by FEUMA. Maschinen in herausragender Qualität für Fleischereien, Großküchen, gastronomische Einrichtungen, Supermärkte, alle GV-Küchenarten und Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung.

made in Germany

- komplett aus Edelstahl
- leistungsstarker Markenmotor
- HACCP-Konform
- codierter Markenschneidsatz

Funktion und Wirkungsweise

Unsere Wölfe sind komplett aus Edelstahl gefertigt. Die außermittige Lage des Zuführhalses sichert ein hervorragendes Einzugsvermögen – auch von schon verarbeitetem Gut.

Das Wolfgehäuse gewährleistet in Verbindung mit der Edelstahlschnecke die wirkungsvolle Zuführung des Verarbeitungsgutes in den Schneidraum hinein. Marken-Schneidsätze ermöglichen den perfekten Schnitt. Glatte innere Oberflächen im Wolfgehäuse verringern den Reibwiderstand beträchtlich und tragen wesentlich zur Verarbeitungsqualität bei.

Die Fleischwölfe erfüllen alle hygienischen Normen und zeichnen sich durch einfache Reinigung sowie kleine Aufstellflächen aus. Die Ansteckwölfe sind spülmaschinengeeignet und ermöglichen die Erfüllung aller HACCP-Vorgaben.



TW-H 82 | T-SWF 82-1 | TW-R 70

Fleisch- und Separierwolf

T-SWF 82-1

Die Spezialmaschine unter den Wölfen. Trennen und Wolfen in einem Arbeitsgang.



CE

Technische Qualitäten

Das Wolfen des Produktes auf Endkorngröße und gleichzeitiges Separieren von Knochenteilchen, Schwartenrestern und Sehnenbestandteilen ist für den Trennwolf **T-SWF 82-1** kein Problem. Durch die Abtrennung von Schwartenrestern und Sehnenbestandteilen wird das Produktionsfleisch schon während des Wolfens deutlich aufgewertet. Selbstverständlich ist diese Maschine auch als klassischer Fleischwolf verwendbar.

- **Lochscheibendurchmesser 82 mm**
- komplett in Edelstahl einschließlich Wolfgehäuse und Schnecke
- glatte Gehäuseoberflächen für einfache Reinigung
- extra große Einfüllschale serienmäßig
- Trennschneidsatz mit serienmäßiger Endlochscheibe 4 mm
- Rückwärtsgang serienmäßig
- Schnellverschluss für Wolfgehäuse
- leistungsstarker Markenmotor mit Spezialgetriebe für geräuscharmen Lauf inkl. Überlastschutz
- einfach umrüstbar für klassisches Wolfen System Unger (3-fach Schneidsatz)
- Durchsatzleistung bis zu 400 kg/h

Zubehör

Das Standardzubehör besteht aus:

- 1 Vorschneider
- 1 Separiermesser
- 1 Separierlochscheibe 5,0 mm
- 1 Einlegering 25 mm
- 1 Wolfschale groß (ca. 570 x 325 x 60 mm)
- 1 Stopfer
- 1 Ausziehhaken

Optional ist folgendes Zubehör erhältlich:

- Separierlochscheibe 3,0 mm
- für klassisches Wolfen (System Unger)
  - Kreuzmesser sowie Lochscheiben 2,0 mm; 3,0 mm; 5,0 mm; 7,8 mm und 13 mm; andere Größen auf Anfrage.
  - Einlegering 36 mm



Zubehör-Schneidesatz