

Fleisch- und Separierwolf

T-SWF 82-1



**Scharf -
auf alles
was zum
Schneiden ist**

Mit **FEUMA** perfekt planen und einrichten

Der Fleisch- und Separierwolf ist geeignet zum Verarbeiten von Fleisch und Geflügel.

Funktion und Wirkungsweise:

- Der Fleisch- und Separierwolf ermöglicht bei der Verarbeitung aller Fleischqualitäten eine höchstmögliche Endproduktsicherheit.
- Störende bzw. wertlose Fleischbestandteile wie Knochen, Knorpel, Schwarten, Sehnen etc. werden sowohl aus Bratfleisch- als auch aus Frischfleischprodukten automatisch entfernt.
- Der Fleisch- und Separierwolf garantiert eine wesentliche Fleischverbesserung des gewolften Verarbeitungsgutes bei Minimierung der Kosten für die Einsatzfleischarten.
- Der Anteil der separierten Bestandteile liegt je nach Fleischqualität zwischen 0,5 und 1 % des Fleischeinsatzgewichtes.
- Der Fleisch- und Separierwolf bietet einen weiteren entscheidenden Vorteil. Mit diesem Gerät ist auch das herkömmliche Wolfen möglich. Dazu ist lediglich die Ableitvorrichtung zu schließen und der Spezial-Separier-Schneidsatz gegen jeden handelsüblichen Schneidsatz (System Unger) zu tauschen.

Einsatzbereiche:

Fleischereien, Supermärkte, Großküchen, alle GV-Küchenarten, gastronomische Einrichtungen, Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung

Technische Qualitäten:

- Edelstahlfleischwolfgehäuse mit Edelstahlschnecke
- solide robuste Bauart, lange Lebensdauer
- leistungsstarker Motor mit Spezialgetriebe für geräuscharmen Lauf
- größte Leistung auch bei Dauerbetrieb
- Schnellverschluß für Fleischwolfgehäuse (leichtes und schnelles Herausnehmen und Einsetzen des kompletten Fleischwolfgehäuses)
- minimaler Fleischrückstand im Schneidsatz
- Edelstahloberflächen (erfüllen alle hygienischen Normen)
- keine Erwärmung des Fleisches durch die drastische Reduzierung des Reibwiderstandes im Förderbereich des Gehäuses. Das Fleisch bleibt kühl und behält seine natürliche Farbe.

Leistung:

Die Durchsatzleistung beträgt durchschnittlich 300 kg/h bei Einsatz der Lochscheibe 4,0 mm (Standardlochscheibe).

Technische Daten:

Bestell-Nummer: 542932
Stromart: 400 V 3~ 50 Hz
Schutzart: IP 54
Leistungsaufnahme: 1,5 kW
Wellendrehzahl: 180 U/min
Rückwärtsgang
Anschlußkabel mit Schutzkontaktstecker CEE 7/VII: 4,5 m
Bruttogewicht: 47 kg
Motorschutzschalter: serienmäßig
CE-Zeichen: serienmäßig

Abmessungen:

Länge = 700 mm
Breite = 400 mm
Höhe = 500 mm

Mögliche Lochscheiben:

2,0 mm
3,0 mm
4,0 mm



FEUMA Gastromaschinen GmbH

Wehrstraße 24, Postfach 50, D-04639 Göbnitz/Thüringen
Telefon (03 44 93) 2 15 54 / 2 15 55, Fax (03 44 93) 2 14 14
Internet: www.FEUMA.de, eMail: feumagmbH@t-online.de

