

SCHARFEN

**Fleischwolf
Meat Mincer
Modell XT 132**



Für besseres Hackfleisch, das länger leuchtend rot und frisch aussieht, weil das Fleisch im Wolfskopf kalt bleibt.

Große Wirtschaftlichkeit, da auch ein größerer Fettanteil so gut untergemischt wird, dass das Hackfleisch gleichmäßig rot und appetitlich aussieht.

A high quality mincer designed and built to the highest possible standard.

Improved worm design reduces heat generated in the mincing process thus producing high quality mince with good appearance and extended shelf life.

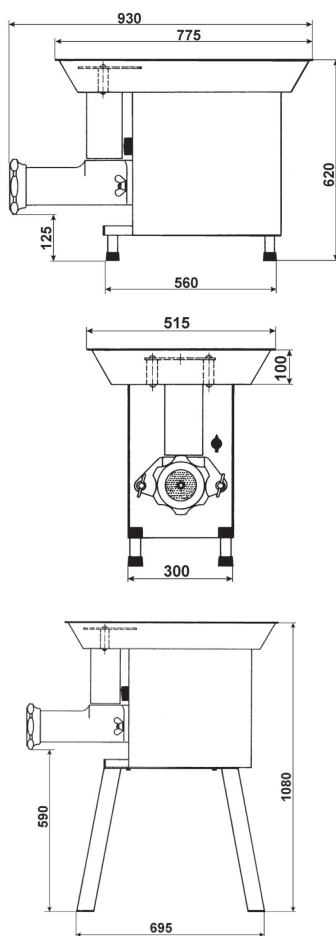
Hermann Scharfen GmbH & Co. Maschinenfabrik KG • D 58413 Witten • Postfach 2304 • Germany
Tel. +49-23 02-28 27 7-0 • Telefax +49-23 02-22 941 • E-mail mail@scharfen.de • Internet www.scharfen.de

Modell XT 132

SCHARFEN

Fleischwolf Meat mincer Modell XT 132

Modell XT 132



Technische Daten

Aufstellfläche

(L x B): 560 x 300 mm

Außenmaß

(L x B x H): 930 x 515 x 620 mm

Gewicht ca. 67 kg

Spannung

wahlweise 400 V Drehstrom
oder 230 V Wechselstrom

Leistungsaufnahme

Drehstrom 2,2 kW, Wechselstrom 2 kW

Motor

mit Vorwärts- und Rückwärtslauf, mit
automatischem Thermoschutzschalter

Geräuschpegel <70 dB (A)

Schneidsatz

Unger B, 5-teilig (1 Vorschneider,
2 Messer, je eine Lochscheibe
3 mm und 13 mm) oder
Enterprise Nr. 32, 2-teilig
(1 Messer, 1 Lochscheibe 3 mm)
Andere Lochscheibengrößen sowie
rostfreie Schneidsätze sind auf
Anfrage gegen Aufpreis lieferbar

Leistung 20 bis 25 kg pro Minute

Große, eckige Einfüllöffnung

112 x 112 mm

Einfüllwanne

ca. 40 kg Fassungsvermögen
(L x B x H): 775 x 515 x 100

Das **Präzisionsgetriebe** läuft in einem
versiegeltem Ölbad. Es ist daher
wartungsfrei und von langer
Lebensdauer

Wolfskörper und Einfüllwanne sind aus
rostfreiem Edelstahl gefertigt.
Schneckengehäuse und Schnecke
sind rostsicher durch Tiefenveredelung.
Auf Anfrage gegen Aufpreis aus
rostfreiem Edelstahl lieferbar.

Modell XS 132

Aufstellfläche

(L x B): 695 x 490 mm

Außenmaß

(L x B x H): 930 x 515 x 1080 mm

Gewicht ca. 76 kg

Untergestell

aus **rostfreiem Edelstahl**

Sonst alle Daten wie Modell XT 132

Technical Data

counter space required

(l x w): 560 x 300 mm

overall dimension

(i x w x h): 930 x 515 x 620 mm

weight approximately 67 kg

voltage

3-phase or 1-phase,
voltage and cycles as required

power requirement

3-phase 2,2 kW, 1-phase 2 kW

motor

with forward and reverse transmission,
with automatic overload switch

sound level <70 dB (A)

cutting system

dual system Unger B
(1 pre-cutter, 2 knives, 1 hole plate 3 mm
and 1 hole plate 13 mm) or
Enterprise No. 32
(1 knife, 1 hole plate 3 mm)
Other plate sizes or stainless steel
cutting sets are available upon
request for an extra charge.

capacity 20 to 25 kg per minute

big square feed hole

112 x 112 mm

feed pan

content about 40 kg
(l x w x h): 775 x 515 x 100 mm

the **maintenance-free gear** is
engineered with accuracy and precision
operating quietly in a sealed oil bath

The housing and the feed pan are made
of **stainless steel**.

Worm housing and worm are protected
against corrosion by means of depth
improvement. Upon request also
available made of stainless steel at an
extra charge.

Model XS 132

counter space required

(l x w): 695 x 490 mm

overall dimension

(l x w x h): 930 x 515 x 1080 mm

weight approximately 76 kg

table

made of **stainless steel**

for all other technical details
see model XT 132