

## Fleischwölfe

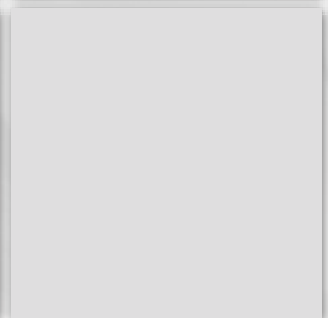
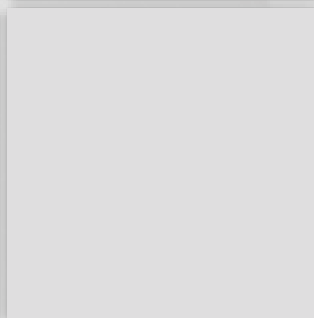
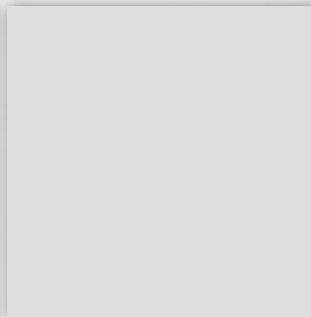
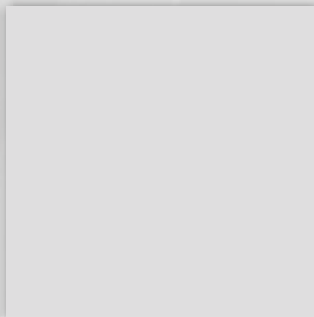
- Ladenwölfe
- Stopfwölfe
- Automatenwölfe
- Automaten- / Mischwölfe
- Industrierwölfe

## Bandsägen

- Tischgeräte
- Standgeräte mit festem Tisch
- Standgeräte mit Schiebetisch

## Schneidmischer / Kutter

- Tischgeräte
- Standgeräte



● BC 404



● TGR 102



● FG 150



● BS502



● BS505



● FG 152

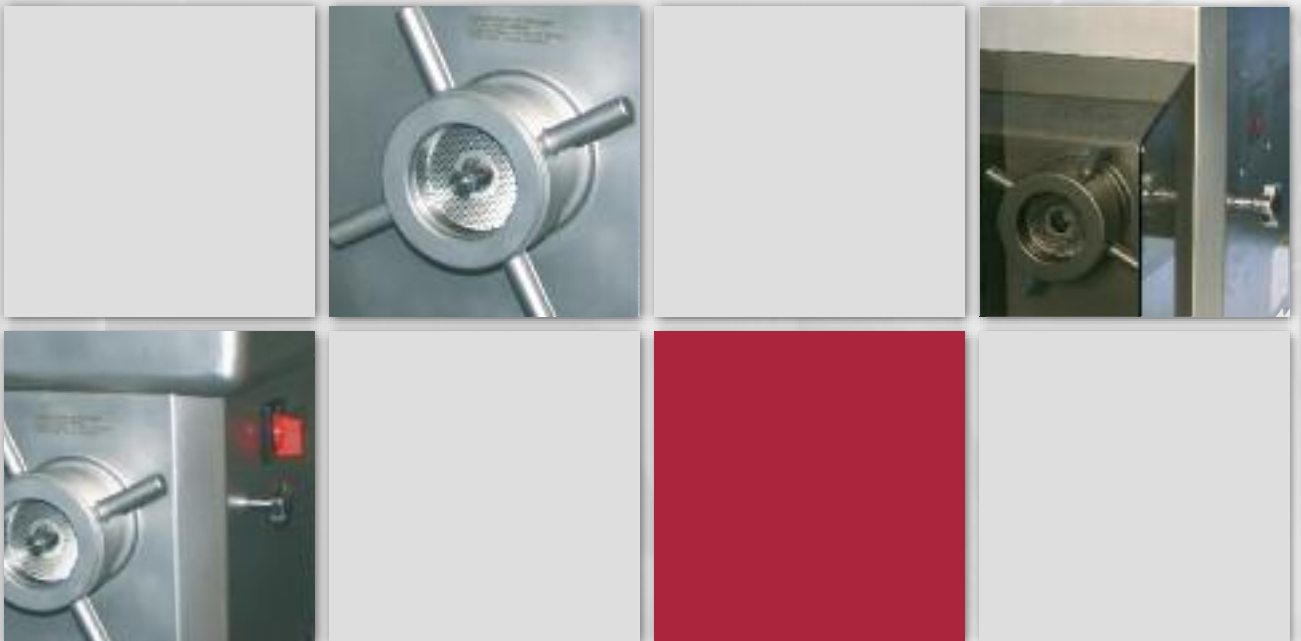


<b>Ladenwölfe Seite 4–7</b>	<b>Schneidsatz</b>	<b>Schalenvolumen</b>	<b>Ausbringung</b>
TG 100	R70	4 l	150 kg/h
TG 101	H82 / E22	6 l	400 kg/h
TGR 102 gekühlt	H82 / E22	6 l	400 kg/h
TGR 103 gekühlt mit Vorkammer	H82 / E22	6 l	400 kg/h
TGR 104 gekühlt mit Portioniergerät	H82 / E22	6 l	400 kg/h
TG 105	E32 / B98	42 l	600 kg/h
TGR 106 gekühlt	B98 / E32	12 l	600 kg/h
TGR 107 gekühlt mit Vorkammer	B98 / E32	12 l	600 kg/h
TGR 108 gekühlt mit Portioniergerät	B98 / E32	12 l	600 kg/h
<b>Bandsägen Seite 8–11</b>	<b>Schnittbreite</b>	<b>Schnitthöhe</b>	<b>Schnittgeschwindigkeit</b>
BS 500	190 mm	230 mm	17 m/s
BS 502	190 mm	235 mm	17 m/s
BS 504	230 mm	290 mm	20 m/s
BS 505	280 mm	340 mm	22 m/s
BS 506	280 mm	340 mm	22 m/s
BS 507	400 mm	410 mm	22 m/s
BS 508	400 mm	410 mm	22 m/s
<b>Stopfwölfe Standgeräte Seite 12–15</b>	<b>Schneidsatz</b>	<b>Schalenvolumen</b>	<b>Ausbringung</b>
FG 150	E32	60 l	1200 kg/h
FG 152	B98	58 l	1000 kg/h
FG 154	D114	80 l	1400 kg/h
<b>Schneidmischer/Kutter Seite 16–19</b>	<b>Schüsselvolumen</b>	<b>Messeranzahl</b>	<b>Drehzahl Messerwelle</b>
BC 400	15 l	3	1400/2800 U/min
BC 402	20 l	4	1400/2800 U/min
BC 404	40 l	6	1800/3600 U/min
BC 410	40 l	6	500–4000 U/min
<b>Automaten-/Mischwölfe Seite 20–23</b>	<b>Schneidsatz</b>	<b>Trichtervolumen</b>	<b>Ausbringung</b>
AMG 200	E32 / B98	70 l	1200 kg/h
AMGR 201 gekühlt	E32 / B98	70 l	1200 kg/h
AMG 202	B98 / E32	120 l	1600 kg/h
AMGR 203 gekühlt	B98 / E32	120 l	1600 kg/h
AMG 204	D114	120 l	2200 kg/h
AG 208 ohne Mischeinrichtung	E130 / E52	120 l	2200 kg/h
AG 210 ohne Mischeinrichtung	E130 / E52	150 l	3000 kg/h
<b>Industriewölfe ohne Abb.</b>	<b>Schneidsatz</b>	<b>Trichtervolumen</b>	<b>Ausbringung</b>
AMG 300	E130 / E 52	280 l	2200 kg/h
AMG 304	G160 / E56	280 l	3500 kg/h
AMG 306	U200 / G160	500 l	8000 kg/h
AMG 308	U200	1000 l	8000 kg/h
AMG 310	U200	1500 l	8000 kg/h

Artikel ab Lager Willich erhältlich

# Ladenwölfe

- TG 100, TG 101, TG 105
- TGR 102–104 und TGR 106–108



# Ladenwölfe

Hochleistungs-Ladenwölfe für Handbeschickung mit herausnehmbarem Schneckengehäuse für den Einsatz in Fleischerfachgeschäften, Supermarktfilialen und Restaurants.

Die Wölfe sind verfügbar entweder mit 3- oder 5-teiligen Schneidsätzen Größe R70 – B98 System „Unger“ oder mit System „Enterprise“ E22 – E32. Die spezielle Formgebung von Schnecke und Schneckengehäuse ermöglicht eine erstklassige Hackfleischqualität mit hervorragender Partikel Definition bei minimaler Temperaturerhöhung und geringem Strombedarf. Eine Rücklauftaste zum Ausbau des Schneidsatzes gehört zum Serienstandard\*.

Die Maschinen sind komplett aus hochwertigem Edelstahl rostfrei gefertigt. Das Maschinengehäuse, die Schale\*\* und der Einfüllstutzen sind fugenfrei miteinander verschweißt für eine schnelle, einfache und hygienisch einwandfreie Reinigung. Die Wölfe entsprechen allen CE Anforderungen in Bezug auf Sicherheit und Hygiene.

Das Modell TG 105 ist speziell designed zur Herstellung von Hackfleisch in Filialen des Lebensmitteleinzelhandels. Mit dem „Enterprise“ Schneidsystem in Kombination mit der perfekt passenden Schnecke und dem Schneckengehäuse ist ein reibungsloser Prozess gewährleistet. Sogar gefrorenes Material mit Temperaturen bis zu  $-4\text{ }^{\circ}\text{C}$  kann problemlos verarbeitet werden. Das Ergebnis ist ein erstklassiges Hackfleisch mit appetitlichem Erscheinungsbild und einwandfreier Verteilung der Fett- und Magerpartikel.

\*) nicht bei TG 100 und TGR-Serie

\*\*\*) Schale bei TG 100 abnehmbar

● TG 105





● **TG 101**



Das Modell **TG 101** ist der klassische Wolf für Fleischerfachgeschäfte, um Hackfleisch frisch nach Kundenwunsch im Verkaufsraum herzustellen. Mit seinen kompakten Abmessungen passt er optimal in die Kühlvitrine im Ladengeschäft. Der Wolf ist serienmäßig mit einem 3-teiligen Schneidsatz System „Unger“ ausgestattet. Optional steht ein 5-teiliger Schneidsatz zur Verfügung. Alternativ ist auch ein Schneidsatz System „Enterprise“ E22 lieferbar. Ein Rücklaufschalter zum Ausbau des Schneidsatzes gehört zur Serienausstattung.

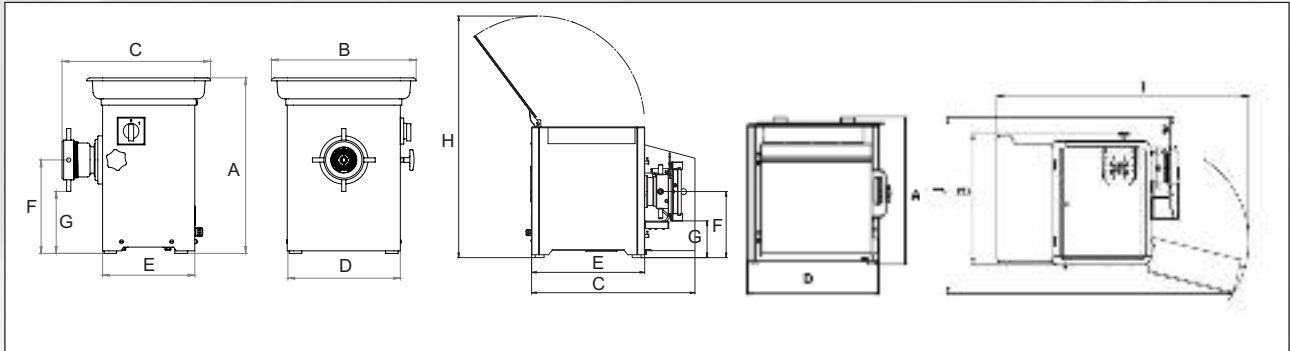
Das Modell **TG 100** mit seinem 3-teiligen Schneidsatz „Unger“ leistet für die Größe seines Schneckengehäuses erstaunlich gute Arbeit. Dieser Wolf passt perfekt zu den Anforderungen von Restaurants, kleinen Fleischerfachgeschäften oder als Zweitmaschine für spezielle Fleischsorten, die mit anderen Materialien nicht vermischt werden dürfen.

● **TGR 102**



Die TGR Wölfe sind die ideale Lösung, um Hackfleischttemperaturen unter Kontrolle zu halten. Die integrierte Kühlung für Schale, Einfüllstutzen und Schneckengehäuse mit automatischer Temperaturregelung garantiert, dass das Fleisch beim Wolfen nicht über die erlaubten Werte erwärmt wird.

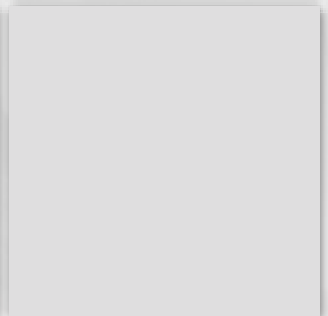
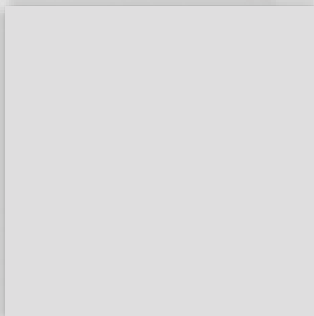
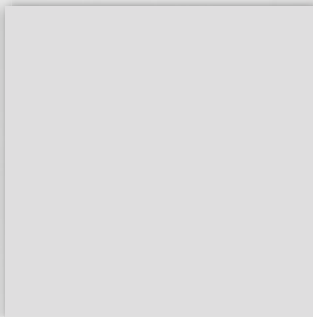
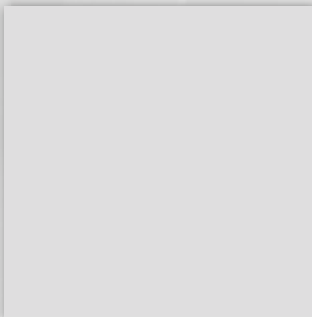
Die Ausstattung des Modells **TGR 102** entspricht dem Modell TG 101, verfügt jedoch über eine zusätzliche Schalenabdeckung. Das Modell **TGR 103** ist zusätzlich mit einer schwenkbaren Vorkammer ausgestattet. Das Modell **TGR 104** verfügt zusätzlich über ein Portioniergerät zur Herstellung von Pattys zwischen 100 g und 200 g.



Modell	TG100	TG101	TGR102	TGR103	TGR104	TG105	TGR106	TGR107	TGR108
A	420 mm	440 mm	445 mm	445 mm	445 mm	490 mm	470 mm	470 mm	470 mm
B	345 mm	365 mm	360 mm	360 mm	360 mm	700 mm	640 mm	640 mm	640 mm
C	355 mm	390 mm	475 mm	750 mm	750 mm	580 mm	565 mm	665 mm	665 mm
D	270 mm	310 mm	470 mm	470 mm	470 mm	615 mm	600 mm	600 mm	600 mm
E	220 mm	250 mm	400 mm	400 mm	400 mm	435 mm	495 mm	495 mm	495 mm
F	225 mm	225 mm	225 mm	225 mm	225 mm	270 mm	245 mm	245 mm	245 mm
G	150 mm	130 mm	130 mm	130 mm	130 mm	95 mm	105 mm	105 mm	105 mm
H			820 mm	820 mm	820 mm		925 mm	925 mm	925 mm
I				940 mm	1060 mm			1260 mm	1410 mm
J					855 mm				850 mm
Stromanschluss	400 V, 50 Hz, Drehstrom bei allen Modellen								
Leistung in kW	1,5	1,5	1,75	1,75	1,75	2,2	2,45	2,45	2,45
Absicherung 16 A träge	bei allen Modellen								
Schneidsatz	Unger	Unger	Unger	Unger	Unger	Enterprise	Unger	Unger	Unger
Größe	R 70	H 82	H 82	H 82	H 82	E 32	B 98	B 98	B 98
Ausbringung in kg/h	150	400	400	400	400	600	600	600	600
Trichtervolumen in l	4,2	6,0	6,0	6,0	6,0	42,0	12,0	12,0	12,0
Gewicht in kg	28	39	60	61	70	62	110	112	120

# Bandsägen

- Tischgeräte  
BS 500, BS 502
- Standgeräte mit Festtisch  
BS 504, BS 505, BS 507
- Standgeräte mit Schiebetisch  
BS 506, BS 508





# Bandsägen

Hochleistungs-Bandsägen zur Verarbeitung von Schneidgut jeglicher Art, frisch oder gefroren, mit oder ohne Knochen für jede Betriebsgröße. Robuste, zuverlässige Maschinen für professionelle Anwender, die Spitzenleistungen von ihren Maschinen erwarten.

Für Fleischerhandwerk, Fleischwarenindustrie, Zerlegebetriebe, Filialen des Lebensmitteleinzelhandels und Catering Betriebe stehen insgesamt sieben Modelle in vier Leistungsgrößen zur Verfügung. Damit können alle Zerkleinerungsaufgaben sicher, präzise und schnell mit sauberen Schnittflächen erledigt werden.

Die Maschinen sind komplett aus hochwertigem Edelstahl rostfrei gefertigt. Das Grundgestell ist fugenfrei verschweißt, für eine schnelle, einfache und hygienisch einwandfreie Reinigung. Die Sägen entsprechen allen **CE** Anforderungen in Bezug auf Sicherheit und Hygiene.

● BS 505



Die Modelle **BS 500 + 502** mit festem Tisch stehen optional auch mit fahrbaren Untergestellen zur Verfügung.

Die Delitech Bandsägen zeichnen sich durch Vielseitigkeit, Robustheit, Sicherheit, Zuverlässigkeit, Langlebigkeit und Reinigungsfreundlichkeit aus.

Die solide Ausführung des Maschinengehäuses in erstklassiger Verarbeitungsqualität in Verbindung mit der präzisen Bandspannvorrichtung gewährleistet einen absolut vibrationsarmen Lauf der Maschine bei geringer Geräusch-Emission.

Die Band- und Radabstreifer arbeiten effektiv und können ohne Werkzeug schnell und einfach ausgebaut werden. Die abnehmbare Andrückvorrichtung\* und die Portionier-Einrichtung mit serienmäßiger Feineinstellung können, wenn sie nicht gebraucht werden, sicher an den dafür vorgesehenen Halteelementen seitlich an der Maschine verstaut werden.

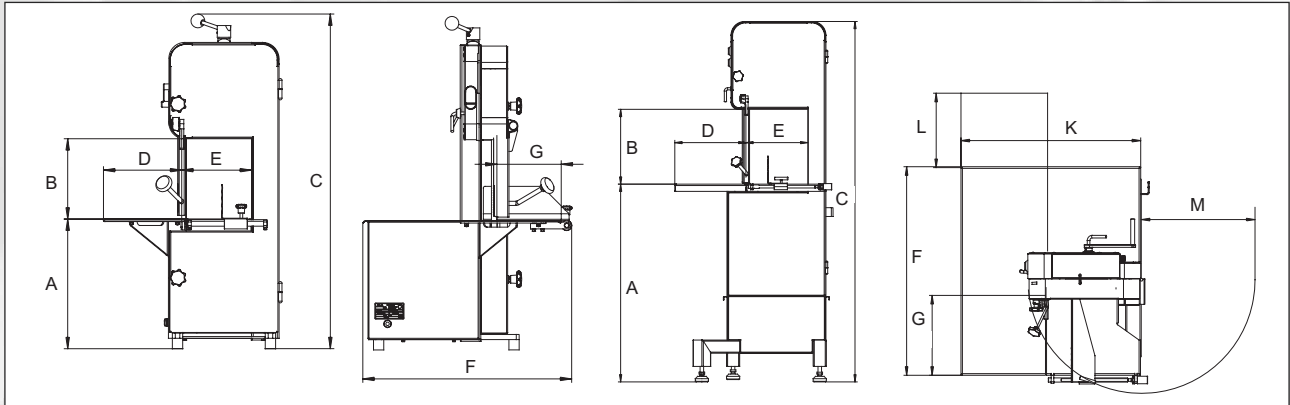
Der Arbeitstisch bei den Modellen **BS 502, 504, 505 und 507** wird zur Reinigung und für den Sägebandwechsel nach oben geklappt.

Die Modelle **BS 506 und 508** sind zusätzlich mit einem äußerst stabilen Kugellager geführten Schiebetisch ausgestattet, der sich zur Reinigung ebenfalls abklappen lässt. Mit dem Schiebetisch können große, schwere Materialien, wie z. B. Kotelettstränge oder Gefrierfleischblöcke kraftsparend und präzise portioniert werden.

Die qualitativ hochwertige Lagerabdichtung der Sägebandräder ist bei allen Modellen Spritzwasser geschützt ausgeführt. Somit ist eine lange Lebensdauer gewährleistet.

\* nicht bei Modell BS 500

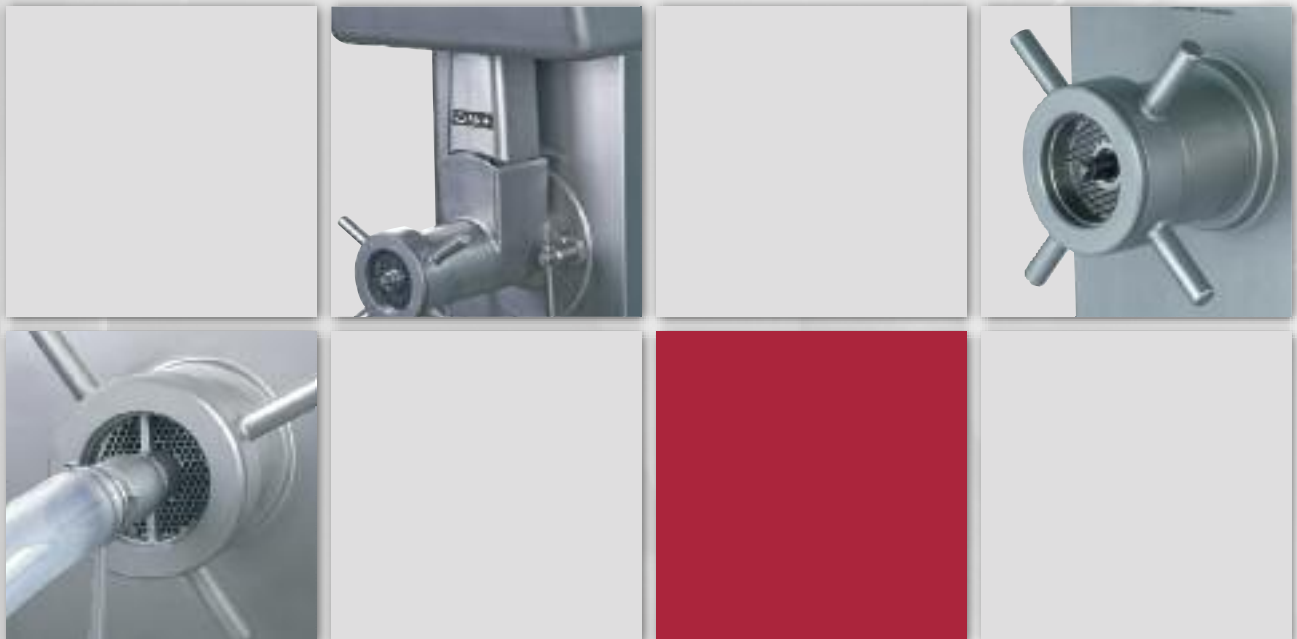




Modell	BS500	BS502	BS504	BS505	BS506	BS507	BS508
A	370 mm	370 mm	870 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
B	235 mm	235 mm	290 mm	340 mm	340 mm	410 mm	410 mm
C	940 mm	940 mm	1500 mm	1640 mm	1640 mm	1800 mm	1800 mm
D	220 mm	220 mm	230 mm	325 mm	365 mm	400 mm	435 mm
E	190 mm	190 mm	230 mm	280 mm	280 mm	400 mm	400 mm
F	560 mm	580 mm	660 mm	800 mm	800 mm	855 mm	855 mm
G	190 mm	190 mm	240 mm	320 mm	320 mm	375 mm	375 mm
K	495 mm	495 mm	550 mm	690 mm	730 mm	910 mm	945 mm
L					375 mm		400 mm
M	325 mm	325 mm	370 mm	425 mm	425 mm	565 mm	565 mm
Stromanschluss	400 V Drehstrom, 50 Hz bei allen Modellen						
Leistung in kW	1,1	1,1	1,1	1,5	1,5	2,2	2,2
Absicherung 16 A trage	bei allen Modellen						
Drehzahl U/min	1450	1450	1450	1450	1450	950	950
Schnittgeschwindigkeit in m/s	17	17	20	22	22	22	22
Sagebandmae in mm	1750 x16	1750 x16	2170 x16	2430 x16	2430 x16	3150 x16	3150 x16
Sagebandstarke in $\mu\text{m}$	450	450	450	450	450	450	450
Gewicht in kg	60	73	105	120	150	167	180

# Stopfwölfe

- FG 150, FG 152, FG 154



# Stopfwölfe

Hochleistungs-Fleischwölfe für Handbeschickung mit herausnehmbarem Schneckengehäuse\* für den Einsatz in Metzgereien, Filialen des Lebensmitteleinzelhandels und in Hotels sowie Catering Betrieben.

Die Wölfe sind verfügbar entweder mit 5-teiligen Schneidsätzen Größe B98–D144 System „Unger“ oder mit System „Enterprise“ E32.

Die spezielle Formgebung von Schnecke und Schneckengehäuse ermöglicht eine erstklassige Hackfleischqualität mit hervorragender Partikel Definition bei minimaler Temperaturerhöhung und geringem Strombedarf.

Die Maschinen sind komplett aus hochwertigem Edelstahl rostfrei gefertigt. Das Maschinengehäuse, die Schale und der Einfüllstutzen sind fugenfrei miteinander verschweißt für eine schnelle, einfache und hygienisch einwandfreie Reinigung. Die Wölfe entsprechen allen **CE** Anforderungen in Bezug auf Sicherheit und Hygiene.

Das Model **FG 152** mit seinem hervorragenden Design ist die ideale Maschine für kleine und mittlere Produktionsmengen in Metzgereien, der Gastronomie und in Supermärkten.

Der Wolf ist ausgestattet mit einem 5-teiligen Schneidsatz Größe B98 System „Unger“. Der sehr solide und starke Antrieb erlaubt sogar völlig problemlos die Verarbeitung von gefrorenem Material bei Temperaturen bis zu – 5 °C.

Eine Rückkluftaste zum Ausbau des Schneidsatzes und ein für die Reinigung abnehmbarer, elektrisch verriegelter Handschutz gehören zur Serienausstattung.

● **FG 152**



\* nicht bei FG 154



Das Modell **FG 150** ist speziell designed zur Herstellung von Hackfleisch in Filialen des Lebensmitteleinzelhandels. Mit dem „Enterprise“ Schneidsystem in Kombination mit der perfekt passenden Schnecke und dem Schneckengehäuse ist ein reibungsloser Prozess gewährleistet. Sogar gefrorenes Material mit Temperaturen bis zu  $-5\text{ }^{\circ}\text{C}$  kann problemlos verarbeitet werden.

Das Ergebnis ist ein erstklassiges Hackfleisch mit appetitlichem Erscheinungsbild und einer einwandfreien Verteilung der Fett- und Mager-Partikel.

Der **FG 150** wird serienmäßig mit einem fahrbaren Untergestell geliefert.

Für die Wölfe mit Schneidsatz System „Unger“ ist ein hervorragend arbeitendes Trennsystem zum Aussortieren von Knochenpartikeln, Knorpeln und Sehnen verfügbar. Die Trenneinrichtung arbeitet mit einem manuell verstellbaren Federsystem zur Kontrolle des separierten Volumens. Die hohe Effizienz verbessert deutlich die Hackfleischqualität.

## ● FG 150

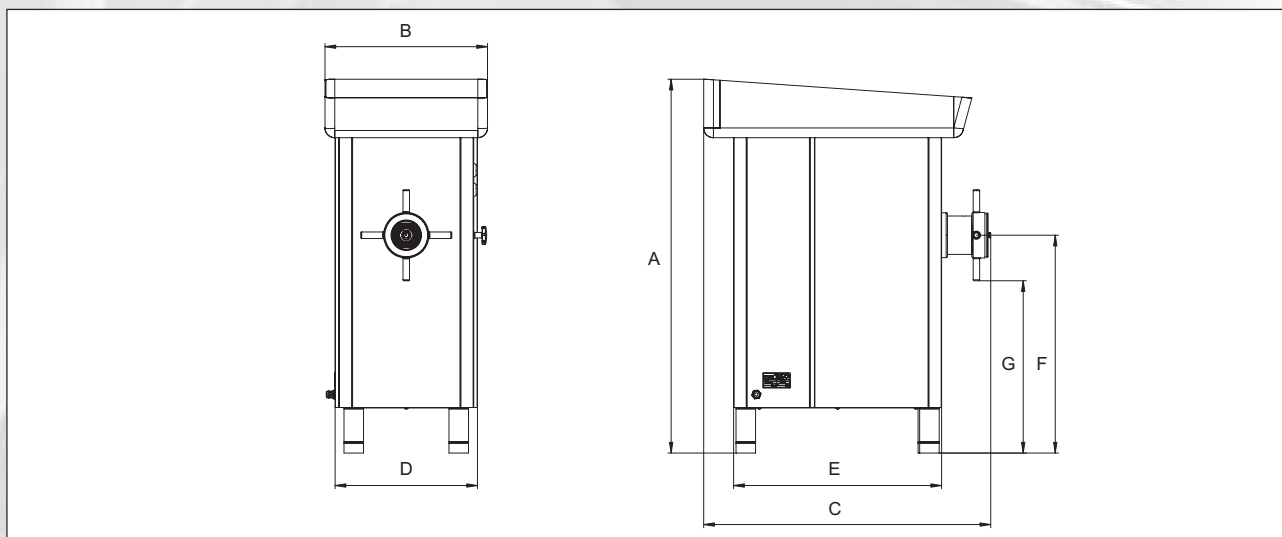


## ● Trennsätze



Das Modell **FG 154** ist mit einem starken 2-stufigen Motor ausgestattet. Sogar gefrorenes Material bis  $-8\text{ }^{\circ}\text{C}$  kann problemlos verarbeitet werden. Ein mechanischer Schneckenauswerfer, eine Rücklaftaste zum Ausbau des Schneidsatzes und ein zur Reinigung abnehmbarer, elektrisch verriegelter Handschutz gehören zur Serienausstattung. Der ideale Wolf für alle Anwendungen in professionellen Fleischverarbeitungsbetrieben.

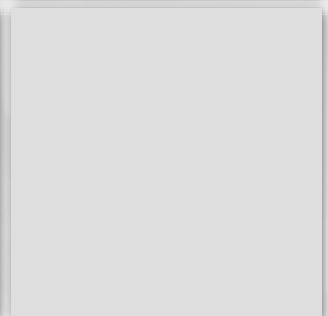
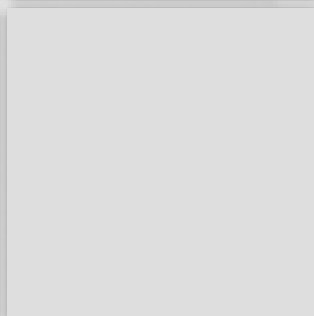
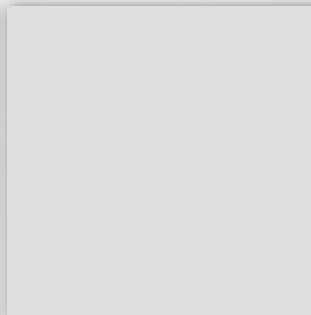
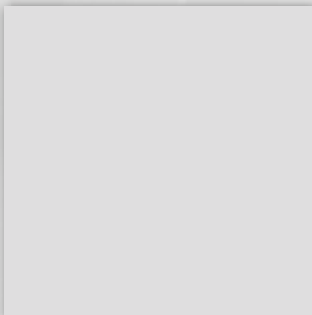




Modell	FG150	FG152	FG154
A	1380 mm	1175 mm	1300 mm
B	500 mm	560 mm	630 mm
C	945 mm	885 mm	1010 mm
D	435 mm	475 mm	735 mm
E	580 mm	535 mm	800 mm
F	835 mm	675 mm	765 mm
G	680 mm	540 mm	615 mm
Stromanschluss	400 V, 50 Hz, Drehstrom bei allen Modellen		
Leistung in kW	3,0	3,0	5,0/6,0
Absicherung	16 A träge	16 A träge	25 A träge
Schneidsatz	Enterprise	Unger	Unger
Größe	E32	B98	D114
Ausbringung in kg/h	1200	1000	1400
Schalenvolumen in l	60	58	80
Gewicht in kg	122	135	350

# Schneidmischer/Kutter

- Tischgeräte BC 400, BC 402
- Standgeräte BC 404, BC 410



# Schneidmischer/Kutter

## ● BC 404

Hochleistungs-Kutter für die professionelle Herstellung von Brätsorten wie Brühwurst, Kochwurst oder Salami bzw. die Verarbeitung von Lebensmitteln aller Art die zerkleinert, gemischt oder homogenisiert werden sollen. Die Form der Kutterschüssel und die Gestaltung der Schneidhaube in Verbindung mit den ausgezeichneten Messern und dem serienmäßigen digitalen Thermometer ermöglichen hervorragende Arbeitsergebnisse in kurzer Zeit.

Die Drehzahl von Messerwelle und Schüssel kann jeweils unabhängig voneinander geschaltet werden\*. Damit verfügen die Maschinen über eine hohe Variabilität zur Anpassung an die Erfordernisse verschiedener Produkte.

Die Kutter sind komplett aus hochwertigem Edelstahl rostfrei gefertigt. Die Maschinenverkleidung ist völlig fugenfrei verschweißt für eine schnelle, einfache und hygienisch einwandfreie Reinigung. Die Kutter entsprechen allen CE Anforderungen in Bezug auf Sicherheit und Hygiene.

\* nicht bei BC 400 + 402



## ● BC 400 + 402

Die Modelle **BC 400 + 402** sind als Tischgerät ausgeführt. Auf Wunsch können die Maschinen mit einem fahrbaren Untergestell geliefert werden. Die Tischmodelle sind mit Drucktaster Steuerung ausgestattet.

## ● BC 410

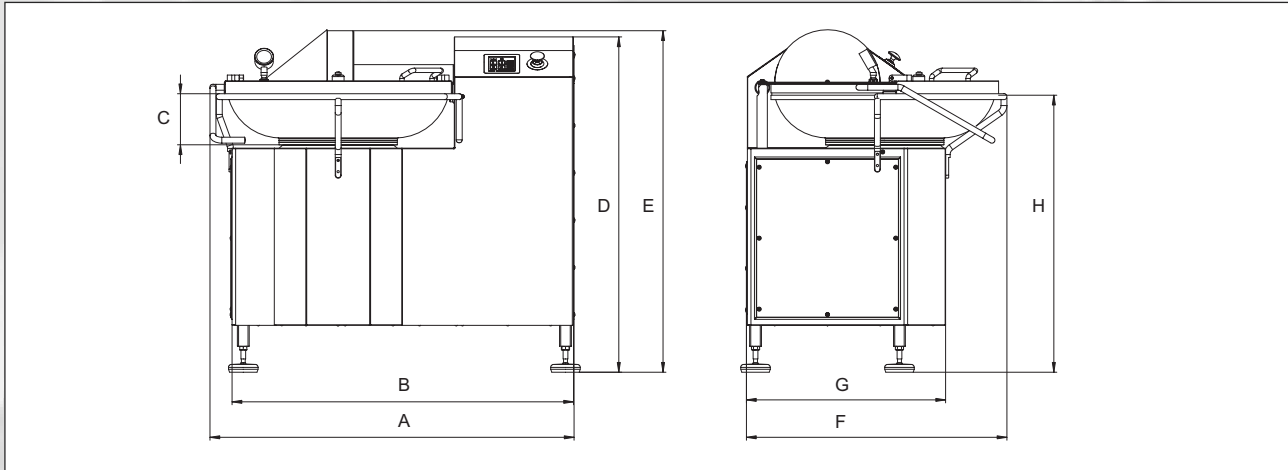
Das Spitzenmodell **BC 410** ist mit allen Merkmalen einer Profi Maschine ausgestattet.

- Der stufenlos regelbare Motor mit Frequenzumrichter für die Messerwelle,
- die stufenlos regelbare Mischfunktion vorwärts und rückwärts,
- die Prozesskontrolle über eine vorgeählte Temperatur mittels elektronischem Thermometer oder die Anzahl gelaufener Schüsselumdrehungen sowie
- die Möglichkeit, Programme in der Steuerung abzuspeichern

lassen keine Wünsche offen.

Die Messerköpfe sind bei **allen Modellen** komplett abnehmbar und können bei Bedarf schnell und einfach mit unterschiedlichen Messern variiert werden. Es stehen 3-er, 4-er oder 6-er Messerköpfe zur Verfügung.

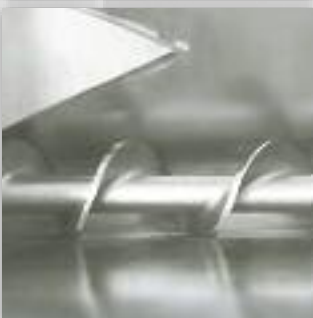




Modell	BC400	BC402	BC404	BC410
A	815 mm	910 mm	1240 mm	1240 mm
B	700 mm	800 mm	1025 mm	1160 mm
C	90 mm	105 mm	140 mm	185 mm
D	455 mm	505 mm	1085 mm	1170 mm
E	500 mm	620 mm	1135 mm	1155 mm
F	590 mm	760 mm	980 mm	1075 mm
G	480 mm	540 mm	695 mm	960 mm
H	350 mm	380 mm	935 mm	945 mm
Stromanschluss	400 V, 50 Hz, Drehstrom bei allen Modellen			
Absicherung	16 A-träge	16 A-träge	32 A-träge	35 A-träge
Leistung				
Messerantrieb in kW	2,4/3,0	3,3/4	9/11	15/18,5
Schüsselantrieb in kW	0,45/0,55	0,45/0,55	0,55/0,75	0,55/0,75
Drehzahl Messerwelle				
U/min schneiden	1400/2800	1400/2800	1800/3600	500–4000
U/min mischen	50–500			
U/min Schüssel	9/18	9/18	11/22	11/22
Messeranzahl	3	4	6	6
Schüsselvolumen in l	15	20	40	40
Gewicht in kg	110	160	420	510

# Automaten-/Mischwölfe

- AMG 200, AMG 202, AMG 204  
AMGR 201, AMGR 203 mit Kühlung
- AG 208, AG 210 Automatenwölfe





# Automaten-/Mischwölfe

Hochleistungs-Fleischwölfe mit oder ohne Mischeinrichtung und auf Wunsch auch mit Kühlung für den Einsatz in professionellen Fleischverarbeitungsbetrieben, die Spitzenleistungen von ihren Maschinen erwarten.

Die Wölfe sind verfügbar entweder mit 5-teiligen Schneidsätzen Größe B 98 – E130 System „Unger“ oder mit System „Enterprise“ E32 – E56.

Die spezielle Formgebung von Schnecke und Schneckengehäuse ermöglichen eine erstklassige Hackfleischqualität mit hervorragender Partikel Definition und eine minimale Temperaturerhöhung bei geringem Strombedarf.

Die Wölfe sind komplett aus hochwertigem Edelstahl rostfrei gefertigt. Das Maschinengehäuse, der Trichter und der Auslauf sind komplett fugenfrei miteinander verschweißt. Das Schneckengehäuse und die Mischeinrichtung sind ohne Werkzeug abnehmbar, für eine schnelle, einfache und hygienisch einwandfreie Reinigung. Die Wölfe entsprechen allen **CE**-Anforderungen in Bezug auf Sicherheit und Hygiene.

Die Modelle **AMG 204**, **AG 208** und **AG 210** sind mit einem starken 2-stufigen Motor ausgestattet. Sogar gefrorenes Material bis minus 8° Celsius kann problemlos verarbeitet werden. Ein Rücklaftaster zum Ausbau des Schneidsatz gehört zur Serienausstattung des AG 208 und AG 210. Der AMG 204 ist serienmäßig mit einem mechanischen Schnecken- auswerfer ausgestattet.

● **AMG 200**



Die **AMG Modelle** sind mit einer sehr effektiv und schonend arbeitenden, leistungsstarken Mischeinrichtung ausgestattet. In kurzer Zeit werden verschiedene Materialsorten vermischt oder Gewürze und Zutaten homogen mit einer vorzerkleinerten Fleischmasse vermengt. Eine ideale Anwendung ist zum Beispiel die Herstellung frischer Bratwürste oder Bouletten.

## ● Mischeinrichtung



Die Arbeitszyklen der Mischeinrichtung können über die Maschinensteuerung variiert und an die speziellen Anforderungen Ihres Produktes angepasst werden.

Im Wolfbetrieb läuft die Mischeinrichtung zur Unterstützung der Materialförderung mit. Im Mischbetrieb läuft die Arbeitsschnecke in Intervallen kurzzeitig rückwärts. Damit wird vermieden, dass sich unvermishtes Material oder Gewürze unter der Schnecke ablagern können.

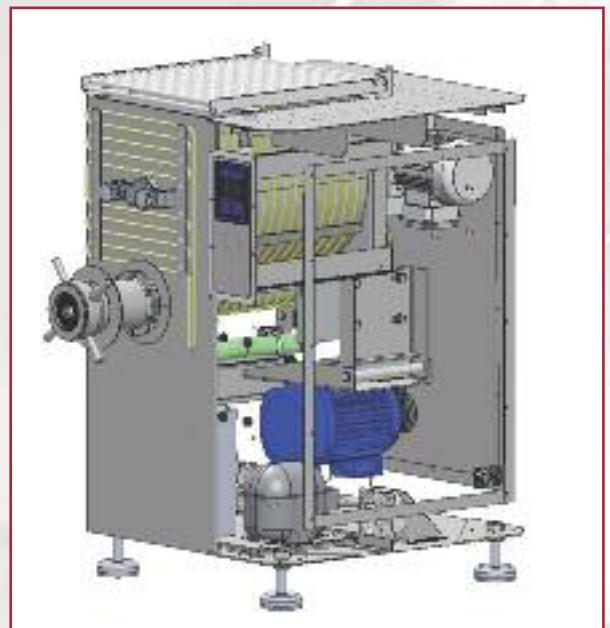
Die **AMGR Modelle** sind mit einer leistungsstarken Kühleinrichtung ausgestattet. Der komplette Trichter inklusive Stirnwand und Rückwand sowie das Schneckengehäuse werden gekühlt. Die Temperatur wird automatisch gesteuert um sicherzustellen, dass die Flächen des Wolfes, die beim Arbeitsprozess mit Fleisch in Berührung kommen, das Material nicht über den Oberflächenkontakt erwärmen. Gleichzeitig wird mit der Steuerung des Kühlaggregates verhindert, dass der Trichter des Wolfes vereisen und damit Fleisch festfrieren kann.

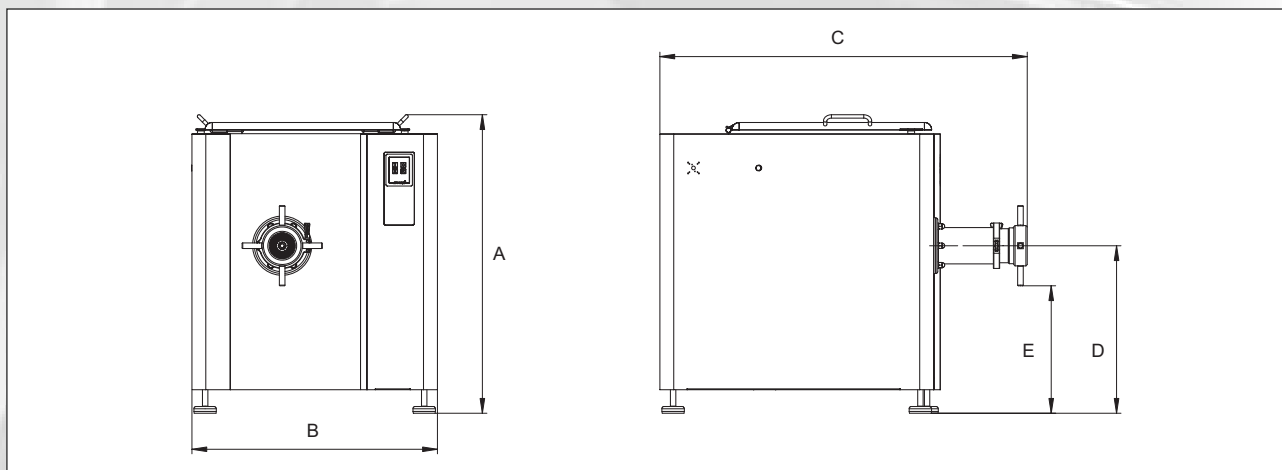
## ● Trennsätze



Für die Wölfe mit Schneidsatz System „Unger“ stehen optional hervorragend arbeitende Trennsysteme zum Aussortieren von Knochenpartikeln, Knorpeln und Sehnen zur Verfügung. Die Trenneinrichtung arbeitet mit einem manuell verstellbaren Federsystem zur Kontrolle des separierten Volumens.

## ● Kühlsystem





Modell	AMG 200 / AMGR 201	AMG 202 / AMGR 203	AMG 204	AG 208	AG 210
A	1150 mm	1250 mm	1250 mm	1315 mm	1315 mm
B	780 mm	780 mm	780 mm	880 mm	1100 mm
C	1070 mm	1220 mm	1300 mm	1357 mm	1900 mm
D	690 mm	690 mm	690 mm	690 mm	750 mm
E	545 mm	550 mm	550 mm	510 mm	595 mm
Stromanschluss	400 V, 50 Hz, Drehstrom bei allen Modellen				
Leistung in KW	3,0	5,5	5,0/7,5	6,5/8,0	15/18,5
Mischer in KW	0,75	1,1	1,1		
Absicherung	16 A träge	25 A träge	32 A träge	32 A träge	50 A träge
Schneidsatz	Enterprise	Unger	Unger	Unger	Unger
Größe	E-32	B-98	D-114	E-130	E-130
Ausbringung kg/h	1200	1600	2200	2200	3000
Trichtervolumen in l	70	120	120	120	150
Gewicht in kg	290 / 310	300 / 330	470	350	600



## Impressum

**Herausgeber:** **Dagama eG**  
Siemensring 20  
D-47877 Willich  
Telefon +49 2154 4995-0  
Telefax +49 2154 4995-70  
info@dagama.com  
www.dagama.com

Irrtum, Druckfehler und technische Änderungen vorbehalten. Artikelbeschreibungen sowie Abbildungen und Fotodarstellungen sind ohne Gewähr.

Alle Angebote gültig nur für teilnehmende Unternehmen. Unsere teilnehmende Partner finden Sie unter [www.dagama.com](http://www.dagama.com) oder unter Telefon +49 2154 4995-0.

Abbildungen ähnlich, ohne Dekorationen, Irrtümer vorbehalten.

Nachdruck sowie alle Formen der elektronischen Speicherung, Bearbeitung etc. – auch auszugsweise – verboten.

Es gelten die allgemeinen Lieferungs- und Zahlungsbedingungen des vertragschließenden Unternehmens der Dagama Gruppe.

©Copyright Dagama eG (November 2013)

Gesamtkonzeption und Gestaltung: Werbe- und Druckstudio Silvia Weidlich, Willich  
Herstellung: Baecker + Häbel, Satz und Druck GmbH, Willich