

III/110



BIZERBA | FLEISCHWÖLFE

FW-N



→ STANDGERÄT FW-N 32/98 S



→ TISCHGERÄT FW-N 32/98 T



→ KOMPAKTES TISCHGERÄT FW-N 22/82 IN
EDELSTAHLAUSFÜHRUNG MIT EINFÜLLSCHALEN
IN ZWEI GRÖSSEN.

→ FW-N 22 / 82

KOMPAKTE ABMESSUNGEN FÜR IHRE KÜHLVITRINE



** MIT DER FRISCHE UND NAT



WOMIT VERKAUFEN SIE AM BESTEN HACKFLEISCH UND TATAR?

→ Erstklassige,

geprüfte Schneidsätze

1

Schneidsatz

L&W-Longlife, 2teilig
mit Einschraubkappe,
1 Messer (Klingen auf-
gelötet) und Lochschei-
be Ø 3mm.

2

Schneidsatz

L&W, 5teilig mit Vor-
schneider, 2 Messer,
2 Lochscheiben
Ø 3 und 13mm.

3

Schneidsatz

Lico, 5teilig mit Vor-
schneider, 2 Messer
(Klingen auswechsel-
bar), 2 Lochscheiben
Ø 3 und 13mm.

→ Hohe Schneidqualität bei geringer

Erwärmung

Gerade beim Hackfleisch oder Tatar kauft der Kunde vor allem mit dem Auge. Ein appetitliches, frisches Aussehen des Schneidgutes ist deshalb besonders wichtig. Durch das schonende Schneidverfahren wird das Fleisch mehr geschnitten, weniger gequetscht. Dadurch bekommt die Ware ein aufgelockertes Volumen, das Hackfleisch erwärmt sich weniger und klebt daher nicht zusammen. Durch die erhöhte Sauerstoffanreicherung bleibt es frisch und hält länger die natürliche Farbe.

Die vorteilhafte, trichterförmige Einfüllöffnung der Fleischschale ermöglicht eine schnelle Einführung des Schneidguts und damit einen zügigen Arbeitsablauf. Der mechanische Aufbau ermöglicht bei nur einem Grundgerät die wahlweise Verwendung verschiedener Woleinsätze aus Edelstahl:

- FW-N 22/32: System Enterprise, 2teilig.
- FW-N 82/98: System Unger mit Bund, 3- bzw. 5teilig.

→ Zuverlässig und einfach in der Handhabung

Das Antriebssystem des Fleischwolfes FW-N 22/82 ist wartungsfrei und funktionssicher.

Die Fleischwölfe sind gegen Strahlwasser geschützt und leicht zu reinigen.

Der FW-N 22/82 bietet mit seinem lebensmittelbeständigen Profildgummirahmen einen optimalen Stand.

→ Das beste Bizerba Hygiene- und Sicherheitskonzept

Mit wenigen Handgriffen lässt sich der komplette Woleinsatz, bestehend aus Schneckengehäuse, Schnecke und Überwurfmutter, aus dem Maschinengehäuse herausnehmen und reinigen.

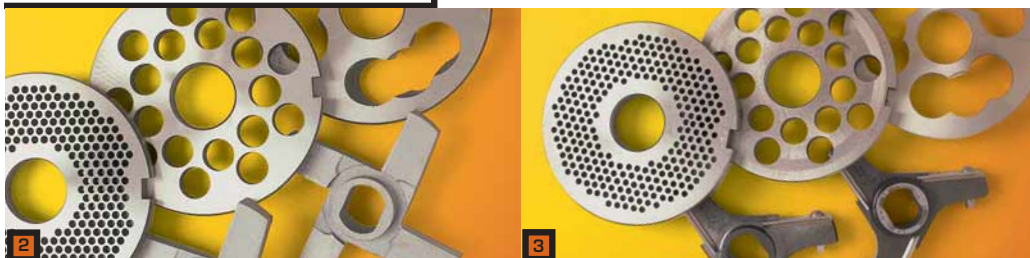
Eine Schutzschaltung verhindert das Anlaufen des Motors nach Spannungsunterbrechungen und sorgt so für größtmögliche Sicherheit der Bedienperson.

Die Fleischwölfe wurden entsprechend der EG-Maschinenrichtlinie Nr. 89/392/EWG für Sicherheit und Hygiene durch ein akkreditiertes Prüflabor zugelassen und bescheinigt.

→ Zusatzausstattung

- Reinigungsbürste
- Stampfer
- Spritzschutz (Mehrpreis)
- Werkzeug für Demontage zur Reinigung
- FW-N 32/98 S fahrbar mit 4 feststehenden Laufrollen und Bremse (Mehrpreis)

FÜR LICHEN FARBE DER WARE.

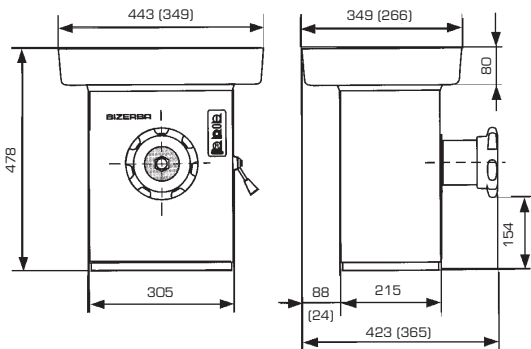


DIE WICHTIGSTEN TECHNISCHEN DATEN



Stromart		Spannung*)	Frequenz	Nennstrom- aufnahme	Leistungs- aufnahme		
		V	Hz	A	kW		
→ Einphasen-	FW-N 22/82	230	50	10,5	2,4		
→ Dreiphasen- Wechselstrom:	FW-N 22/82	230/400 240/415 220	50 50 60	6,9/4,0 6,3/3,6 6,9	2,3 2,3 2,3		
	FW-N 32/98	230/400	50/60	10,6/6,1	2,8		
*) Je nach Land unterschiedliche Spannungen							
→ Theoretische Durchlaßleistung je nach Fleischsorte u. Wolfeinsatz:			→ Temperaturbereich:				
FW-N 22/82	ca. 350 kg/h		FW-N 22/82	-10°C bis +40°C			
FW-N 32/98	ca. 350–1100 kg/h		FW-N 32/98	-10°C bis +40°C			
→ Schalenvolumen:			→ Geräuschpegel:				
FW-N 22/82	große Schale 13,5 l, kleine Schale 8,3 l		FW-N 22/82	68 dbA			
FW-N 32/98	50,0 l		FW-N 32/98	70 dbA			
→ Durchmesser der Einfüllöffnung:			→ Aufstellfläche:				
FW-N 22/82	52mm		FW-N 22/82	(B x T) 305 x 215 mm			
FW-N 32/98	85 x 95 mm Edelstahl, 3 mm Wandstärke/Einfüllschale		FW-N 32/98	(B x T) 350 x 470 mm			
→ Abstand der Einfüllöffnung bis Transportschnecke:			→ Schneidsätze 1)				
FW-N 22/82	120mm (137mm)			Vor- schneider	Messer	Lochscheibe Ø	Distanzring schmal/breit
			FW-N 22, 2tlg.	-	1	3mm (4,5mm)	
			FW-N 82, 5tlg.	1	2	3mm (5mm)	13mm
			FW-N 32, 2tlg.	-	1	3mm (5mm)	-
			FW-N 98, 5tlg.	1	2	3mm (5mm)	13mm
→ Gewicht brutto:			→ Kartonmaße:				
FW-N 22/82	ohne Wolfeinsatz 36,5kg, mit Wolfeinsatz 45kg		FW-N 22/82	(B x T x H) 54 x 50 x 59 cm			
			FW-N 32/98	(B x T x H) 107 x 73 x 85 cm			
FW-N 32/98 Tischmodell (Standmodell)			→ Versandgewicht:				
	ohne Wolfeinsatz 70 (76) kg, mit Wolfeinsatz 84 (90) kg		FW-N 22/82	brutto 45 kg, netto 43 kg			
			FW-N 32/98	brutto 110 kg, netto 95 kg			
			→ Schutzart:				
			FW-N 22/82	IP X5			
			FW-N 32/98	IP X5			

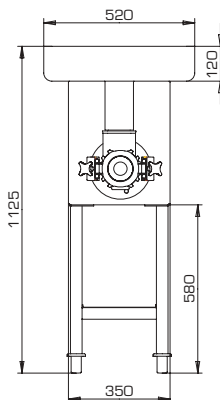
→ Abmessungen in mm:
FW-N 22/82 (kleine Schale)



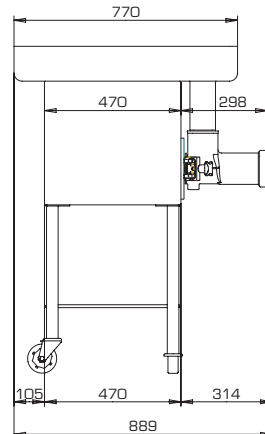
1) Schneidsatz L+W für System Unger und Enterprise
serienmäßig; andere Schneidsätze gegen Mehrpreis.

→ FW-N 32/98

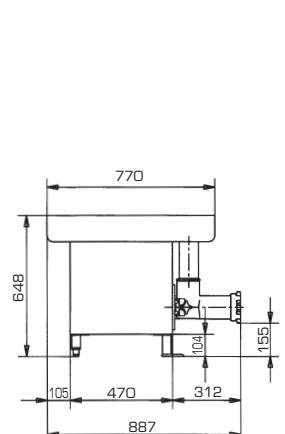
FW-N 32/98 S



FW-N 32/98 S



FW-N 32/98 T



BIZERBA
_balanced information

BIZERBA • D-72336 Balingen • Wilhelm-Kraut-Str. 65 • Tel. 0 74 33/12-0 • Fax 0 74 33/12-26 96 • E-mail: marketing@bizerba.de • Internet: www.bizerba.com
BIZERBA • A-1230 Wien • Bürostraße 12 • Telefon 01/6 10 68-0 • Telefax 01/6 10 68-310 • E-mail: info@bizerba.at • Internet: www.bizerba.at
BIZERBA (Schweiz) AG • CH-8050 Zürich • Leutschenbachstrasse 45 • Tel. 044/3 07 44 44 • Fax 044/3 07 44 66 • E-mail: info@bizerba.ch • Internet: www.bizerba.ch
BIZERBA België N.V. • Industrialaan 4 • B-1702 Groot-Bijgaarden • Tel. 02/4 66 00 81 • Fax 02/4 66 14 64 • E-mail: info@bizerba.be • Internet: www.bizerba.be