Fleischwölfe Tisch- und Standmodelle

W22/82 • W32/98 • W114 • W130

TALSA

Weltmarktführer in der Lebensmittelindustrie

CE UK CA EAC

EXTRA STRONG ★ PREMIUM QUALITY ★

W130

W32K
W98K
W114K

W32L
W98L
W114L

W22
W82

Zuverlässige und robuste Stopfwölfe.

V2A

Rostfreie Edelstahl Wolfscheiben und Qualitätsmesser von Lumbeck&Wolter.

LUMBECK & WOLTER
Quality is the difference

Herausragende Leistungsmerkmale

TALSA

Große Einfüllschale mit CE Handschutz.

6 leistungsstarke Modelle

Standmodelle

- **W32L/W98L** 2,2 kW
- **W114L** 3,7 kW
- **W130** 5,5 kW

Tischmodelle

- **W22/W82** 1,1 kW
- **W32K/W98K** 2,2 kW
- **W114K** 3,7 kW

Komplett aus rostfreiem Edelstahl hergestellt.

V2A

Die Vorteile auf einen Blick

Komplettes Scheidwerk aus hochwertigem, rostfreiem Edelstahl in Microfusion-Qualität.

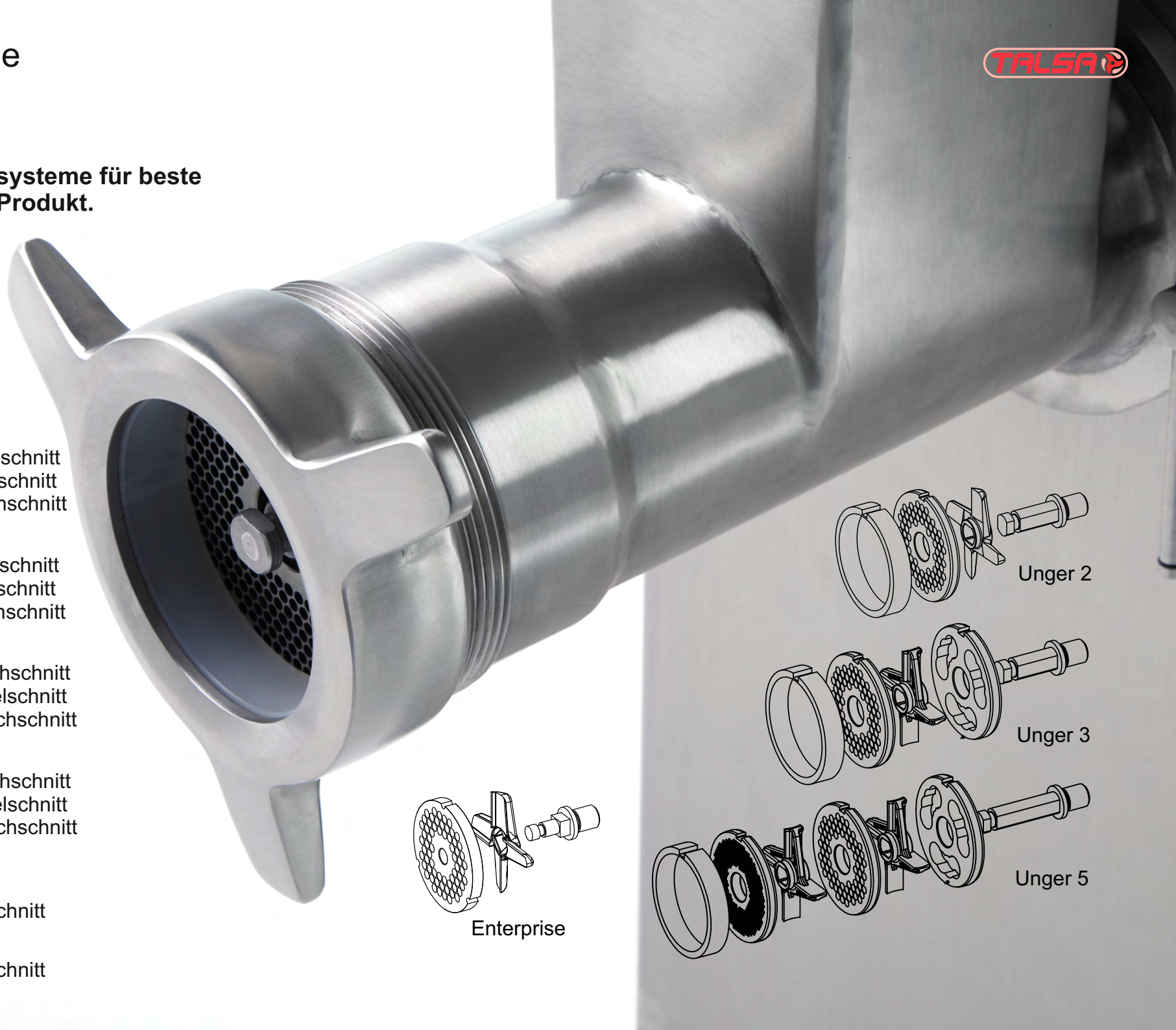
Knauf W130

V2A

Abnehmbares Schneckengehäuse: bestes Schneidresultat, da keine Übertragung der Motorwärme.

Schneidsysteme

Verfügbare Schneidsysteme für beste Ergebnisse je nach Produkt.



W82
- Unger 2 (H-82), Einfachschnitt
- Unger 3 (H-82), Doppelschnitt
- Unger 5 (H-82), Vierfachschnitt

W98L/K
- Unger 2 (B-98), Einfachschnitt
- Unger 3 (B-98), Doppelschnitt
- Unger 5 (B-98), Vierfachschnitt

W114L/K
- Unger 2 (D-114), Einfachschnitt
- Unger 3 (D-114), Doppelschnitt
- Unger 5 (D-114), Vierfachschnitt

W130
- Unger 2 (E-130), Einfachschnitt
- Unger 3 (E-130), Doppelschnitt
- Unger 5 (E-130), Vierfachschnitt

W22
- Enterprise 22, Einfachschnitt

W32L/K
- Enterprise 32, Einfachschnitt

Hochwertige Messer & Scheiben

Talsa Fleischwölfe werden serienmässig mit hochwertigen Messern der Marke Lumbeck&Wolter aus rostfreiem Edelstahl oder aus Spezialstahl mit einer rostfreien Beschichtung von höchster Festigkeit und Haltbarkeit ausgerüstet.

Die Wolfscheiben sind aus 100% rostfreiem Edelstahl AISI420 gefertigt. Dieses Material zeichnet sich durch deutlich geringeren Verschleiß aus, welcher die Standzeit der Scheiben verlängert.

Standard Lieferumfang , je nach Schneidsystem	U5	U3	U2	Enterprise
Vorschneider 3 gerade Löcher INOX AISI420	1	1	-	-
Doppelschneidiges Messer L&W “Robot S4“ INOX	2	1	-	-
Einschneidiges Messer L&W, 4 Flügel	1	1	1	-
Lochscheiben DIN 9805 INOX AISI420, Loch-Ø	3, 5 & 7.8mm	5 & 7.8mm	5 & 7.8mm	-
Einlegering U5->U3	1	-	-	-
Einlegering U5->U2	1	-	-	-
Einlegering U3->U2	1	1	-	-
Einschneidiges Messer L&W Enterprise “Typ N”	-	-	-	1
Lochscheiben Enterprise INOX AISI420, Loch-Ø	-	-	-	5 & 7.8mm

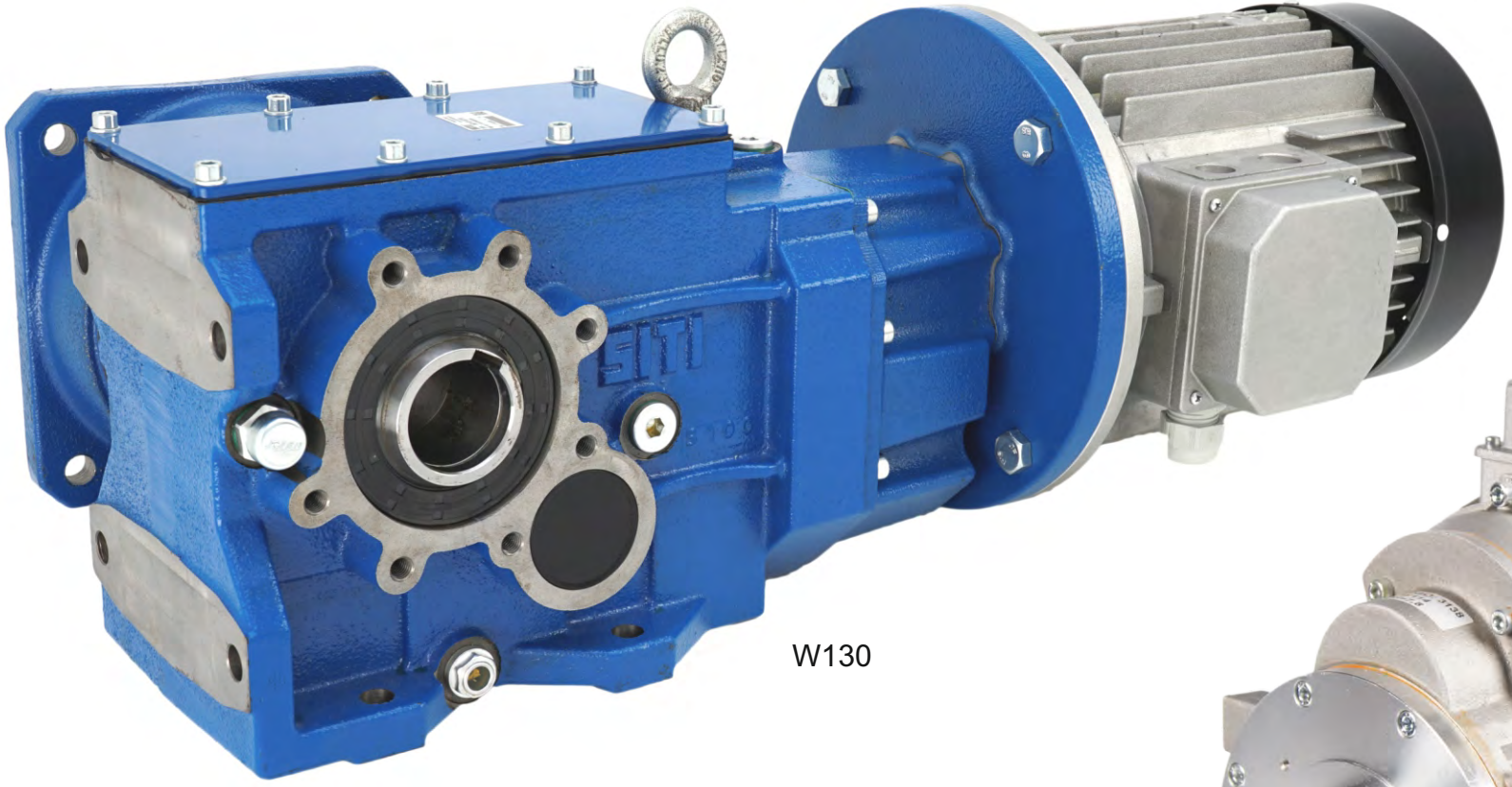
Lieferbare Lochscheiben DIN9805 INOX AISI420, Loch-Ø:	2, 3, 4, 5, 6, 7.8, 10, 12 mm
Lieferbare Lochscheiben Enterprise DIN9805 AISI420, Loch-Ø:	2, 3, 4, 5, 6, 7.8, 10, 12 mm

Weitere Messer und Scheiben, in verschiedenen Größen und Materialien, sind direkt bei Lumbeck&Wolter erhältlich.

LUMBECK & WOLTER
Quality is the difference

Widerstandsfähiger Getriebemotor

Hohe Leistung und Energieeffizienz,
dabei leiser und weniger Wärmeentwicklung.



W130

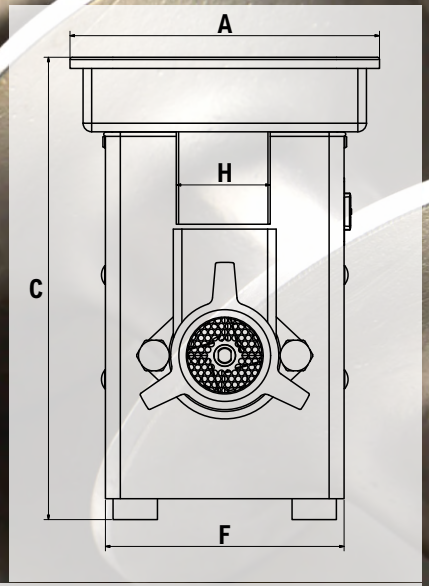
W114

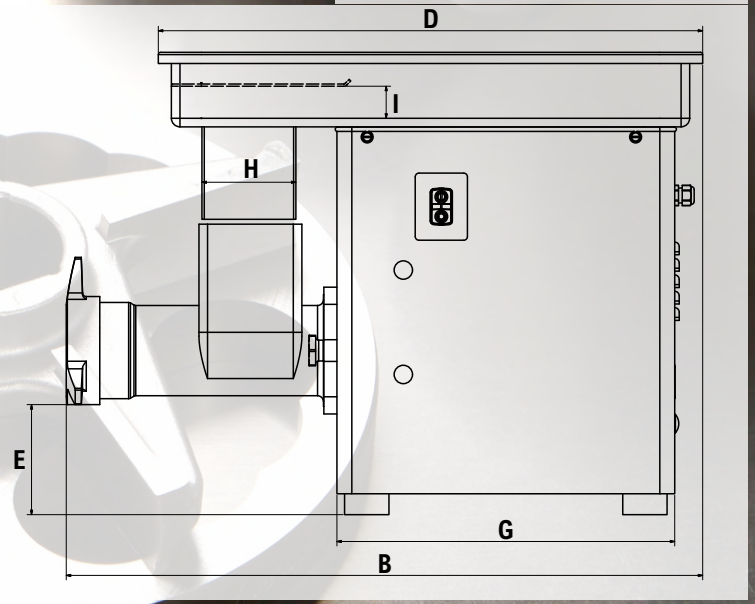
Sehr robustes Untersetzungsgetriebe
aus Stahl, mit Ölbad.

Mit Überhitzungsschutz.

Technische Daten

Technische Daten		W82/22	W98/32K	W98/32L	W114K	W114L	W130
Ausführung		Tischmodell	Tischmodell	Standmodell	Tischmodell	Standmodell	Standmodell
Lochscheibendurchmesser		W82: Unger H 82 mm W22: 83 mm	W98: Unger B 98 mm W32: 100 mm		Unger D 114 mm		Unger E 130 mm
Fassungsvermögen Füllschale		10 Liter	23 Liter	52 Liter	23 Liter	52 Liter	78 Liter
Produktionsleistung, ca.		± 300 - 350 kg/h	± 700 - 800 kg/h		± 900 - 1200 kg/h		± 1300 - 1700 kg/h
Motorleistung (Drehstrom)		1,1 kW	2,2 kW		3,7 kW		5,5 kW
Stromstärke (Drehstrom)	**400/380 V**	2,5 A	5,0 A		8,3 A		13,2 A
	230/220 V	4,3 A	8,7 A		14,3 A		22,8 A
Motorleistung (Wechselstrom)		1,1 kW	2 kW		■	■	■
Stromstärke (Wechselstrom)	**230/220 V**	9,6/10,1 A	10,8/12,2 A		■	■	■
Nettogewicht Drehstrommaschine		± 47 kg	± 77 kg	± 107 kg	± 96 kg	± 127 kg	± 256 kg
Geräuschpegel, Abstand 1 m		60 dB(A)	62 dB(A)	62 dB(A)	64 dB(A)	64 dB(A)	64 dB(A)
Umgebungstemperatur		+5° bis +40° C					
Relative Luftfeuchte		20 bis 90 %					





Abmessungen						
cm	W82/22	W98/32K	W98/32L	W114K	W114L	W130
A	31	42	56	42	56	64
B (U3)	60	78	87	82	82	105
B (U5)	62	81	90	85	95	108
C	46	61	102	61	102	125
D	52	73	83	73	83	94
E	17	15	52	15	52	69
F	26	32	44	32	44	52
G	33	45	53	45	53	62
H	9	13	13	13	13	15
I	4	5	5	5	5	6
Verpackung BxTxH	70x35x50	96x69x91	108x74x122	96x69x91	108x74x122	118x83x138
Volumen	0,1 m³	0,6 m³	1 m³	0,6 m³	1 m³	1,4 m³

TALSA, Tradition und Innovation:

85 Jahre Fabrikation von Fleischwölfen.
120 Jahre Erfahrung im Maschinenbau.
Autorisierte Fachhändler in über 60 Ländern weltweit.

Seit die Familie Belloch das Unternehmen im Jahr 1900 als Werkstatt für die beginnende Elektroindustrie gründete, hat sich Talsa bis heute zu einem modernen Industriebetrieb mit 3 Werkshallen auf mehr als 6.000 m^2 und modernsten CNC-Fertigungsmitteln der letzten Generation entwickelt. Wir legen besonderen Wert auf die ständige Weiterentwicklung kleiner Details, mit dem Ziel eines höchstmöglichen Kundennutzens.

In dieser Broschüre finden Sie das Ergebnis unserer langjährigen Erfahrung bei der Herstellung mittelgroßer Qualitätsmaschinen für das fleischverarbeitende Gewerbe: modernste Maschinen, entwickelt mit Hilfe fortschrittlicher, computergestützter 3D-Software und F&E Projekten mit der Unterstützung der Europäischen Union. Dafür wurde TALSA mit der Exportauszeichnung der Industrie- und Handelskammer von Valencia prämiert. Wir bedanken uns für Ihr Vertrauen.

Unser Lieferprogramm:

•Hydraulische Kolbenfüller •Mischmaschinen •Kutter •Fleischwölfe •Automatische Kochkessel

Talsabell s.a.
Valencia - Spanien
www.talsanet.com

Ihr autorisierter TALSA-Fachhändler:

Maße und Abbildungen sind unverbindlich. Änderungen bleiben vorbehalten.