

**D**eutsch **E**nglish



# Universalantriebe

Steaker | Mürber | Streifenschneider | Fleischwolf

# Universal drives

Steaker | Tenderizer | Strip Cutter | Meat Mincer



**Made in Germany**

# TW 70/TFS

**Steaker | Mürber | Streifenschneider + Fleischwolf**

Steaker | Tenderizer | Strip Cutter + Meat Mincer



**FEUMA-Universalantriebe**  
zeichnen sich aus durch:

- **Antriebsgehäuse und Haube komplett aus Edelstahl**
- leistungstarker Markenmotor
- **Schneidwalzensätze mit Edelstahlkreismesser**
- Rückwärtsgang
- **Überlastschutz**
- einfache Reinigung
- **Spülmaschineneignung des Zubehörs**
- HACCP-konform

# TFS

**Steaker | Mürber | Streifenschneider**

Steaker | Tenderizer | Strip Cutter



**FEUMA-Universal drives**  
are characterised by:

- **Drive unit housing made entirely of stainless steel**
- Powerful brand-name motor
- **Cutting roll sets with stainless steel circular knives**
- reverse gear
- **overload protection**
- easy to clean
- **dishwasher-safe of the accessories**
- HACCP-compliant

## Zubehör - Walzensätze

### Accessory - Roller Sets



**Trichterhaube (Haubenöffnung 180,0 x 28,0 mm)**  
Hopper hood (hood opening 180.0 x 28.0 mm)



**Kompakt-Schneidwalzensatz mit Schnittbreite 3,3 mm; 5,0 mm; 10,0 mm; 20,0 mm und 25,0 mm**

Compact Cutter Roller Set with cutting widths 3.3 mm; 5.0 mm; 10.0 mm; 20.0 mm and 25.0 mm



**Kompakt-Steaker-Messerwalzensatz**  
Compact Steaker Cutting Roller Set



**Mürberwalzensatz 4,0 mm (nicht verstellbar)**  
Tenderizing Roller Set 4.0 mm (not adjustable)



**Trichterhaube (Haubenöffnung 180,0 x 90,0 mm)**  
Hopper hood (hood opening 180.0 x 90.0 mm)



**Kompakt-Schneidwalzensatz mit Schnittbreite  
3,3 mm; 5,0 mm; 10,0 mm; 20,0 mm und 25,0 mm**

Compact Cutter Roller Set with cutting widths  
3.3 mm; 5.0 mm; 10.0 mm; 20.0 mm and 25.0 mm



**Trichterhaube „verstellbarer Mürber“  
(Haubenöffnung 180,0 x 28,0 mm)**

Hopper hood „Adjustable Tenderizing Roller Set“  
(hood opening 180.0 x 28.0 mm)



**Mürberwalzensatz verstellbar 1,0 - 5,0 mm**  
Adjustable Tenderizing Roller Set 1.0 - 5.0 mm

# Zubehör - Fleischwolf

## Accessory - Meat Mincer



### Ausführung

- Lochscheibendurchmesser 70,0 mm
- Durchsatzleistung ca. 150 kg/h bei Endlochscheibe 4,5 mm

### Performance

- diameter of perforated disk 70.0 mm
- capacity approx. 150 kg/h when using perforated disk 4.5 mm

### Das Standardzubehör besteht aus:

- 1 Vorschneider
- 1 Kreuzmesser
- 1 Lochscheibe 4,5 mm
- 1 Einlegering 15,0 mm
- 1 Edelstahlschale (ca. 380 x 270 x 50 mm)
- 1 Stopfer
- 1 Ausziehhaken

### The standard accessory consists of:

- 1 pre-cutter
- 1 cross-blade
- 1 perforated disk 4.5 mm
- 1 spacer ring 15.0 mm
- 1 stainless steel bowl (ca. 380 x 270 x 50 mm)
- 1 plastic pestle
- 1 withdrawing hook

### Das folgende Zubehör ist optional erhältlich:

- Lochscheiben 2,0 mm; 3,0 mm; 6,0 mm und 7,8 mm

### The following accessories are also optionally available:

- perforated disks 2.0 mm; 3.0 mm; 6.0 mm and 7.8 mm



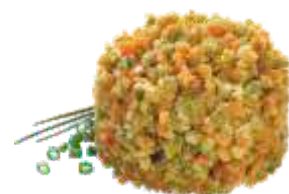
3-fach Schneidsatz serienmäßig von L&W (System Unger) / Stainless steel cutting set L&W with 3 parts (System Unger)



**Fleisch**  
Meat



**Fisch**  
Fish



**Gemüse**  
Vegetables

# Vorschläge zum Wolfen und Schneiden

## Ideas for Mincing and Cutting

### Kompaktschneidwalzensätze

Compact Cutter Roller Sets

- Salat
- Petersilie
- Schnittlauch
- Chicoree
- Käse
- Wurst
- Fleisch
- lettuce
- parsley
- chives
- chicory
- cheese
- sausages
- meat

### Fleischwolf

Meat Mincer

- Fleisch
- Fisch
- Gemüse  
(roh oder gekocht)
- Zitrusfrüchte gefrostet
- meat
- fish
- vegetables  
(raw or cooked)
- frosted citrus fruits



# Technische Daten

## Technical Data



Typ	TW 70/TFS	TFS
Spannung / Voltage	400V, 50Hz, 3P+N	400V, 50Hz, 3P+N
Schutzart / Protection class	IP 54	IP 54
Leistung / Total power	580 W	580 W
Wellendrehzahl / Shaft speed	100 U/min	100 U/min
Anschlusskabel mit Schutzkontaktstecker / Power cable with CEE plug	2,5 m	2,5 m
Bruttogewicht der Antriebseinheit / Gross weight Drive unit	21 kg	23 kg
Nutzung des Fleischwolfes / Use of the Mincer	✓	
Nutzung der Kompakt-Schneidwalzensätze / Use of the Compact Cutter Roller Sets	✓	✓
Nutzung des Kompakt-Steaker- Messerwalzensatzes / Use of the Compact Steaker Cutting Roller Set	✓	✓
Nutzung des Mürberwalzensatzes 4,0 mm / Use of the Tenderizing Roller Set 4.0 mm	✓	✓
Nutzung des verstellbarer Mürberwalzensatzes / Use of the Adjustable Tenderizing Roller Set	✓	✓
Motorschutzschalter / Motor protection switch	✓	✓
CE-geprüft / CE-tested	✓	✓
GS-Zeichen / GS-mark	✓	✓
Maße (B x T x H) der Antriebseinheit / Dimension (W x D x H) Drive unit	300 x 690 x 530 mm	280 x 500 x 520 mm
✓ Serienmäßig / Standard		

Maße, Gewichte sowie die Leistungsangaben sind Cirka-Angaben. Für technische Änderungen und Druckfehler wird keine Haftung übernommen.  
Dimensions, weights and performance data are approximate information. No liability will be accepted for any technical data change or printing error.



FEUMA Gastromaschinen GmbH  
Wehrstraße 24  
D-04639 Gößnitz



Telefon: +49 34493 21555  
Telefax: +49 34493 21414



E-Mail: [info@feuma.de](mailto:info@feuma.de)  
[www.feuma.de](http://www.feuma.de)

