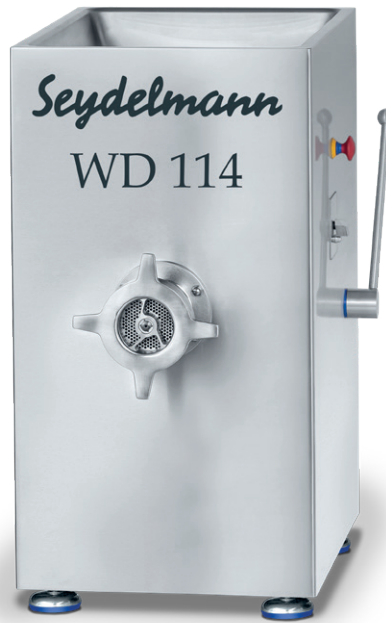


# Standardwolf WD 114



## Standardwolf WD 114

Der Seydelmann Hochleistungswolf ist eine leistungsstarke und robuste Maschine, die höchsten Qualitätsansprüchen des Endproduktes unter optimal hygienischen Bedingungen gerecht wird.

## Kurze Ausführung WD 114 K

Bei geringem Platzbedarf ist der WD 114 zudem auch mit einem verkürzten Maschinenständer als WD 114 K erhältlich.

## Daten

|                          |           |
|--------------------------|-----------|
| Lochscheibendurchmesser: | 114 mm    |
| Stundenleistung:         | 1000 kg/h |
| Leistung Motor:          | 4,5/6 kW  |
| Trichterinhalt:          | 60 Liter  |
| Gewicht:                 | 350 kg    |

## Maschinendesign

Die Maschine verfügt über einen geschlossenen Maschinenständer. Somit sind sämtliche technische Teile in der Maschine integriert. Die Motoren sind feuchtigkeitsschutzisoliert und vollständig geschlossen. Der wasserdichte Schaltkasten ist in die Maschine eingebaut. Alle Flächen sind gerundet, mit handwerklicher Präzision poliert und verlaufen abfallend, so dass Wasser leicht ablaufen kann. Flächenbündig eingelassene Abdeckungen am rostfrei konstruierten Maschinenständer und die geschlossene Ständerunterseite verhindern, dass Wasser ins Innere der Maschine eindringt oder Schmutz an den Öffnungen haften bleibt. Das Schneckengehäuse, die Schnecke sowie die Überwurfmutter bzw. der Bajonettverschluss sind ebenso rostfrei. Das Schneckengehäuse verfügt zudem über ein Trapezgewinde, welches langfristig härtester Beanspruchung standhält.

## Anwendung

Besonders geeignet zur Zerkleinerung von frischem, angefrorenem und gekochtem Fleisch als auch Leber, Spinat und anderen Lebensmittelprodukten.

## System

Dank der 2-tourigen Arbeitsschnecke des WD 114, kann mit der ersten Geschwindigkeit Frischfleisch und Angefrorenes und mit der zweiten Geschwindigkeit Gekochtes, Leber, Spinat, etc. verarbeitet werden. Der vorgeschriebene Handschutz ist auf Grund seiner besonderen Konstruktion wesentlich höher über der Einfüllöffnung angeordnet. Dadurch ist ein schnelles und leichtes Einführen auch größerer Fleischstücke möglich. Das Ergebnis der schnellen und kraftvollen Zerkleinerung der Maschine ist ein klares Schnittbild bei jeder Lochscheibengröße und jedem Material. Zur Verbesserung der Qualität des Endprodukts ist die Ausstattung eines Trennsatzes möglich.



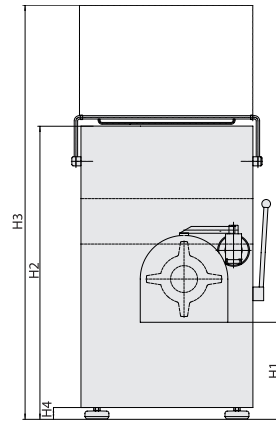
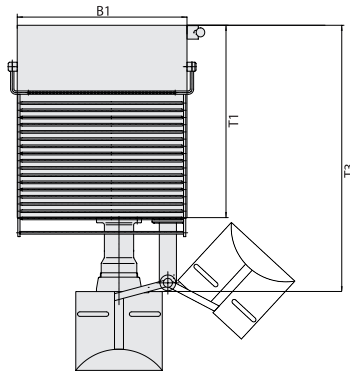
## Maschinenfabrik Seydelmann KG

info@seydelmann.com Tel. +49 (0)711 / 49 00 90-0 Hölderlinstraße 9  
www.seydelmann.com Fax +49 (0)711 / 49 00 90-90 70174 Stuttgart, Germany

**Kutter · Mischer · Wölfe**  
**Feinstzerkleinerer · Produktionslinien**

**Maße**

- H1 = 440 mm
- H2 = 1050 mm
- H3 = 1100 mm
- H4 = 50 mm
- T1 = 900 mm
- T3 = 1130 mm
- B1 = 580 mm



Draufsicht: Trichter



Eingreifschutz



Bajonettverschluss (optional)

**Standardausstattung**

- Zweiturige Arbeitsschnecke, mit Handschalter zum Betätigen
- Verschlussmutter
- Schneckenausstoßer
- Standardschneidsatz
- Eingelassene Abdeckungen
- Thermische Überlastkontrolle

**Zusatzausstattung**

- Abnehmbarer abgefragter Eingreifschutz
- Bajonettverschluss
- Auslaufhandschutz
- Nachschneidmesser
- Trennschneidsatz
- Erhöhungsfüße für Unterfahrhöhe BW 200
- Maschine auf Rollen



Auslaufhandschutz (optional)



Nachschneidmesser (optional)



Trennschneidsatz (optional)