

Deutsch **E**nglish



Universalantriebe

Steaker | Mürber | Streifenschneider | Fleischwolf

Universal drives

Steaker | Tenderizer | Strip Cutter | Meat Mincer



Made in Germany

TW 70/TFS (400 V)

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 (230 V / 400 V)

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



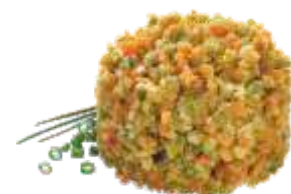
3-fach Schneidsatz serienmäßig von L&W (System Unger) / Stainless steel cutting set L&W with 3 parts (System Unger)



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 (400 V)	TFS (230 V)	TFS (400 V)
Spannung / Voltage	400V, 50Hz, 3P+N	230V, 50Hz, 1P	400V, 50Hz, 3P+N
Schutzart / Protection class	IP 54	IP 54	IP 54
Leistung / Total power	580 W	250 W S6 - 65 %	580 W
Wellendrehzahl / Shaft speed	100 U/min	100 U/min	100 U/min
Anschlusskabel mit Schutzkontaktstecker / Power cable with CEE plug	2,5 m	2,5 m	2,5 m
Gewicht der Antriebseinheit / Weight Drive unit	21 kg	23 kg	23 kg
Gewicht komplett bestückt / Weight fully equipped	29 kg	31 kg	31 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) komplett bestückt / Dimension (W x D x H) fully equipped	287 x 748 x 527 mm	270 x 562 x 522 mm	270 x 562 x 522 mm
✓ Serienmäßig / Standard			

Maße, Gewichte sowie die Leistungsangaben sind Zirka-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.

Stand: 07/2025

 FEUMA Gastromaschinen GmbH
Wehrstraße 24
D-04639 Gößnitz

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

 E-Mail: info@feuma.de
www.feuma.de

