

*Strength and Power.  
Zuverlässigkeit und Leistung.  
Solidité et Puissance.  
Soliditeit en Vermogen.  
Solide og Kraftige.  
Solidità e Potenza.  
Solidez y Potencia.*



L-Free Standing:  
W32L Enterprise  
W98L Unger3  
W98L Unger5  
W114L Unger2  
W114L Unger3  
W114L Unger5



W130L Unger3  
W130L Unger5

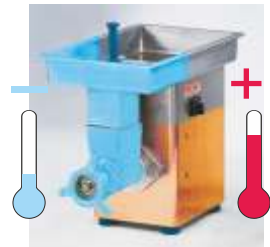
3

K-Table:  
W32K Enterprise  
W98K Unger3  
W98K Unger5  
W114K Unger3  
W114K Unger5

W22 Enterprise  
W82 Unger3  
W82 Unger5



MINCERS  
GRINDERS  
HACHOIRS  
FLEISCHWÖLFE  
VLEESMOLENS  
HAKMOLENS  
KØDHAKKERE  
TRITACARNE  
MOLEDORAS  
PICADORAS  
W 2 2 • W 8 2  
W 3 2 K • W 3 2 L  
W 9 8 K • W 9 8 L  
W 1 1 4 K • W 1 1 4 L  
W 1 3 0 L



5 table models (K),  
4 free standing models (L).  
5 Tischmodelle (K),  
4 Standmodelle (L).  
5 modèles de table (K),  
4 modèles sur socle (L).  
5 tafelmødellen (K),  
4 vøermodellen (L).  
5 bordmodeller (K),  
4 gulvmodeller (L).  
5 modelli da tavolo (K),  
4 modelli a corpo completo (L).  
5 modelos de sobremesa (K),  
4 modelos de bancada alta (L).

High power and strength. 100% s/s.  
Large tray/feed pan.  
*Hohe Leistung und Solidität. 100% Edelstahl rostfrei. Grosse Einfüllschale.*  
Forte puissance et solidité. 100% acier inox.  
Grand plateau d'alimentation.  
*Hoog vermogen en soliditeit. 100% rvs. Grote vulschaal.*  
Solid og kraftig. 100% rustfrit stål.  
Stort kødfad.  
*Alta potenza e solidità. 100% acciaio inossidabile. Grande bacinella.*  
Alta potencia y solidez. 100% acero inox.  
Gran bandeja.

Mincing throat in high quality microfusion stainless steel.  
*Komplettes Schneckengehäuse aus hochwertigem Edelstahl rostfrei in Microfusion- Qualität.*  
Tête de hachage entièrement en acier inox de haute qualité microfondérie.  
*Snijkop compleet van hoge kwaliteit rustfrit microfusion roestvrij staal.*  
Hakkehus i høj kvalitet rustfrit stål - microfusion støbeteknik.  
*Testa da taglio interamente in acciaio inossidabile in alta qualità microfusione.*  
Cabezal de corte completo en acero inoxidable de alta calidad microfusión.

Enterprise (1cut)  
22, 32.  
Unger2 (1cut)  
82, 98, 114, 130.  
Unger3 (2cuts)  
82, 98, 114, 130.  
Unger5 (4cuts)  
82, 98, 114, 130.



Available mincing sets: Single (Enterprise), Double (Unger3) or Quadruple (Unger5).  
*Verfügbare Schneidsysteme: Einfach- (Enterprise), Doppel- (Unger3) oder Vierfachschnitt (Unger5).*  
Systèmes de coupe disponibles : Simple (Enterprise), Double (Unger3) ou Quadruple (Unger5).  
*Verkrijgbare snijsystemen: Enkelvoudig (Enterprise), Dubbel (Unger3) of Viervoudig (Unger5).*  
Skæresæt: Enkelt (Enterprise), Dobbelt (Unger3) eller 4-delt (Unger5).  
*Sistemi di taglio disponibili: Semplice (Enterprise), Doppio (Unger3) o Quadruplo (Unger5).*  
Sistemas de corte disponibles: Simple (Enterprise), Doble (Unger3) o Cuádruple (Unger5).

Removable external throat, better final mincing results due to no heat being transferred from the motor.  
*Abnehmbares äußeres Schneckengehäuse, daher besseres Schneidresultat, weil keine Übertragung von Motorwärme.*  
Corps démontable extérieur, meilleur hachage de la viande qui ne subit pas la chaleur du moteur.  
*Afneembaar externe kop, beter snijresultaat, daar het de hitte van de motor niet ontvangt.*  
Hakkehuset er let at afmontere. Varme fra motoren føres ikke over til hakkehuset.  
*Bocca smontabile esterna, migliore lavorazione perché la carne non riceve il calore del motore.*  
Boca desmontable exterior, mejor picado al no recibir la carne calor del motor.

Made entirely of stainless steel. • Removable throat. • Lubricated, metallic gearbox. • Sealed base. • Thermally protected motor. • Safety switch. • Large feed pan/tray with CE hand guard. • Feed stomper. • Auger extractor wrench. • Single cutting enterprise system (1 plate and 1 single cutting knife). • **OPTIONAL U3**: • Dual cutting Unger-3 system (2 plates and 1 double cutting L&W Germany knife) + elements to use Unger-2 single cutting system. • **OPTIONAL U5**: • Quadruple cutting Unger-5 system (3 plates and 2 L&W Germany double cutting knives, including compensating rings to use Unger-2 or Unger-3 systems). ♦ **OPTION "M"**: Single phase (except W114/W130).

Komplett aus rostfreiem Edelstahl. • Abnehmbares Schneckengehäuse. • Untersetzung durch ein im Ölbad laufendes Metallzahnrad. • Geschlossener Maschinenkörper. • Motor-Thermoschutz. • Sicherheitsschalter. • Große Einfüllschale mit CE Handschutz. • Einfüllstopfer. • Ausziehvorrichtung für Wolfschnecke. • Enterprise System mit Einfachschnitt (Messer, Scheibe). • **AUF WUNSCH U3**: • Unger-3 System mit Doppelschnitt (Vorschneider, L&W Germany Messer, Scheibe) + Teile für Anwendung Unger-2 Einfachschnitt System. • **AUF WUNSCH U5**: • Unger-5 System mit Vierfachschnitt (Vorschneider, Messer, Scheibe, L&W Germany Messer, Scheibe sowie Beilegringe für die Umrüstung von Unger-5 auf Unger-2 oder Unger-3). • **AUF WUNSCH „M“**: Wechselstromausführung (nicht lieferbar für W114/W130).

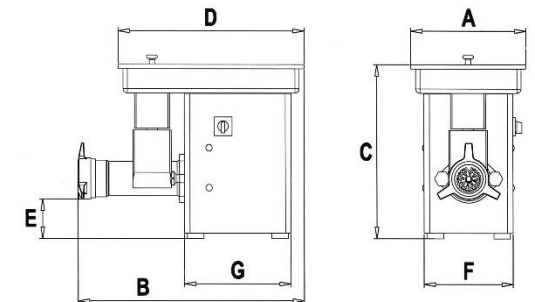
Entièrement en acier inoxydable. • Corps démontable. • Réducteur avec engrenages métalliques à bain d'huile. • Protection thermique du moteur. • Interrupteur de sécurité. • Grand plateau d'alimentation avec grille de protection des mains CE. • Pilon. • Clé extractrice de la vis sans fin. • Système Enterprise pour simple coupe (1 plaque et 1 couteau simple coupe). • **OPTION U3** : • Système Unger-3 pour double coupe (2 plaques et 1 couteau L&W Germany double face) + éléments pour utiliser simple coupe Unger-2. • **OPTION U5** : • Système Unger-5 pour quadruple coupe (3 plaques et 2 couteaux L&W Germany double face + bagues de compensation pour pouvoir utiliser également le système Unger-2 ou Unger-3). • **OPTION « M »** : Monophasé (sauf W114/W130).

Geheel in roestvrij staal. • Afneembaar wormhuis. • Aandrijving door middel van tandwielkast. • Gesloten bodem. • Thermische motorprotectie. • Veiligheidsschakelaar. • Grote vulschaal met CE rooster ter bescherming van de handen. • Stopper. • Sleutel ter verwijdering van de worm. • Enterprise systeem voor enkelvoudig snijden (1 plaat en 1 mes met enkele snijkant). • **OPTIE U3**: • Unger-3-systeem voor tweevoudig snijden (2 platen en 1 L&W Germany mes met dubbele snijkanten) + onderdelen voor gebruik Unger-2 enkelvoudig snijden. • **OPTIE U5**: • Unger-5-systeem voor viervoudig snijden (3 platen en 2 L&W Germany messen met dubbele snijkanten + afstandsringen om ook Unger-2 of Unger-3-systeem te kunnen gebruiken). • **OPTIE "M"**: Éénfasig (niet leverbaar voor W114/W130).

Interamente in acciaio inossidabile. • Bocca smontabile. • Riduttore ad ingranaggi metallici in bagno d'olio. • Protezione termica motore. • Interruttore di sicurezza. • Capiente bacinella superiore con griglia CE per protezione mani. • Mazza di spinta. • Coclea. • Sistema Enterprise per taglio semplice (1 piastra e 1 coltello taglio semplice). • **OPZIONE U3**: • Sistema Unger-3 per taglio doppio (2 piastre e 1 coltello L&W Germany doppio taglio) + elementi per utilizzare anche taglio semplice Unger-2. • **OPZIONE U5**: • Sistema Unger-5 per taglio quadruplo (3 piastre e 2 coltelli L&W Germany doppio taglio + anelli di compensazione per utilizzare anche il sistema Unger-2 o Unger-3). • **OPZIONE "M"**: Monofase (tranne W114/W130).

Totalmente en acero inoxidable. • Boca extraíble. • Reductor de engranajes de acero en baño de aceite. • Protector térmico motor. • Interruptor de seguridad. • Gran bandeja superior con rejilla CE protección manos. • Maza de empuje. • Llave extractora de sinfín. • Sistema Enterprise para corte sencillo (1 placa y 1 cuchilla corte sencillo). • **OPCIÓN U3**: • Sistema Unger-3 para corte doble (2 placas y 1 cuchilla L&W Germany doble corte) + elementos para utilizar corte sencillo Unger-2. • **OPCIÓN U5**: • Sistema Unger-5 para corte cuádruple (3 placas y 2 cuchillas L&W Germany doble corte + anillos de compensación para utilizar también el sistema Unger-2 o Unger-3). • **OPCIÓN "M"**: Monofásica (excepto W114/W130).

		W22K/W82K	W32K/W98K	W32L/W98L	W114K	W114L	W130L
		K-table model	K-table model	L-free stand	K-table model	L-free stand	L-free stand
Plates • Scheiben • Plaques • Schijven • Piastra • Placas/discos	mm	W22: ø82,5 W82: H ø82	Enterprise: W32: ø100 mm Unger B, W98, ø98 mm		Unger D, ø114 mm		Unger E, ø130
Tray • Einfüllschale • Plateau d'alimentation • Vulschaal • Bacinella • Bandeja	Liter	10 lit	23 lit (optional 52)	52 lit	23 lit (optional 52)	52 lit	78 lit
3-phase power • Drehstromleistung • Puissance tri • Vermogen 3-fasen • Potenza trif. • Potencia trif	HP kW	1,5 HP 1,1 kW	3 HP 2,2 kW		5 HP 3,7 kW		7,5 HP 5,5 kW
1-phase power • Wechselstromleistung • Puissance mono • Vermogen 1-fase • Potenza monof. • Potencia monof	HP kW	1,75 HP 1,3 kW	2,5 HP 1,8 kW		No		No
Max. production • Max. Verarbeitungsmenge • Production maxi • Maximum produktie • Produzione massima • Producción máxima	±kg/h	± 300-350 kg/h	± 700-800 kg/h		± 900-1200 kg/h		± 1300-1700 kg/h
Net Weight • Nettogewicht • Poids net • Peso neto	± kg	± 44 kg	± 72 kg	± 114 kg	± 79 kg	± 116 kg	± 246 kg



cm	A	BU3	BU5	C	D	E	F	G	kg	m3
W22/82	31	60	62	46	52	17	26	33	49	0,1
W32K/98K	42	78	81	61	73	14	32	45	87	0,7
W32L/98L	56	87	90	102	83	52	44	53	130	1
W114K	42	82	85	61	73	13	32	45	94	0,7
W114L	56	92	95	102	83	51	44	53	132	1
W130L	64	105	108	125	94	69	52	62	318	1,4