

Алматы (7273)495-231  
Ангарск (3955)60-70-56  
Архангельск (8182)63-90-72  
Астрахань (8512)99-46-04  
Барнаул (3852)73-04-60  
Белгород (4722)40-23-64  
Благовещенск (4162)22-76-07  
Брянск (4832)59-03-52  
Владивосток (423)249-28-31  
Владикавказ (8672)28-90-48  
Владимир (4922)49-43-18  
Волгоград (844)278-03-48  
Вологда (8172)26-41-59  
Воронеж (473)204-51-73  
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06  
Ижевск (3412)26-03-58  
Иркутск (395)279-98-46  
Казань (843)206-01-48  
Калининград (4012)72-03-81  
Калуга (4842)92-23-67  
Кемерово (3842)65-04-62  
Киров (8332)68-02-04  
Коломна (4966)23-41-49  
Кострома (4942)77-07-48  
Краснодар (861)203-40-90  
Красноярск (391)204-63-61  
Курск (4712)77-13-04  
Курган (3522)50-90-47  
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13  
Москва (495)268-04-70  
Мурманск (8152)59-64-93  
Набережные Челны (8552)20-53-41  
Нижний Новгород (831)429-08-12  
Новокузнецк (3843)20-46-81  
Ноябрьск (3496)41-32-12  
Новосибирск (383)227-86-73  
Омск (3812)21-46-40  
Орел (4862)44-53-42  
Оренбург (3532)37-68-04  
Пенза (8412)22-31-16  
Петрозаводск (8142)55-98-37  
Псков (8112)59-10-37  
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15  
Рязань (4912)46-61-64  
Самара (846)206-03-16  
Санкт-Петербург (812)309-46-40  
Саратов (845)249-38-78  
Севастополь (8692)22-31-93  
Саранск (8342)22-96-24  
Симферополь (3652)67-13-56  
Смоленск (4812)29-41-54  
Сочи (862)225-72-31  
Ставрополь (8652)20-65-13  
Сургут (3462)77-98-35  
Сыктывкар (8212)25-95-17  
Тамбов (4752)50-40-97  
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07  
Томск (3822)98-41-53  
Тула (4872)33-79-87  
Тюмень (3452)66-21-18  
Ульяновск (8422)24-23-59  
Улан-Удэ (3012)59-97-51  
Уфа (347)229-48-12  
Хабаровск (4212)92-98-04  
Чебоксары (8352)28-53-07  
Челябинск (351)202-03-61  
Череповец (8202)49-02-64  
Чита (3022)38-34-83  
Якутск (4112)23-90-97  
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

<https://feuma.nt-rt.ru/> || [fau@nt-rt.ru](mailto:fau@nt-rt.ru)



## TW-70 / TFS

TW-70 / TFS для мясорыхлителя / тендерайзера / полоскорезки  
+ мясорубки

Все функции для переработки овощей, мяса, салата, петрушки, зеленого лука, цикория,  
сыра и колбасы в одном устройстве, включая мясорубку.

полностью из нержавеющей стали

малогабаритный универсальный привод

мощный двигатель со специальным редуктором

задний ход для беспрепятственного устранения неисправностей

Made in Germany

# Функция и принцип действия

Универсальная машина для измельчения на мясорубке мяса (150 кг/ч), рыбы и овощей, а также для нарезки полосками мяса, сыра, колбасы, петрушки, зеленого лука, зелени, цикория и салата.

Мощное многофункциональное устройство для измельчения и нарезки различных видов мяса. Ширина кусков мяса может составлять от ок. 25 мм до 180 мм.

К тому же для превосходной нарезки различных сортов рыбы, колбасы и мяса и различных овощей и фруктов полосками шириной 3,3 мм; 5,0 мм; 10 мм; 20 мм или 25 мм.

Для идеальной тендеризации мяса при помощи стандартного комплекта валиков тендерайзера 4 мм или с настраиваемым от 1,0 до 5,0 мм комплектом валиков тендерайзера.

Высококачественные нержавеющей режущие поверхности для колбас, зернистого творога, салата, зелени и т.д.

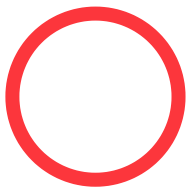
**TW-70 / TFS = steaker, tenderizes, strip cutters + food mincer**



## Productivity per hour (example):

- ✓ with food grinder for meat, fish, vegetables and others product, productivity **150 kg/h**
- ✓ with tenderizer – **2300 portion of schnitzels** within a 1 hour
- ✓ with compact cutter roller (knife clearances 5 mm) – **250 kg/h** meat cut into strips or **230 kg/h of sausages** cut into strips
- ✓ with compact cutter roller (knife clearances 10 mm) – **30 kg/h** cut chicory or **40 kg/h** cut lettuce





Посмотреть видео

Откройте для себя функции  
привода TW 70 / TFS

## Области применения

Мясные магазины

Супермаркеты

Столовые общепита

Гастрономические заведения



Принадлежности



## Мясорыхлитель

Компактный набор ножевых валиков из нержавеющей стали для оптимального рыхления мяса.



## Тендерайзер 4,0 мм

Переработка мясных ломтиков толщиной до 4,0 мм



## Комплект валиков тендерайзера настраиваемый от 1,0 до 5,0 мм

Благодаря настройке в диапазоне от 1,0 до 5,0 мм мясные ломтики могут быть эффективно обработаны до желаемой толщины.



## Компактные комплекты режущих валиков

Для нарезки полосками колбасок, мясной нарезки, сыра, цикория, салата, зеленого лука, петрушки и свежей зелени.

Режущие валики нарезают продукт на полоски выбранной ширины:

3,3 мм, 5,0 мм, 10,0 мм, 20,0 мм или 25,0 мм

другие размеры по запросу (также применимы в мясорыхлителе)



## Бункерный колпак с пестиком

В наличии имеются 3 бункерных колпака для мясорыхлителя, для регулируемых валиков тендерайзера и для полоскорезки:

1. Для мясорыхлителя/полоскорезки/нерегулируемого тендерайзера
2. Для регулируемого комплекта валиков тендерайзера
3. Для нарезания салатов в полоскорезке

## Технические данные

### Технические характеристики

Конструкция из нержавеющей стали – неограниченный срок службы

Обратный ход для простого устранения засоров с защитным контуром

Мотор выключается автоматически при снятии колпака

Благодаря разрыхлению/тендеризации мяса время жарения уменьшается примерно на 50 % (экономия времени и расходов)

Быстрая и гигиеничная очистка

Высокая производительность при малой занимаемой площади

Параметр

Значение

Род тока

400 В, 50 Гц, 3 Р+N

Степень защиты

IP 54

Скорость вращения вала

580 Вт

Wellendrehzahl

100 об/мин

Соединительный кабель с 5-  
полюсным штекером CEE

2,5 m

Вес брутто

21 кг

Магнитное предохранительное  
устройство



Защитный автомат электродвигателя



Маркировка GS



Маркировка CE



Размер узла привода

300x690x530 мм (Ш x Г x  
В)



в серийном исполнении

Алматы (7273)495-231  
Ангарск (3955)60-70-56  
Архангельск (8182)63-90-72  
Астрахань (8512)99-46-04  
Барнаул (3852)73-04-60  
Белгород (4722)40-23-64  
Благовещенск (4162)22-76-07  
Брянск (4832)59-03-52  
Владивосток (423)249-28-31  
Владикавказ (8672)28-90-48  
Владимир (4922)49-43-18  
Волгоград (844)278-03-48  
Вологда (8172)26-41-59  
Воронеж (473)204-51-73  
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06  
Ижевск (3412)26-03-58  
Иркутск (395)279-98-46  
Казань (843)206-01-48  
Калининград (4012)72-03-81  
Калуга (4842)92-23-67  
Камерово (3842)65-04-62  
Киров (8332)68-02-04  
Коломна (4966)23-41-49  
Кострома (4942)77-07-48  
Краснодар (861)203-40-90  
Красноярск (391)204-63-61  
Курск (4712)77-13-04  
Курган (3522)50-90-47  
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13  
Москва (495)268-04-70  
Мурманск (8152)59-64-93  
Набережные Челны (8552)20-53-41  
Нижний Новгород (831)429-08-12  
Новокузнецк (3843)20-46-81  
Ноябрьск (3496)41-32-12  
Новосибирск (383)227-86-73  
Омск (3812)21-46-40  
Орел (4862)44-53-42  
Оренбург (3532)37-68-04  
Пенза (8412)22-31-16  
Петрозаводск (8142)55-98-37  
Псков (8112)59-10-37  
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15  
Рязань (4912)46-61-64  
Самара (846)206-03-16  
Санкт-Петербург (812)309-46-40  
Саратов (845)249-38-78  
Севастополь (8692)22-31-93  
Саранск (8342)22-96-24  
Симферополь (3652)67-13-56  
Смоленск (4812)29-41-54  
Сочи (862)225-72-31  
Ставрополь (8652)20-65-13  
Сургут (3462)77-98-35  
Сыктывкар (8212)25-95-17  
Тамбов (4752)50-40-97  
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07  
Томск (3822)98-41-53  
Тула (4872)33-79-87  
Тюмень (3452)66-21-18  
Ульяновск (8422)24-23-59  
Улан-Удэ (3012)59-97-51  
Уфа (347)229-48-12  
Хабаровск (4212)92-98-04  
Чебоксары (8352)28-53-07  
Челябинск (351)202-03-61  
Череповец (8202)49-02-64  
Чита (3022)38-34-83  
Якутск (4112)23-90-97  
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

<https://feuma.nt-rt.ru/> || [fau@nt-rt.ru](mailto:fau@nt-rt.ru)