



THEKENKÜHLWOLF DWK 82 S2

Frische in höchster Qualität

Mit dem Thekenkühlwolf DWK 82 S2 produziert man unter Anwendung modernster Kühl- und Schneidtechnik Hackfleisch vom Feinsten.

Das vom Kunden ausgesuchte hochwertige Fleisch (beispielsweise zur Herstellung von Tatar), kann direkt vor den Augen des Kunden gewolft werden. Mehr Vertrauen und Qualitätsbeweis geht nicht mehr.



Restelos und Grammgenau

Eine spezielle konstruierte Schnecke fördert fast grammgenau. Es bleiben keine Reste in der Schnecke.

Der Wolf ist durch seine robuste Konstruktion nahezu wartungsfrei. Ein Direktantrieb ermöglicht höchste Antriebsleistung.

Das Gehäuse ist komplett aus Edelstahl ebenso die Schneideinheit. Durch das herausnehmbare Schneckengehäuse ist die Maschine sehr reinigungsfreundlich.

Die verwendete Schutzabdeckung ist aus Plexiglas. Durch die angewendete Isoliertechnik bildet sich auch bei wärmerer Umgebungstemperatur fast kein Kondenswasser an der Maschine.



DETAILS



Maschinenausführung

- komplett Edelstahl
- Oberfläche geschliffen
- gekühltes, herausnehmbares Schneckengehäuse aus Edelstahl mit Schnecke aus Edelstahl,
- Verschlussmutter aus Edelstahl
- Fleischeinwurfsschüssel aus Edelstahl,
- gekühlt, mit Plexiglashaube
- Kühltemperatur bis -3°C über digitale Temperaturanzeige steuerbar
- Schneidsystem Unger 3-tlg.

Antrieb

- wartungsfreier Getriebemotor als Direktantrieb
- 1 Drehzahl
- 1,1 kW, 400 V, 50 Hz
- Drehzahl schaltbar über Schützsteuerung und Drucktaster mit Kontrollfunktionsleuchte

Technische Merkmale

	DWK 82 S2 / 22 S2	DWK 82 GP	DWK 82 G / 22 G
Theoretische Förderleistung (kg/h)	300	300	300
Leistung (kW)	1,1	1,1	1,1
Netzspannung (V)	400	400	400
Absicherung (A)	16	16	16
Maße (mm)			
Breite	306	416	416
Tiefe	346	556	556
Höhe	512	574	574
Gewicht (kg)	40	70	65
Zubehör	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 1 Ausziehhaken ▪ 1 Schlüssel zu Verschlussmutter ▪ 1 Wolfsstopfer ▪ 1 Verschlussstopfen 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 1 Ausziehhaken ▪ 1 Schlüssel zu Verschlussmutter ▪ 1 Wolfsstopfer ▪ 1 Portioniereinheit 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 1 Ausziehhaken ▪ 1 Schlüssel zu Verschlussmutter ▪ 1 Wolfsstopfer ▪ 1 Verschlussstopfen

Schneidsystem in allen Geräten:

Unger H82 bestehend aus:

- 1 Vorschneider
- 1 Messer 3flg. mit auswechselbaren Klingen
- 1 Lochscheibe 3 mm
- Ausgleichsring codiert

Enterprise E22 bestehend aus:

- 1 Messer 3flg. mit auswechselbaren Klingen
- 1 Lochscheibe 3 mm
- Ausgleichsring codiert