



STANDWOLF DSW 114 D

Hervorragende Förder- und Schnittqualität auch bei großen Chargen

Der Stopfwolf DSW 114 D ist die ideale Maschine zur professionellen Fleischwarenverarbeitung in mittleren Handwerksbetrieben und Supermärkten.

Seine leistungsstarke Bauweise und das Schüssel-volumen von 50 L ermöglichen eine theoretische Förderleistung von bis zu 1600 kg/h.

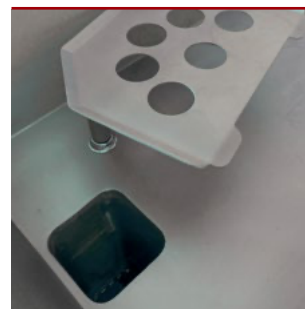


Das Wolfgehäuse ist einfach und schnell abnehmbar. Die glatten Oberflächen und der abklappbare Eingriffsschutz in der Wolfschüssel, welcher mit einem Magnetsicherheitssensor ausgestattet ist, ermöglicht eine einfache Reinigung.

Als optionales Zubehör kann eine Trenneinrichtung, die das Fleisch von Knorpel und Sehnen trennt, an die Maschine montiert werden.



DETAILS



Maschinenausführung

- Komplett Edelstahl
- Oberfläche matt Edelstahl, satiniert
- Fleischeinwurfsschüssel aus Edelstahl
- Schneckengehäuse aus Edelstahl
- Schnecke aus Edelstahl
- Auslaufschutz aus Edelstahl mit Magnetsicherheitssensor
- Abklappbarer Eingriffsschutz mit Magnetsicherheitssensor
- Schüsselvolumen 50 L
- Theoretische Förderleistung bis zu 1600 kg/h

Antriebsart

- Wartungsfreier Getriebemotor als Direktantrieb
- 1 Drehzahl
- 2,2 kW, 400V, 50 Hz
- Ein- / Ausschalter als Drucktaster
- Drehrichtung wählbar über Drehschalter
- CEE Normstecker 16 A

Technische Merkmale

	DSW 114 D
Leistung (kW)	4
Spannung (V)	400
Theoretische Förderleistung (kg/h)	1600
Maße (mm)	
Höhe	1130
Breite	668
Tiefe	1255
Gewicht (kg)	130
Schneidsystem	Doppel-Schneidsystem Unger D 114, 5-tlg bestehend aus: <ul style="list-style-type: none"> ▪ 1 Vorschneider ▪ 1 Lochscheibe 3 mm ▪ 1 Lochscheibe 7,8 mm ▪ 1 Lochscheibe 13 mm ▪ 2 Messer 3flügelig ▪ 2 Beilegtring, schmal
Zubehör	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 1 Stößel ▪ 1 Ausziehwerkzeug ▪ 1 Schlüssel zur Verschlussmutter