



Thekenkühlwolf DWK 82 S

Frische in höchster Qualität

Mit dem Thekenkühlwolf DWK 82 S 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 Isolier-technik bildet sich auch bei wärmerer Umgebungstemperatur fast kein Kondenswasser an der Maschine.



Thekenkühlwolf DWK 82 S



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 22 SS | DWK 82 S | DWK 82 SL | DWK 82 G |
|---------------|---|---|---|---|
| Leistung (kW) | 1,1 | 1,1 | 1,1 | 1,1 |
| Spannung (V) | 400 | 400 | 400 | 400 |
| Maße (mm) | | | | |
| Höhe | 544 | 560 | 570 | 520 |
| Breite | 285 | 480 | 500 | 450 |
| Tiefe | 397 | 410 | 570 | 580 |
| Gewicht (kg) | 60 | 65 | 70 | 70 |
| Schneidsystem | Enterprise 22 bestehend aus: <ul style="list-style-type: none"> ▪ 1 Lochscheibe 3 mm, Edelstahl ▪ 1 Kreuzmesser 4-flügelig | Unger H82 bestehend aus: <ul style="list-style-type: none"> ▪ 1 Vorschneider ▪ 1 Lochscheibe 3 mm ▪ 1 Messer 3flg. mit auswechselbaren Klingen ▪ 1 Ausgleichsring (schmal) | Unger H82 bestehend aus: <ul style="list-style-type: none"> ▪ 1 Vorschneider ▪ 1 Lochscheibe 3 mm ▪ 1 Messer 3flg. mit auswechselbaren Klingen ▪ 1 Ausgleichsring (schmal) | Unger H82 bestehend aus: <ul style="list-style-type: none"> ▪ 1 Vorschneider ▪ 1 Lochscheibe 3 mm ▪ 1 Messer 3flg. mit auswechselbaren Klingen ▪ 1 Ausgleichsring (schmal) |
| Zubehör | <ul style="list-style-type: none"> ▪ 1 Ausziehhaken ▪ 1 Schlüssel zur Verschlussmutter ▪ 1 Wolfstopfer ▪ 1 Blindstopfen | <ul style="list-style-type: none"> ▪ 1 Ausziehhaken ▪ 1 Schlüssel zur Verschlussmutter ▪ 1 Wolfstopfer ▪ 1 Blindstopfen | <ul style="list-style-type: none"> ▪ 1 Ausziehhaken ▪ 1 Schlüssel zur Verschlussmutter ▪ 1 Wolfstopfer | <ul style="list-style-type: none"> ▪ 1 Ausziehhaken ▪ 1 Wolfstopfer |

DMS Maschinensysteme

Lebensmittelmaschinen GmbH & Co KG
An den Ziegelhütten 6 - 8
D - 66127 Saarbrücken

Tel.: +49 (0)68 98 / 93 37 - 0
Fax: +49 (0)68 98 / 93 37 - 29
E-Mail: info@dms-maschinen.de
Internet: www.dms-maschinen.de