



Thekenkühlwolf DWK 22 SS

Frische in höchster Qualität

Mit dem Thekenkühlwolf DWK 22 SS 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 22 SS



Maschinenausführung

- komplett Edelstahl
- Oberfläche geschliffen
- gekühltes Schneckengehäuse aus Edelstahl
- Schnecke aus Edelstahl,
- Fleischeinwurfsschüssel aus Edelstahl,
- gekühlt, mit Plexiglashaube
- Kühltemperatur bis -3°C über digitale Temperaturanzeige steuerbar

Antriebsart

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

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