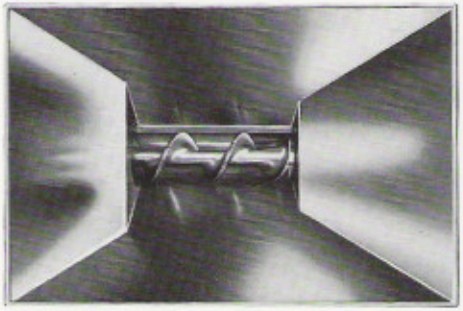
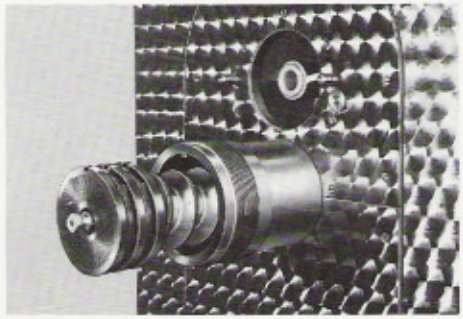
Ein Wolf, sicher in der Handhabung und groß in der Leistung

Der REX-Automatenwolf AWN 130 aus dem Hause DÜKER ist der richtige Fleischwolf für den größeren Handwerksbetrieb. Er verarbeitet in gleich guter Qualität Fleisch und Fett. Je nach Vorhaben und Lochscheibe wird eine Stundenleistung von 1500 bis 3500 kg erzielt.

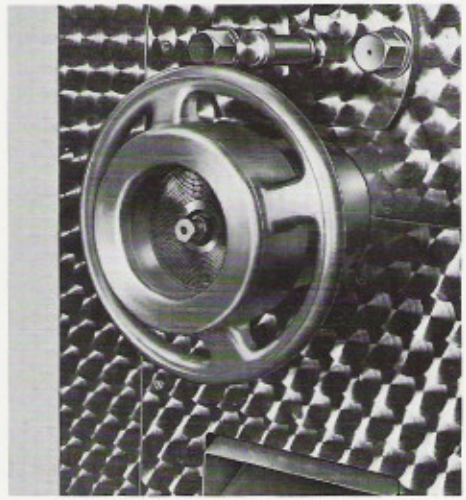
Die robuste Maschine hat eine doppelseitig gelagerte Zubringerschnecke. Sie zerschneidet aufgrund ihrer besonderen Konstruktion selbständig große Fleischstücke.



Dadurch wird dem Schneidsatz immer gleichmäßig viel Material zugeführt. Es entsteht kein Stauen und Schmieren. Der Wolf ist mit einem besonders leistungsfähigen Schneidsatz ausgerüstet. Eine Erwärmung des Fleischgutes wird damit ausgeschlossen.



Alle Außenflächen der Maschine und der Trichter sind aus Edelstahl rostfrei; die Zubringerschnecke, das Gehäuse, die Arbeitsschnecke und der Handverschlußring sind rostfrei. Die kompakte Form mit den glatten Flächen sind Gewähr für eine einfache und leichte Reinigung.

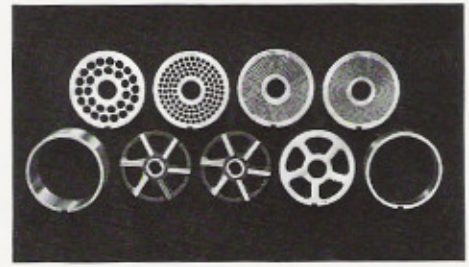
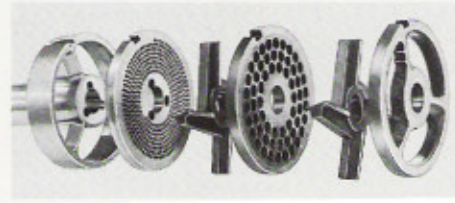


Schwingmetallfüße ermöglichen den Ausgleich unebener Böden. Alle Bedienungsteile sind auf einer Seite angebracht. Mit dem fest eingebauten Schutzgitter, das beim Anheben den Motor außer Betrieb setzt, entspricht der Automatenwolf den Vorschriften der Fleischereiberufsgenossenschaft.

Serienmäßige Ausstattung:
eine Geschwindigkeit
Handschaltung mit Motorschutz
NIROSTA-Außenflächen marmoriert

Sonderausstattung:
zwei Geschwindigkeiten
Schützsteuerung mit Motorvollschutz

Serienmäßiges Zubehör:
4 Lochscheiben (3, 5, 8 und 13 mm)
2 Messer
1 Vorschneider
2 Einlageringe



REX-Trennsatz
Damit wird der Automatenwolf zum Trennwolf. Während des Wolfens werden Hartteile automatisch ausgesondert. Das bringt eine große Arbeitserleichterung. Verlangen Sie Sonderprospekt.