

Erfahrung ▲ Fortschritt ▲ Service



Erfahrung ▲ Fortschritt ▲ Service



Technische Daten

Blizzard 50 SLF P30P

Blizzard 70 SLF P30P

Kutterinhalt:

50 L

70 L

Umdrehungen pro Minute:

- Messerwelle Schneiden 500 - 5000
- Messerwelle Mischen vorw. 50 - 500
- Messerwelle Mischen rückw. 50 - 500
- Schüssel 5 / 11 / 16

500 - 5000
50 - 500
50 - 500
5 / 11 / 16

Abschaltung:

- Temperatur *
- Schüssel *

*
*

Motorenleistung:

- Messerwelle 11 KW, über
Frequenzumrichter 15 KW
- Schüssel 0,39 KW

22 KW, über
Frequenzumrichter 22 KW
0,39 KW

Anschlusswerte/
Hauptzuleitung:

- Querschnitt 5 x 10 mm² Cu
- Absicherung, träge 35 A

5 x 25 mm² Cu
63 A

Gewicht:

750 kg

1300 kg

Kutter für das Handwerk



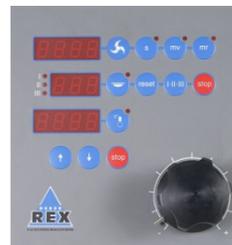
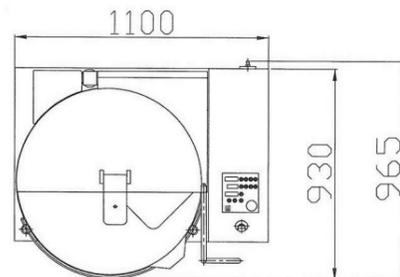
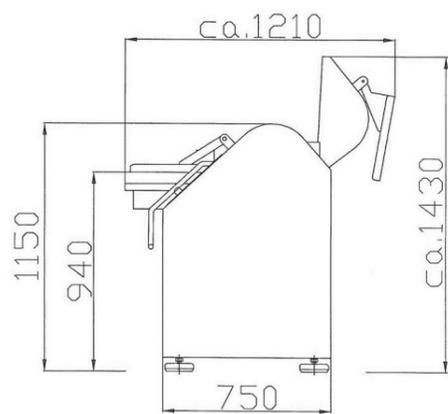
Düker-REX Fleischereimaschinen GmbH - Im Gewerbegebiet 17 - 63846 Laufach
Telefon: +49 (0) 6093 9932-190 - Fax: +49 (0) 6093 9932-194
E-Mail: info@dueker-rex.de - Internet: www.dueker-rex.de

DÜKER-REX Fleischereimaschinen GmbH
63846 Laufach **www.dueker-rex.de**

Blizzard 50 SLF P30P



- Maschinenständer, alles Außenflächen NIROSTA geschliffen
- 6-er Messerkopf, System Düker SDU
- optional 3-er Messerkopf, System Düker SDS
- Kutterdeckel in NIROSTA, mit Lärmschutzdeckel
- Schürzenschutz in NIROSTA
- Messerwelle mit variabler Schneidgeschwindigkeit
- Stufenlose Verstellung über Potentiometer
- Schneiden von 500-5000 U/min
- Mischen vorw./rückw. Von 50-500 U/min
- 3 Kutterschüsselgeschwindigkeiten
- Temperatur- und Schüsselabschaltung
- Schwingmetallfüße
- Steuerung mit Folientastatur im Maschinenständer
- Leistung 15 KW
- Digitalanzeige für Schüssel, Temperatur, Messerwelle
- Freilaufende Kutterschüssel in NIROSTA
- Kutterschüssel mit Wasserablauf
- Schutzhaube mit Hebeentlastung



Blizzard 70 SLF P30P



- Maschinenständer, alles Außenflächen NIROSTA geschliffen
- 6-er Messerkopf, System Düker SDU
- optional 3-er Messerkopf, System Düker SDS
- Kutterdeckel in NIROSTA, mit Lärmschutzdeckel
- Schürzenschutz in NIROSTA
- Messerwelle mit variabler Schneidgeschwindigkeit
- Stufenlose Verstellung über Potentiometer
- Schneiden von 500-5000 U/min
- Mischen vorw./rückw. Von 50-500 U/min
- 3 Kutterschüsselgeschwindigkeiten
- Temperatur- und Schüsselabschaltung
- Schwingmetallfüße
- Steuerung mit Folientastatur im Maschinenständer
- Leistung 22 KW
- Digitalanzeige für Schüssel, Temperatur, Messerwelle
- Freilaufende Kutterschüssel in NIROSTA
- Kutterschüssel mit Wasserablauf
- Schutzhaube mit Hebeentlastung

