

Thekenkühlwolf DWK 82 S



Maschinenausführung

- Komplett Edelstahl
- Oberfläche geschliffen
- gekühltes, herausnehmbares Schneckengehäuse aus Edelstahl mit Schnecke aus Edelstahl,
- Verschlussmutter aus Edelstahl
- Fleischeinwurfschüssel aus Edelstahl,
- gekühlt, mit Plexiglashaube
- Kühltemperatur bis -3°C über digitale Temperaturanzeige steuerbar

Antrieb

- Wartungsfreier Getriebemotor als Direktantrieb
1 Drehzahl
1,1 kW
400 V, 50 Hz
- Drehzahl schaltbar über Schützsteuerung und Drucktaster mit Kontrollfunktionsleuchte

Zubehör

- Schneidsatz L+W, Edelstahl 82 mm
- 1 Vorschneider
- 1 Lochscheibe 3 mm
- 1 Messer 4flügelig (Robot S4)
- 1 Beilegering, schmal
- 1 Stößel



Technische Merkmale

	DWK 82 C	DWK 82 S	DWK 22 E	DWK 82 SL	DWK 98 S	DWK 32 E
Leistung (kW)	1,1	1,1	1,1	1,1	1,8	1,8
Spannung (V)	400	400	400	400	400	400
Schneidsystem	Unger, 3-tlg	Unger, 3-tlg	Enterprise	Unger, 3-tlg	Unger, 3-tlg	Enterprise
Maße (mm)						
Höhe	560	495	495	570	610	610
Breite	360	480	480	490	540	540
Tiefe	390	385	385	560	560	560
Gewicht (kg)	35	60	60	68	75	75