

Erfahrung ▲ Fortschritt ▲ Service



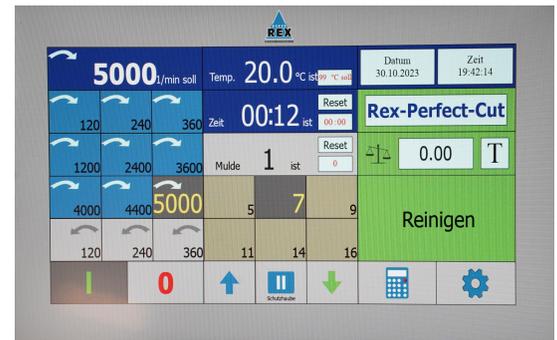
REX-Kutter Blizzard 5 SLF Touch



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

Technische Daten

| | |
|--------------------------------|--------------------------------|
| Schüsselinhalt: | 50 L |
| Drehzahlen: | |
| - Schneiden | 50 - 5000 |
| - Mischen vorwärts | 50 - 500 |
| - Mischen rückwärts | 50 - 500 |
| Maximale Füllmengen: | |
| - Brühwurst | ca. 38 kg |
| - Kochwurst | ca. 35 kg |
| - Rohwurst | ca. 25 kg |
| Stundenleistung: | |
| - Brüh- und Rohwurst | ca. 180 kg |
| - Kochwurst | ca. 105 kg |
| Automatische Abschaltung: | |
| - Temperatur | * |
| - Schüssel | * |
| Motorleistung: | |
| - Messerwelle | 11 KW, über Umrichter 15 KW |
| - Schüssel | 0.25 KW, über Umrichter 1.1 KW |
| Anschlusswerte/Hauptzuleitung: | |
| - Querschnitt | 5x10 mm ² Cu |
| - Absicherung, träge | 35 A |
| Schnittgeschwindigkeit | 65 m/s |
| Gewicht in kg | 730 |



Merkmale auf einen Blick

- Maschinenständer, alle Außenflächen NIROSTA geschliffen
- 6er Messerkopf, System Düker
- optional: 3er Messerkopf, System Düker SDS
- Schürzenschutz NIROSTA
- 9 frei wählbare und speicherbare Messerwellendrehzahlen vorwärts
- 3 frei wählbare und speicherbare Messerwellendrehzahlen rückwärts
- 6 Schüsselgeschwindigkeiten
- Anwahl und Steuerung über Touchpanel und Joysticks
- Schwingmetallfüße
- Schaltkasten im Maschinengehäuse integriert
- Digitalanzeige für Messerwelle, Schüsselumdrehungen und Temperatur
- Schüssel Edelstahl, mit Wasserablauf
- Öffnen und Schließen der Schutzhaube elektrisch

