



Thekenkühlwolf DWK 82 SL

Frische in höchster Qualität

Mit dem **Thekenkühlwolf DWK 82 SL** produziert man unter Anwendung modernster Kühl- und Schneidtechnik Hackfleisch vom Feinsten.

Durch die gegen äußere Temperatureinflüsse geschützte Umgebung und die eigenständige Kühlung des Wolfes, erfüllt man die Hackfleischverordnung im Thekenbereich. 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 verwendeten Schutzabdeckungen sind aus Plexiglas. Durch die angewendete Isolier-technik bildet sich auch bei wärmerer Umgebungstemperatur fast kein Kondenswasser an der Maschine.

Maschinenausführung

- Komplett Edelstahl
- Oberfläche geschliffen
- gekühltes, herausnehmbares Schneckengehäuse (Edelstahl)
- Schnecke aus Edelstahl
- Verschlussmutter aus Edelstahl
- Fleischeinwurfschüssel aus Edelstahl, gekühlt, mit Plexiglashaube
- Schneidraum gekühlt und beleuchtet
- Vitrine aus Plexiglas zum Öffnen und Schließen des Schneidraums
- Herausnehmbare Fleischauffangschale
- Kühltemperatur bis -3°C über digitale Temperaturanzeige steuerbar
- Schneidsystem Unger 3-teilig



Antrieb

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