



## Thekenkühlwolf DWK 82 G

### Frische in höchster Qualität

Mit dem Thekenkühlwolf DWK 82 G 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.

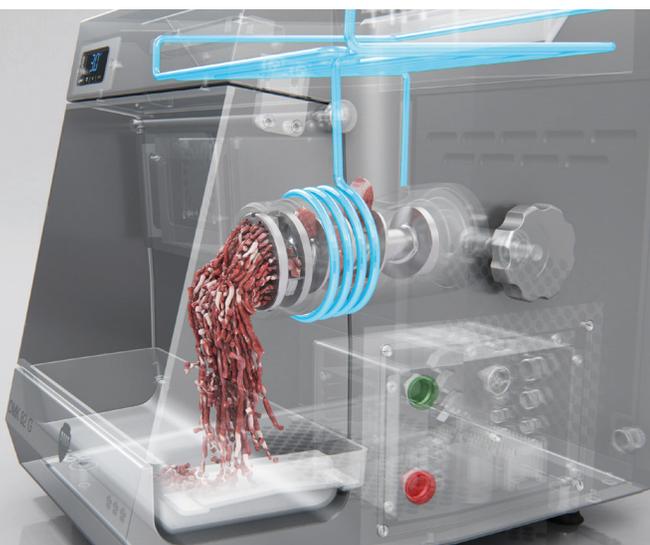


### Restelos und Grammgenau

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 Echtglas. Die innovativen Drucktaster zum Ein und Ausschalten reagieren auf leichtes Berühren.

Durch die angewendete Isoliertechnik bildet sich auch bei wärmerer Umgebungstemperatur fast kein Kondenswasser an der Maschine.



# Thekenkühlwolf DWK 82 G



## Maschinenausführung

- komplett Edelstahl
- Oberfläche geschliffen
- gekühltes, herausnehmbares Schneckengehäuse aus Edelstahl
- Schnecke aus Edelstahl
- Verschlussmutter aus Edelstahl
- Fleischeinwurfsschüssel aus Edelstahl, gekühlt, mit Echtglashaube
- Schneidraum gekühlt und beleuchtet
- Vitrine aus Echtglas zum Öffnen und Schließen des Schneidraums

- herausnehmbare Fleischauffangschale
- Kühltemperatur bis -3°C über digitale Temperaturanzeige steuerbar
- Schneidsystem Unger 3-tlg

## Antrieb

- wartungsfreier Getriebemotor als Direktantrieb
- 1 Drehzahl
- 1,1 kW, 400 V, 50 Hz
- Ein-/Aus- schaltbar über Piezo-Drucktaster mit Kontrollfunktionsleuchte
- Automatische Abschaltung bei Öffnung der Glasvitrine

## Technische Merkmale

	DWK 22 SS	DWK 82 S	DWK 82 SL	DWK 82 G
Leistung (kW)	1,1	1,1	1,1	1,1
Spannung (V)	400	400	400	400
Maße (mm)				
Höhe	544	560	570	520
Breite	285	480	500	450
Tiefe	397	410	570	580
Gewicht (kg)	60	65	70	70
Schneidsystem	<b>Enterprise 22 bestehend aus:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 1 Lochscheibe 3 mm, Edelstahl</li> <li>▪ 1 Kreuzmesser 4-flügelig</li> </ul>	<b>Unger H82 bestehend aus:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 1 Vorschneider</li> <li>▪ 1 Lochscheibe 3 mm</li> <li>▪ 1 Messer 3flg. mit auswechselbaren Klingen</li> <li>▪ 1 Ausgleichsring (schmal)</li> </ul>	<b>Unger H82 bestehend aus:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 1 Vorschneider</li> <li>▪ 1 Lochscheibe 3 mm</li> <li>▪ 1 Messer 3flg. mit auswechselbaren Klingen</li> <li>▪ 1 Ausgleichsring (schmal)</li> </ul>	<b>Unger H82 bestehend aus:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 1 Vorschneider</li> <li>▪ 1 Lochscheibe 3 mm</li> <li>▪ 1 Messer 3flg. mit auswechselbaren Klingen</li> <li>▪ 1 Ausgleichsring (schmal)</li> </ul>
Zubehör	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 1 Ausziehhaken</li> <li>▪ 1 Schlüssel zur Verschlussmutter</li> <li>▪ 1 Wolfstopfer</li> <li>▪ 1 Blindstopfen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 1 Ausziehhaken</li> <li>▪ 1 Schlüssel zur Verschlussmutter</li> <li>▪ 1 Wolfstopfer</li> <li>▪ 1 Blindstopfen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 1 Ausziehhaken</li> <li>▪ 1 Schlüssel zur Verschlussmutter</li> <li>▪ 1 Wolfstopfer</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 1 Ausziehhaken</li> <li>▪ 1 Wolfstopfer</li> </ul>

## DMS Maschinensysteme

Lebensmittelmaschinen GmbH & Co KG  
An den Ziegelhütten 6 - 8  
D - 66127 Saarbrücken

Tel.: +49 (0)68 98 / 93 37 - 0  
Fax: +49 (0)68 98 / 93 37 - 29  
E-Mail: info@dms-maschinen.de  
Internet: www.dms-maschinen.de