

DIE NEUE KUTTER-GENERATION

Blizzard 50 SLF, 70 SLF und 130 SLF

ERFAHRUNG · FORTSCHRITT · SERVICE



DÜKER
REX
FLEISCHEREIMASCHINEN



Die Fleischereimaschinenbauer aus Laufach haben die neue Kutter-Generation so weiterentwickelt, dass sie den besonderen Anforderungen des Handwerks entspricht: Mit effizientem Antriebssystem, einem komplett geschlossenen Edelstahlkorpus und einzigartigem Hygiene-System.



DÜKER
REX
FLEISCHEREIMASCHINEN

www.dueker-rex.de

BLIZZARD 50L, 70L UND 130L SIND 100% LÖSUNGEN FÜR DAS HANDWERK.

Ingenieure für das Handwerk

Düker-REX bedeutet: Hundertprozentige Ingenieurleistung für das Fleischerhandwerk. Auch die neue Kuttergeneration beweist, dass wir nicht nur unser Handwerk verstehen, sondern auch Ihres!

So verarbeitet man Fleisch heute

Deshalb sind sowohl der leistungsstarke Antrieb, die Energieeffizienz, der geschlossene Edelstahlkorpus wie auch das einzigartige Hygienesystem idealtypisch für die gehobenen Anforderungen an eine zeitgemäße Fleischverarbeitung.

Bei Anruf: Know-how und Service

Machen Sie sich selbst ein Bild, überzeugen Sie sich von den vielen Pluspunkten. Gerne beraten wir Sie auch direkt und persönlich. Einfach **06093 9932-190** anrufen. Bei uns erwartet Sie kein Call-Center, sondern ein Techniker mit Erfahrung im Handwerk und Sinn für den Fortschritt, der Ihnen einen ganz persönlichen Beratungs-Service bietet.

Blizzard 50 SLF P30-P



▲ Motor: 11 KW, Absicherung 35 A träge, 400 V, 50 Hz über Frequenzumrichter 15 KW, Gewicht 730 kg

Blizzard 70 SLF P30-P

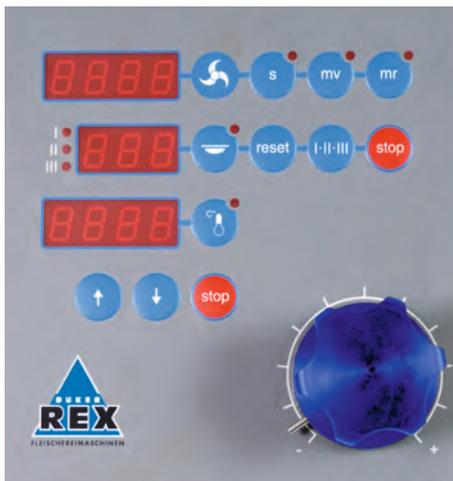


▲ Motor: 22 KW, Absicherung 63 A träge, 400 V, 50 Hz über Frequenzumrichter 22 KW, Gewicht 1.300 kg

Blizzard 130 SLF P30-P



▲ Motor: 45 KW, Absicherung 100 A träge, 400 V, 50 Hz über Frequenzumrichter 45 KW, Gewicht 2.150 kg



- ▲ Maschinenständer, alle Außenflächen NIROSTA geschliffen
- ▲ Kutterdeckel in NIROSTA, mit Lärmschutzdeckel
- ▲ Schürzenschutz in NIROSTA
- ▲ 6er Messerkopf - System Düker SDU
- ▲ Messerwelle mit variabler Schneidgeschwindigkeit
- ▲ Schneiden von 50-5.000 U/min
- ▲ Mischen vor-/rückwärts von 50-500 U/min
- ▲ Stufenlose Verstellung über Potentiometer
- ▲ 3 Kutterschüsselgeschwindigkeiten
- ▲ Digitalanzeige für Schüssel, Temperatur und Messerwelle
- ▲ Folientastatur plan im Maschinenständer eingebettet
- ▲ Temperatur- und Schüsselabschaltung
- ▲ Steuerung/Schaltkasten im Maschinengehäuse integriert
- ▲ Schwingmetallfüße
- ▲ Freilaufende Kutterschüssel in NIROSTA
- ▲ Kutterschüssel mit Wasserablauf
- ▲ Hebeentlastung der Schutzhaube (Kutter 50L und 70L)
- ▲ Öffnen und Schließen der Schutzhaube hydraulisch (Kutter 130L)
- ▲ Auslader von Hand einschwenkbar (Kutter 130L)
- Optional:
- ▲ 3er Messerkopf - System Düker SDS
- ▲ Auslader von Hand einschwenkbar (Kutter 70L)

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

