

DIE NEUE KUTTER-GENERATION

Blizzard 50 SLF und Blizzard 70 SLF

ERFAHRUNG · FORTSCHRITT · SERVICE

Wir 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.



www.dueker-rex.de

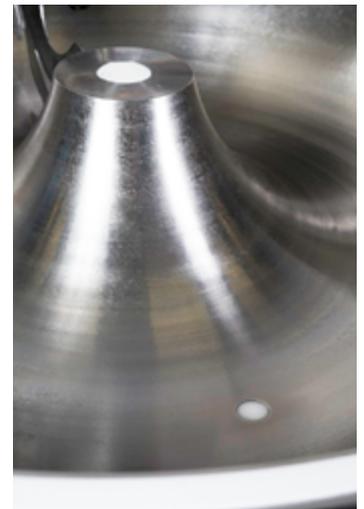
BLIZZARD 50L UND 70L SIND 100% LÖSUNGEN

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!

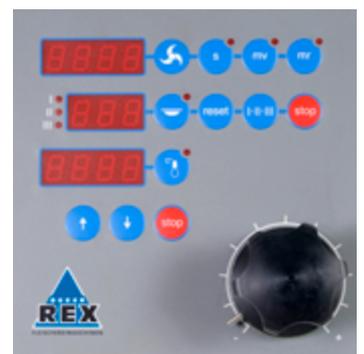
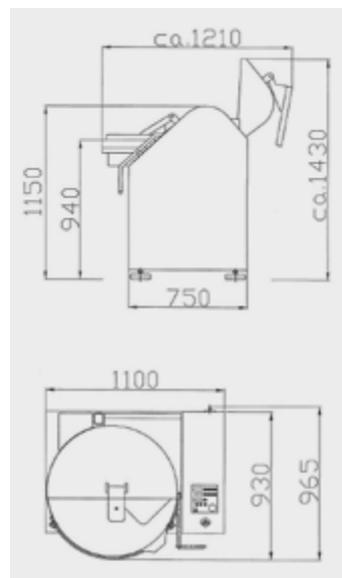
Blizzard 50 SLF P30-P



Hygiene-Design

Blizzard 50 SLF P30-P

- ▲ Maschinenständer, alle Außenflächen NIROSTA geschliffen
 - ▲ 6er Messerkopf – System Düker SDU
 - ▲ Kutterdeckel in NIROSTA, mit Lärmschutzdeckel
 - ▲ Schürzenschutz in NIROSTA
 - ▲ Messerwelle mit variabler Schneidgeschwindigkeit
 - ▲ Stufenlose Verstellung über Potentiometer
 - ▲ Schneiden von 50-5.000 U/min
 - ▲ Mischen vor-/rückwärts von 50-500 U/min
 - ▲ 3 Kutterschüsselgeschwindigkeiten
 - ▲ Temperatur- und Schüsselabschaltung
 - ▲ Schwingmetallfüße
 - ▲ Steuerung/Schaltkasten im Maschinenkorpus integriert
 - ▲ Folientastatur plan im Maschinenständer eingebettet
 - ▲ Digitalanzeige für Schüssel, Temperatur und Messerwelle
 - ▲ Freilaufende Kutterschüssel in NIROSTA
 - ▲ Kutterschüssel mit Wasserablauf
 - ▲ Hebeentlastung der Schutzhaube
 - ▲ Alle Seitendeckel bündig versenkt
- Optional:**
- ▲ 3er Messerkopf – System Düker SDS



FÜR DAS HANDWERK.

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.

Blizzard 70 SLF P30-P

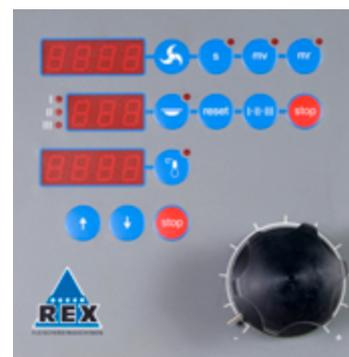
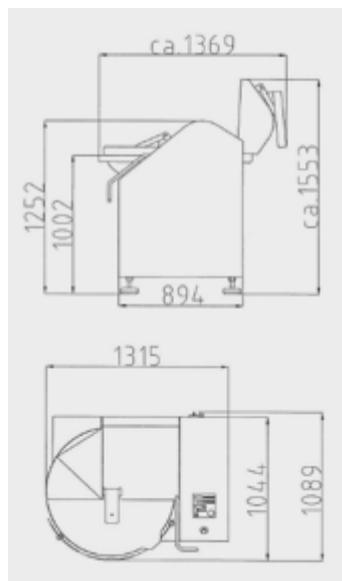


Hygiene-Design bedeutet

- ▲ Schnellere und leichtere Reinigung der Kutterschüssel durch integrierten Wasserablauf. Dieser gewährt eine restlose Entleerung nach der Reinigung
- ▲ Leichtere Reinigung durch optimierte Maschinenkorpusform
- ▲ Leicht zu reinigende, robuste Folientastatur
- ▲ Alle Außenflächen aus Edelstahl

Blizzard 70 SLF P30-P

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



Technische Daten

	Blizzard 50 SLF P30-P	Blizzard 70 SLF P30-P
Kutterinhalt	50 Liter	70 Liter
Messerwellendrehzahl Schneiden	50-5.000 U/min	50-5.000 U/min
Mischen vor-/rückwärts	50-500 U/min	50-500 U/min
Schüsseldrehzahl	5/11/16 U/min	5/11/16 U/min
Abschaltung		
Temperatur	▲	▲
Schüssel	▲	▲
Motorenleistung		
Messerwelle	11 KW, über Frequenzumrichter 15 KW	22 KW, über Frequenzumrichter 22 KW
Schüssel	0,25 KW	0,39 KW
Anschlusswerte/Hauptzuleitung		
Stromart	400 V, 50 Hz	400 V, 50 Hz
Querschnitt	5 x 10 mm ² Cu	5 x 25 mm ² Cu
Absicherung, träge	35 A	63 A
Gewicht	750 kg	1.300 kg

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.

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

