


Uw partner voor Slagerij en Foodindustrie

all food
machines

De nieuwe cutter generatie

Blizzard 50 SLF & Blizzard 70 SLF

ERVARING · VOORSPRONG · SERVICE



De vleesmachinebouwers van Laufach hebben de nieuwe cutter-generatie zo verder ontwikkeld dat ze voldoen aan de hoogste eisen van het hedendaagse vakmanschap. Met aandacht voor een efficiënt aandrijfsysteem, een volledig gesloten roestvrijstalen behuizing en uniek hygiënesysteem.



All Food Machines

Begoniastraat 23D Industriezone B- 9810 Eke Tel: 09/ 384.04.74 - www.allfoodmachines.be

Blizzard 50 SLF & Blizzard 70 SLF zijn 100% oplossing voor de ambachtelijke vakman

Ingenieurs voor uw ambachtelijk vakmaschap:

Düker-REX betekent: 100 procent engineering ten dienste voor de slagerij. De nieuwe generatie cutters bewijst dat we niet alleen ons vak, maar ook het uwe begrijpen!

Hedendaagse vleesverwerking:

Hiervoor is de krachtige aandrijving, de energie-efficiëntie, de gesloten roestvrijstalen behuizing alsook het unieke hygiënesysteem ideaal om aan de hoge eisen van de hedendaagse vleesverwerking te voldoen

Op afroep: knowhow en service

Overtuig uzelf van de vele pluspunten. Wij adviseren u graag direct en persoonlijk. Bij ons geen callcenter maar een team met ervaring in het vak en gevoel voor vooruitgang die u graag persoonlijke adviseren met oog voor uw specifieke wensen.

Blizzard 50 SLF P30-P



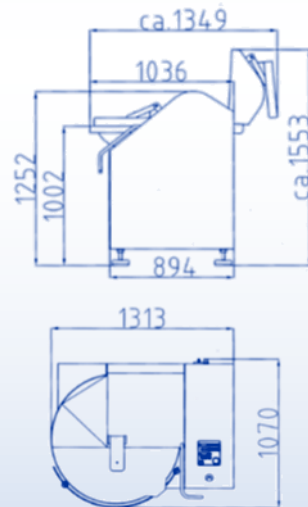
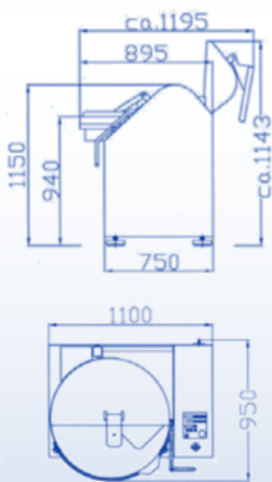
Motorvermogen: 11 [kW] - 3x400[V] 50[Hz] - 32Amp
Frequentieregelaar 15 KW- Gewicht 730 kg

Blizzard 70 SLF P30-P



Motorvermogen: 22 [kW] - 3x400[V] 50[Hz] - 40Amp
Frequentieregelaar 22 KW- Gewicht 730 kg

Display digitale uitlezing



Algemene kenmerken:

- Machinestaander compleet NIROSTA
- Messenkop 6-messen systeem Düker SDU
- Cutterdeksel in NIROSTA met geluidsbeschermer
- Schortbescherming in NIROSTA
- Variabele messen-as traploos via potentiometer
- Variabele snijsnelheid: 500 - 5.000 [tpm]
- Variabele mengsnelheid: 50 - 500 [tpm]
- Mengrichting: vooruit/achteruit
- Cutterkuip 3 snelheden
- Uitschakeling via temperatuur & omwentelingen
- Metalen stelvoeten met trillingdemping
- Folietoetsenbord en schakelkast geïntegreerd
- Digitale uitlezing voor kuip, temperatuur en messen
- Vrijlopende cutterkuip in NIROSTA
- Cutterkuip met waterafvoer
- Cutterdeksel met hefbegeleiding

Optioneel:

- Messenkop 3-messen system Düker SDS
- Manuele uitwerper



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



Frank Schepens
+32 475 76.96.05
info@allfoodmachines.be

François Visschers
+32 499 923 933
francois@allfoodmachines.be

Kurt Hofmann
+32 493 26 02 02
Kurt@allfoodmachines.be