Erfahrung, Service und Fortschritt bei Düker Rex

Die Düker-REX-Ingenieure verstehen ihr Handwerk wie das ihrer Kunden. Ihre Mission: den Anforderungen jedes Fleischereifachbetriebes gerecht zu werden.

© Düker-Rex

Die **Düker-Rex-** Fleischereimaschinenbauer aus dem deutschen Laufach haben die neue vorwärts und rückwärts von 50-Kutter-Generation so weiterentwickelt, dass sie den besonderen Anforderungen des Handwerks entspricht: Mit effizientem

Antriebssystem, komplett geschlossenem Edelstahlkorpus und einzigartigem Hygiene-System.

Düker-Rex-Maschinen können Fleisch besser verarbeiten

Energieeffizienz, stufenloser Antrieb, Spülablauf – alle Geräte der neuen Kutter-Baureihe Blizzard 50 L, 70 L und 130 L von Düker-Rex erfüllen höchste Standards und entsprechen allen Hygieneanforderungen. Dafür sorgt der geschlossene Edelstahlkorpus ebenso wie das einzigartige Hygienesystem. Die Kutter sind so schnell und problemlos zu reinigen. Dies fördert einen reibungslosen, zügigen, hygienischen Ablauf im Betrieb. Ihre Leistungsmerkmale lassen sich sehen: 6er-Messerkopf und/oder 3er-Messerkopf, Messerwelle mit variabler **Schneidgeschwindigkeit**, stufenlose Verstellung über Potenziometer, Schneiden von 50-5.000U/min, Mischen vorwärts und rückwärts von 50-500 U/min, 3 Kutterschüsselgeschwindigkeiten, Temperatur- und Schüsselabschaltung, Digitalanzeige für Schüssel, Temperatur und Messerwelle, freilaufende Kutterschüssel in Nirosta mit Wasserablauf, Schwingmetallfüße, Steuerung mit Folientastatur im Maschinenständer, Hebeentlastung der Schutzhaube. Bei den Modellen 70 L und 130 L ist der Auslader optional und von Hand einschwenkbar. Beim Modell 130 L mit einer Beschickung 120 Liter ist der Auslader hydraulisch. Die Modelle 70 L und 130 L sind auch in der Version „Perfect-Cut“ mit Touchscreensteuerung erhältlich.

Garantiert einfache Bedienung bei Düker-Rex

Bei Düker-REX arbeiten erfahrene Ingenieure, die ihr Handwerk sowie das ihrer Kunden verstehen. Ihre Mission: den besonderen Anforderungen jedes Fleischerfachbetriebs gerecht zu werden.

www.dueker-rex.de

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at