

# AW CU REIHE

## KÜCHENCUTTER

GASTRO / GV / GK / METZGEREIEN / INDUSTRIE



### Im Überblick:

- Mit 15 Liter Mulde als Tischcutter
- Mit 30 Liter Mulde als Standcutter
- Ideal zum Mischen und Zerkleinern von Fleisch, Fischfarcen, Gemüse, Kräutern, Fruchtmarmelade aus Früchten
- Ein Motor mit stufenlos regelbarer Messerwellengeschwindigkeit
- Cuttermulde, Messerwellenlagerarm aus rostfreiem Edelstahl
- Wiederanlaufschutz
- Temperatursensor im Schneidraum
- Abnehmbare, selbstanpassende Schüsseldichtung



Massive Schüssel aus Edelstahl



Abnehmbarer Messerkopf mit 3 Qualitätssensoren, optional mit 6 Messern



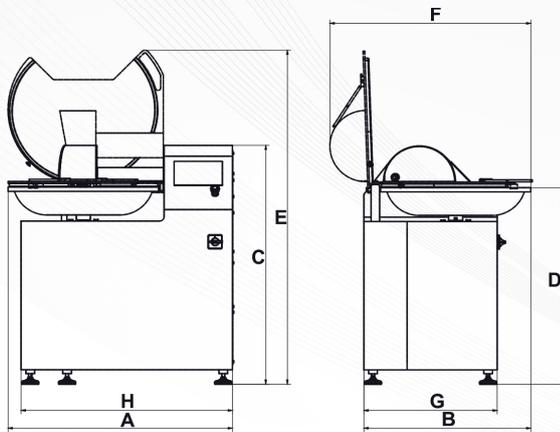
10"-Touchscreen mit digitaler Anzeige von Messerdrehzahl, Temperatur, Uhrzeit, Restlaufzeit. Variable Messergeschwindigkeit 500 - 3500 U/min. + 4 Schnellwahltasten



Cutterhaube mit transparentem Lärmschutzdeckel

# Daten und Fakten

Die Bilder sind Prinzipdarstellungen und können von den tatsächlichen Ausführungen abweichen. Technische Änderungen vorbehalten. Weiteres Zubehör entnehmen Sie bitte unserer Preisliste.



cm	CU 15.2	CU 30.2
A	93	104
B	63	77
C	68	112
D	40	92
E	100	156
F	75	93
G	51	62
H	83	98

## Technische Daten

	AW CU 15.2	AW CU 30.2
Anschluss	230 V, 50 Hz Anschlusskabel mit Schuko-Stecker	400 V, 50 Hz Anschlusskabel mit CEE-Stecker, 5-polig
Leistung (kW)	2,3	5,6
Elektrische Absicherung (A)	16	16
Schutzart	IP 54 (spritz- wassergeschützt)	IP 54 (spritz- wassergeschützt)
Abmessung (L x B x H mm)	930 x 630 x 680 (inklusive Mulde) H max. 1000	1040 x 770 x 1.120 (inklusive Mulde) H max. 1.560
Gewicht (kg)	165	330
Muldeninhalt (l)	15	30
Messerdrehzahl	Variabel 500 bis 3500 U/min Schnellwahltasten frei konfigurierbar	Variabel 500 bis 3500 U/min Schnellwahltasten frei konfigurierbar
Messergeschwindigkeit	9-37 m/s	12-48 m/s