

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, Kräuter, Fruchtmark aus Früchten
- Ein Motor mit stufenlos regelbarer Messerwellengeschwindigkeit
- Cuttermulde, Messerwellenlagerarm aus rostfreiem Edelstahl
- Wiederanlaufschutz



Massive Schüssel aus Edelstahl



Abnehmbarer Messerkopf mit 3 Qualitätsmessern, optional mit 6 Messern



7-Touchscreen mit digitaler Anzeige von Messerdrehzahl, Temperatur, Uhrzeit, Restlaufzeit. Variable Messergeschwindigkeit 750 – 3000 U./min. + 4 Schnellwahltasten



Cutterhaube mit transparentem Lärmschutzdeckel

Daten und Fakten

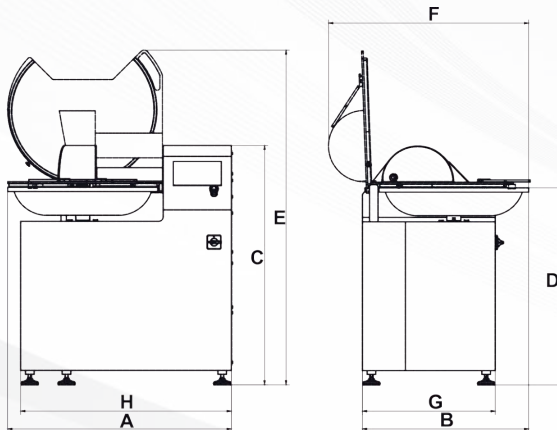
Die Bilder sind Prinzipdarstellungen und können von den tatsächlichen Ausführungen abweichen. Technische Änderungen vorbehalten. Weiteres Zubehör entnehmen Sie bitte unserer Preisliste.



AW CU 30.2



AW CU 15.2



cm	CU 15	CU 30
A	87	104
B	63	77
C	56	112
D	40	92
E	92	156
F	75	93
G	52	62
H	78	98

Technische Daten

	AW CU 15.2	AW CU 30.2
Anschluss	230 V, 50 Hz Anschlusskabel mit CEE-Stecker, 5-polig	400 V, 50 Hz Anschlusskabel mit CEE-Stecker, 5-polig
Leistung (kW)	2,25 bei 10 - 35 m/s	5,6 bei 15 - 44 m/s
Elektrische Absicherung (A)	16	16
Schutzart	IP 54 (spritz- wassergeschützt)	IP 54 (spritz- wassergeschützt)
Abmessung (L x B x H mm)	870 x 630 x 560 (inklusive Mulde) H max. 920	1040 x 770 x 1.120 (inklusive Mulde) H max. 1.560
Gewicht (kg)	165	330
Muldeninhalt (l)	15	30