

MENGMASCHINE DMM 60 / 90 VM

Die Mischung macht's!

Die Mengmaschine DMM 60 VM ist aufgrund ihrer leistungsstarken Bauweise die ideale Mengmaschine für mittlere fleischverarbeitende Betriebe und Supermärkte im Mehrschichtbetrieb.

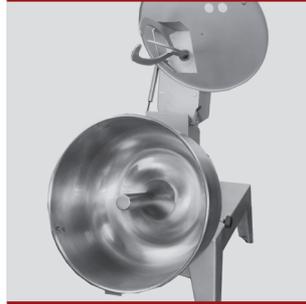
Der separate Schüsselantrieb erlaubt auch die Verarbeitung von kleinen Mengen ab 2 kg bis hin zu 50 kg und die abklappbare Mengmulde ermöglicht ein einfaches Entleeren der Schüssel

Die ausgereifte Technik und die solide dimensionierten Getriebekomponenten garantieren hohe Zuverlässigkeit.

Das durchdachte Design ermöglicht eine einfache Handhabung und sowohl der praktische Gebrauch, als auch die Reinigung lassen keine Wünsche offen.



DETAILS



Maschinenausführung

- Komplett Edelstahl
- mit separatem Schüsselantrieb
- Mengarm aus Edelstahl, poliert
- Mengarm herausnehmbar
- Mengmulde Edelstahl, poliert, nach vorne abklappbar
- Bedienfreundliche Drucktaster mit Not-Aus Schlagtaster
- Edelstahl Schutzdeckel mit robustem Haltebügel zum Aufklappen der Abdeckung
- Hebemechanismus dämpferunterstützt
- Mengmulde mit eingebautem Kernstück, dadurch sehr gute Mengeigenschaften.

Auch verfügbar ohne separaten Schüsselantrieb als DMM 60 V oder auch in der größeren Ausführung DMM 90 VM und DMM 90 V



Abb. DMM 90 V

Technische Merkmale

	DMM 60 V / DMM 60 VM	DMM 90 V / DMM 90 VM
Schüsselvolumen (L)	ca. 60	ca. 90
Mischkapazität (kg)	ca. 35	ca. 50
Leistung (kW)	0,75	0,75
Netzspannung (V)	400	400
Maße (mm)		
Breite	600	600
Tiefe	817	854
Höhe	1073	1114
Gewicht (kg)	105	110

DMS Maschinensysteme

Lebensmittelmaschinen GmbH & Co KG
An den Ziegelhütten 6 - 8
D - 66127 Saarbrücken

Tel.: +49 (0)68 98 / 93 37 - 0
Fax: +49 (0)68 98 / 93 37 - 29
E-Mail: info@dms-maschinen.de
Internet: www.dms-maschinen.de