



TISCHCUTTER DMK 20 C2

Kompakt und mobil

Der Tischcutter DMK 20 C ist aufgrund seiner kompakten, robusten und präzisen Bauweise der ideale Tischcutter für kleine bis mittlere fleischverarbeitende Betriebe, der gehobenen Gastronomie sowie Großküchen und Catering.

Die durchdachte Konstruktion bietet dem Anwender einen nahezu uneingeschränkten Einsatz in allen Anwendungsbereichen. Die Maschine ist ausgestattet mit zwei unabhängig voneinander bedienbaren, leistungsstarken Motoren, die dem Gerät eine Steuerungsvielfalt bieten. Durch das optionale robuste, fahrbare Untergestell ist eine gewünschte Mobilität gewährleistet.



Professionelle Konstruktionstechnik auf engstem Raum

Der Tischcutter DMK 20 C besticht durch seinen extrem ruhigen vibrationsarmen Lauf, auch im hohen Drehzahlbereich. Die aufwendige Fertigung der einzelnen Baukomponenten ist sorgfältig und präzise aufeinander abgestimmt.

Die dickwandige, aus hochwertigem Edelstahl gegossene Cutterschüssel verfügt über einen extrem genauen Rundlauf, was ein enges Einstellen der Cuttermesser im Schüsselradius ermöglicht.

Kleiner Cutter mit großem Profil

Die starke Motorleistung der eingesetzten Motoren gewährleistet höchste Durchzugskraft, auch bei schwierigen Materialien.

Die schwingungsdämpfenden Maschinenfüße, der schwere, doppelwandige Cutterdeckel, sowie der Lärmschutzdeckel aus Plexiglas reduzieren die Arbeitsgeräusche und Emissionswerte deutlich.

Die klare Anordnung des Bedienfeldes mit Drucktastern sowie das übersichtlich angeordnete, gut ablesbare analoge Thermometer gewährleisten ein effizientes Arbeiten mit einem breit angelegten Spektrum in den Anwendungsmöglichkeiten.

DETAILS



Maschinenausführung

- komplett Edelstahl
- massive gegossene Edelstahlschüssel (Schüsselinhalt 20 l)
- hochpräzise, wartungsfreie Schneideinheit
- Edelstahlmesserkopf mit 6 Messern
- enges Schneidspiel im Schüsselnradius
- hohe Standfestigkeit
- extrem vibrationsarmer Lauf
- schwingungsdämpfende Maschinenfüße
- Cutterdeckel doppelwandig, geräuschkundend
- Lärmschutzdeckel aus Plexiglas
- analoges, gut ablesbares Thermometer
- 6 Messer rostfrei, 7 Beilegeringe rostfrei, zwei Schlüssel

Antrieb & Steuerung

- separater Messerwellenantrieb mit Elektromagnetbremse
- Bremslösefunktion über Tastschalter zu Reinigungszwecken bei geöffnetem Deckel
- separater Schüsselantrieb mit direkt angeflanschem, wartungsfreiem Getriebe
- zwei Drehzahlen pro Antriebseinheit
- Drehzahlen unabhängig voneinander schaltbar
- gut bedienbare, große Drucktaster mit reinigungsfreundlicher Schutzabdeckung

Sicherheitseinrichtung

- Auslaufschutzvorrichtung gemäß UVV
- Eingriffschutzvorrichtung gemäß UVV
- Lärmschutzdeckel
- Elektromagnetbremse
- NOT-AUS Funktion
- Maschine erfüllt HACCP
- Maschine erfüllt UVV
- BG zertifiziert

Technische Daten

	DMK 20 S	DMK 20 C2	DMK 45 C2	DMK 45 V2	DMK 80 C2/C2AW	DMK 80 V2/V2AW
Schüsselvolumen (l)	20	20	45	45	80	80
Nutzinhalt Feinbrät (ca. kg)	16	16	32	32	64	64
Anzahl Messer	3	6	6	6	6	6
Drehzahl (U/min)	1400 / 2800	1500 / 3000	1500 / 3000	1000 – 3600	1500 / 3000	1000 – 3600
Mischgang (U/min)	-	-	-	150 – 300	-	150 – 300
Leistung Messerwelle (kW)	2,7 / 3,4	3,3 / 4,5	8,0 / 9,5	11	18,0 / 21,0	23
Netzspannung (V)	400	400	400	400	400	400
Steuerspannung (V)	24	24	24	24	24	24
Absicherung (A)	16 (träge)	16 (träge)	25 (träge)	25 (träge)	63 (träge)	63 (träge)
Maße (mm)						
Breite	830	830	1071	1071	1352	1352
Tiefe	750	800	897	897	1145	1145
Höhe	970	630	1083	1083	1200	1200
Gewicht (kg)	140	200	380	395	1030 / 1080	1200 / 1250
Optionen	Zeigerthermometer	Fahrbares Untergestell	-	-	DMK 80 C2AW Mechanische Auswerferereinheit	DMK 80 V2AW Mechanische Auswerferereinheit