



## Cutter DMK 45 V2

### Robuster Cutter mit vielseitiger Anwendung

Dieser hochwertige Cutter wird gebaut, um eine vielseitige Anwendung zur Herstellung verschiedenster Lebensmittel zu gewährleisten. Die starke Motorleistung von 11 KW in Verbindung mit der stufenlosen Steuerung der Messerwelle in den Drehzahlbereichen von 1000–3600 U/min sowie dem stufenlos steuerbaren Mischgang in den Drehzahlbereichen von 100–300 Umdrehungen eröffnen ein breites Anwendungsspektrum.

Die klare Anordnung des Bedienfeldes mit Drucktastern und Drehpotenziometer zur stufenlosen Einstellung der Drehzahlen gewährleisten ein bedienfreundliches Arbeiten.

Das Anwendungsgebiet wird durch den zusätzlich getrennt schaltbaren Schüssel Motor mit zwei Geschwindigkeiten erweitert.

### Professionelles Design

Der Standcutter DMK 45 C2 ist aufgrund seiner kompakten, robusten und präzisen Bauweise der ideale Standcutter für mittlere bis größere fleischverarbeitende Betriebe und Supermärkte. 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 der Maschine eine Steuerungsvielfalt bieten.



# Cutter DMK 45 V2



## Maschinenausführung

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

## Antrieb & Steuerung

- Messerwellenmotor mit Bremse, 400 V/11 KW
- Vario Messerwellendrehzahl, stufenlos einstellbar von 1000–3600 U/min
- Vario Mischgang rückwärts, stufenlos einstellbar von 100–300 U/min
- Separater Schüssel Antrieb mit direkt angeflanschem, wartungsfreiem Getriebe
- Zwei Schüsselgeschwindigkeiten
- Gut bedienbare, große Drucktaster mit reinigungsfreundlicher Schutzabdeckung

## Sicherheitseinrichtung

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

## Technische Daten

	DMK 20 S	DMK 20 C	DMK 45 C2	DMK 45 V2	DMK 80 C2/C2AW	DMK 80 V2/V2AW
Schüsselvolumen (l)	20	20	45	45	80	80
Nutzhalt 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
Schüsseldrehzahl (U/min)	10	10 / 20	8 / 16	8 / 16	8 / 16	8 / 16
Leistung Messerwelle (kW)	2,7 / 3,4	3,3 / 4,5	8,0 / 9,5	11	18,0 / 21,0	23
Spannung (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	820	950	950	1300	1300
Tiefe	750	800	790	790	1200	1200
Höhe	1000	630	1100	1100	1200	1030
Gewicht (kg)	105	260	400	400	1030	1200
Optionen	Zeigertermometer	Fahrbares Untergestell			DMK 80 C2AW Mechanische Auswerfeinheit	DMK 80 V2AW Mechanische Auswerfeinheit

## 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