STANDCUTTER 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.

DGUV Test
NV 17197
Sicherheit geprüft
tested safety
dguv.de/pruefzeichen

Professionelles Design

Der Standcutter DMK 45 V2 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.

STANDCUTTER DMK 45 V2

DETAILS

www.dms-maschinen.de

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, geräuschdämmend
- 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 angeflanschtem, wartungsfreien 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 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	Zeiger-thermometer	Fahrbares Untergestell	-	-	**DMK 80 C2AW** Mechanische Auswerfereinheit	**DMK 80 V2AW** Mechanische Auswerfereinheit

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