



Standcutter DMK 80 C2/C2 AW

Robuster Cutter mit großem Profil

Die starke Motorleistung der eingesetzten Motoren gewährleistet höchste Durchzugskraft, auch bei schwierigen Materialien. Die schwingungsdämpfenden Maschinenfüße und der schwere, doppelwandige Cutterdeckel reduzieren die Arbeitsgeräusche und Emissionswerte deutlich.

Die klare Anordnung des Bedienfeldes mit Drucktastern sowie das übersichtlich angeordnete, gut ablesbare analoge Thermometer (optional erhältlich) gewährleisten ein effizientes Arbeiten mit einem breit angelegten Spektrum in den Anwendungsmöglichkeiten. Die als Option erhältliche Auswerfereinheit ermöglicht ein optimales und müheloses Entleeren der gefüllten Cutterschlüssel.



Professionelles Design

Der Standcutter DMK 80 C2 ist aufgrund seiner kompakten und robusten Bauweise der ideale Standcutter für größere fleischverarbeitende Betriebe. 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.

Der Standcutter DMK 80 C2 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. Die Lagertechnik der Messerwelle erlaubt einen dauerhaften Einsatz auch bei hoher Drehzahl.

Standcutter DMK 80 C2 / C2 AW



Maschinenausführung

- komplett Edelstahl
- massive gegossene Edelstahlschüssel (Schüsselinhalt 80 l)
- hochpräzise 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
- optional mechanische Auswerfeinheit zum Entleeren der Schüssel

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

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
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
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	Zeigerthermometer	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