



Standcutter DMK 80 V2/V2 AW



Robuster Cutter mit vielseitiger Anwendung

Dieser hochwertige Cutter wird gebaut, um eine vielseitige Anwendung zur Herstellung verschiedenster Lebensmittel zu gewährleisten. Die starke Motorleistung von 23 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. Die als Option erhältliche Auswerfeinheit ermöglicht ein optimales und müheloses Entleeren der gefüllten Cutterschlüssel.

Professionelles Design

Der Standcutter DMK 80 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 80 V2/V2 AW



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 / 23 KW
- Bremslösefunktion bei geöffnetem Deckel
- 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, wartungsfreien Getriebe
- Zwei Schüsselgeschwindigkeiten
- Gut bedienbare, große Drucktaster mit reinigungsfreundlicher Schutzabdeckung

Sicherheitseinrichtung

- Auslaufschutzvorrichtung gemäß UVV
- Eingriffsschutzvorrichtung 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