



Standcutter DMK 20 S

Professionelles Design auf engstem Raum

Der Standcutter DMK 20 S besticht durch seinen extrem ruhigen vibrationsarmen Lauf, auch im hohen Drehzahlbereich. Die aufwendige Fertigung der einzelnen Baukomponenten ist sorgfältig und präzise aufeinander abgestimmt. Die Cutterschüssel aus Edelstahl verfügt über einen extrem genauen Rundlauf, was ein enges Einstellen der Cuttermesser im Schüsselradius ermöglicht.

Kleiner Cutter mit großem Profil

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

Die schwingungsdämpfenden Maschinenfüße, der Edelstahl-Cutterdeckel mit Plexiglas-Lärmschutz reduzieren die Arbeitsgeräusche deutlich.



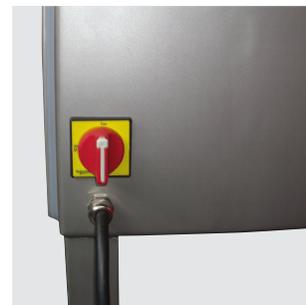
Kompakt und Leistungsstark

Der Standcutter DMK 20 S ist aufgrund seiner kompakten und robusten Bauweise der ideale Cutter für kleine fleischverarbeitende Betriebe, die Gastronomie sowie Catering.

Die durchdachte Konstruktion bietet dem Anwender einen nahezu uneingeschränkten Einsatz in allen Anwendungsbereichen. Die Maschine ist ausgestattet mit zwei leistungsstarken Motoren.



Standcutter DMK 20 S



Maschinenausführung

- komplett Edelstahl
- Cutterschüssel aus Edelstahl (Schüsselinhalt 20 l)
- wartungsfreie Schneideinheit
- Edelstahlmesserkopf mit 3 Messern
- Enges Schneidspiel im Schüsselradius
- Extrem vibrationsarmer Lauf
- hohe Standfestigkeit durch Verwendung schwerer Materialien
- schwingungsdämpfende Maschinenfüße
- Lärmschutzdeckel aus Plexiglas

Antrieb & Steuerung

- Messerwellenantrieb mit Elektromagnetbremse
- Schüsselantrieb mit direkt angeflanschem, wartungsfreiem Getriebe
- zwei Drehzahlen an der Messerwelle
- gut bedienbare, große Drucktaster mit reinigungsfreundlichen Schutzabdeckungen

Sicherheitseinrichtung

- Elektromagnetbremse
- Lärmschutzdeckel
- Maschine erfüllt HACCP
- Maschine erfüllt UVV
- BG zertifiziert

Technische Daten

	DMK 20 S	DMK 20 C	DMK 45 C2	DMK 45 V2	DMK 80 C	DMK 80 V
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
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	Zeigert thermometer	Fahrbares Untergestell			Mechanische Auswerfer- einheit	Mechanische Auswerfer- einheit

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