

## Cutmix CM 360-521

### Technische Daten

<b>Typenbezeichnung</b>	521
<b>Elektrische Daten Hauptanschluss</b>	
Betriebsspannung (Standard)	400 V / 50 Hz
Nenn-Anschlussleistung	160 kW
Nennstrom	335 A
vorgeschriebene kundenseitig notwendige Vorsicherung <sup>1)</sup>	400 A gL/gG
Anschlussquerschnitt <sup>2)</sup> Rundleiter Kupfer	3x 240 mm <sup>2</sup> + PE
Schutzrohranschluss (Standard) für Anschlusskabel, Abgangsrichtung verstellbar nach oben, hinten, unten	ø 150 mm
Kabelverschraubungen (optional), nicht in Verbindung mit Schutzrohranschluss Abgangsrichtung verstellbar nach oben, hinten, unten	2x M80, 1x M32, 1x ø 30 oder 4x M50, 2x M20
Ableitstrom 400V / 50Hz typisch/maximal beim Einschalten (bei vorgeschaltetem Fehlerstrom-Schutzschalter beachten!)	60/310 mA
<b>Drehzahlen</b>	
Messerwelle	40...4000 min <sup>-1</sup>
Messerwelle - Mischgang (vorwärts und rückwärts)	40...500 min <sup>-1</sup>
Schüssel	4,5...16 min <sup>-1</sup>
<b>Motornennleistungen</b>	
Messerwellen-Antrieb	155 kW
Schüsselantrieb	2,6 kW
Hydraulikaggregat	3 kW
<b>Beschickung (Option)</b>	
Größe und Art des Behälter (Standard)	Förderwagen DIN 9797, 200l
Hebe-Gewicht inkl. Behälter (Standard)	max. 300kg
<b>Wasserdosierung (Option)</b>	
Wasseranschluss (Innengewinde)	G ¾ "
max. Wassertemperatur	40°C
Leitungsdruck Wasseranschluss	max. 4 bar
<b>Kochen und Kühlen (Option)</b>	
Benötigte Wassermenge für Betriebsart Kühlen	ca. 60 l/min

**Cutmix CM 360-521****Technische Daten**

Wasserdruck/-temperatur	2...6 bar / max. 20°C
Benötigte Dampfmenge für Betriebsart Kochen	typ. 25...30 kg/Charge
Dampfdruck/-temperatur	1...2 bar / 120...133°C
Ansteuerventil, Steuer-Luftdruck	5,5...7 bar
Dampfanschluss	G 1 ½ " (Innengewinde)
Kühlwasseranschluss	G 1 " (Innengewinde)
Anschluss zur Restdampf-, Kondensat-, Kühlwasserabführung	G 1 ½ " (Innengewinde)
Druckluftanschluss (Instrumentenluft für Ventilansteuerung)	G 1/8 " (Innengewinde)
Restwasser-Entleer-Anschluss	G 3/4 " (Innengewinde)
<b>Schalldruckpegel</b>	Angabe noch offen
<b>Optimale Chargengrößen</b>	
Brühwurst	300 kg
Kochwurst	280 kg
Rohwurst	160 kg
Gewicht (ohne Verarbeitungsgut, incl. Beschickung)	ca. 6500 kg