

Vakuum-Cutmix VCM 120 T2M-R

Technische Daten

Typenbezeichnung	506
Elektrische Daten	
Betriebsspannung (Standard)	400V/50Hz
Nenn-Anschlussleistung (incl. Vakuumpumpe)	47 kW
vorgeschriebene kundenseitig notwendige Vorsicherung ¹⁾	100 A gL/gG
Drehzahlen	
Messerwelle	1500/3000 min ⁻¹ 1800/3600 min ⁻¹ (optional)
Mischgang (vor- und rückwärts)	75/150 min ⁻¹
Schüssel	9/18 min ⁻¹
Vakuumpumpe, integriert	
Pumpentyp	Wasserring
Saugleistung	120 m ³ /h
Wasserbedarf (nur während Evakuierung)	ca. 5,5 l/min
Leistungsdruck Wasseranschluss	max. 5 bar
Koch-/Kühleinrichtung (vorläufige Daten)	
Benötigte Wassermenge für Betriebsart Kühlen	ca. 50 l/min.
Wasserdruck	2...3 bar
benötigte Dampfmenge für Betriebsart Kochen	typ. 15 kg/Charge
Dampfdruck/-temperatur	1...2 bar/120°C...133°C
Optimale Chargengrößen	
Brühwurst	96 kg
Kochwurst	84 kg
Rohwurst	54 kg
Gewicht⁵⁾	
ohne Auswerfer	1970 kg
incl. Auswerfer	2080 kg
Beschickung	350 kg

Vakuüm-Cutmix VCM 120 STL

Technische Daten

Typenbezeichnung	506
Elektrische Daten	
Betriebsspannung (Standard)	400V/50Hz
Nenn-Anschlussleistung (incl. Vakuumpumpe)	47 kW
Nennstrom (incl. Vakuumpumpe)	95 A
vorgeschriebene kundenseitig notwendige Vorsicherung ¹⁾	100 A gL/gG
Ableitstrom 400V/50Hztypisch/maximal beim Einschalten (bei vorgeschaltetem Fehlerstrom-Schutzschalter beachten!)	34/192mA
Drehzahlen	
Messerwelle	40...5000 min ⁻¹
Mischgang (vorwärts und rückwärts)	40...500 min ⁻¹
Schüssel (stufenloser Antrieb)	5...18 min ⁻¹
Vakuumpumpe, integriert	
Pumpentyp	Wasserring
Saugleistung	120 m ³ /h
Wasserbedarf (nur während Evakuierung)	ca. 5,5 l/min
Leitungsdruck Wasseranschluss	5 bar
Koch-/Kühleinrichtung (vorläufige Daten)	
Benötigte Wassermenge für Betriebsart Kühlen	ca. 50 l/min
Wasserdruck	2...3 bar
benötigte Dampfmenge für Betriebsart Kochen	typ. 15 kg/Charge
Dampfdruck/-temperatur	1...2 bar/120°C...133°C
Optimale Chargengrößen	
Brühwurst	96 kg
Kochwurst	84 kg
Rohwurst	54 kg
Gewicht ⁵⁾	
ohne Auswerfer	2070 kg
incl. Auswerfer	2180 kg

Vakuum-Cutmix VCM 120 STL

Technische Daten

Beschickung	350 kg
-------------	--------