

## Vakuum-Cutmix VCM 200 STL

### Technische Daten

<b>Typenbezeichnung</b>	510
<b>Elektrische Daten</b>	
Betriebsspannung (Standard)	400V/50Hz
Nenn-Anschlussleistung	97 kW
vorgeschriebene kundenseitig notwendige Vorsicherung <sup>1)</sup>	200 A gL/gG
Ableitstrom 400V/50Hztypisch/maximal beim Einschalten (bei vorgeschaltetem Fehlerstrom-Schutzschalter beachten!)	6/35mA
<b>Drehzahlen</b>	
Messerwelle	40...4400 min <sup>-1</sup>
Mischgang (vorwärts und rückwärts)	40...500 min <sup>-1</sup>
Schüssel (stufenloser Antrieb)	5...18 min <sup>-1</sup>
<b>Vakuumpumpe</b>	
Pumpentyp	Wasserring
Saugleistung	160 m <sup>3</sup> /h
Wasserbedarf (nur während Evakuierung)	ca. 5,5 l/min
Leitungsdruck Wasseranschluss	1 bar
<b>Wasserdosierung</b>	
max. Wassertemperatur	40°C
Leitungsdruck Wasseranschluss	max. 4 bar
<b>Koch-/Kühleinrichtung</b>	
Benötigte Wassermenge für Betriebsart Kühlen	ca. 60 l/min
Wasserdruck	2...3 bar
benötigte Dampfmenge für Betriebsart Kochen	typ. 17...20 kg/Charge
Dampfdruck/-temperatur	1...2 bar/120°C...133°C
<b>Optimale Chargengrößen</b>	
Brühwurst	170 kg
Kochwurst	160 kg
Rohwurst	95 kg
<b>Gewicht</b> <sup>5)</sup> incl. Beschickung	5100 kg