

Vakuum-Cutmix VCM 360 STL

Technische Daten

Typenbezeichnung	530
Elektrische Daten	
Betriebsspannung (Standard)	400V/50Hz
Nenn-Anschlussleistung	167 kW
vorgeschriebene kundenseitig notwendige Vorsicherung ¹⁾	400 A gL/gG
Ableitstrom 400V/50Hz typisch/maximal beim Einschalten (bei vorgeschaltetem Fehlerstrom-Schutzschalter beachten!)	60/310 mA
Drehzahlen	
Messerwelle	40...4000 min ⁻¹
Mischgang (vorwärts und rückwärts)	40...500 min ⁻¹
Schüssel (stufenloser Antrieb)	4,5...16 min ⁻¹
Vakuumpumpe	
Pumpentyp	Wasserring
Saugleistung	225 m ³ /h
Wasserbedarf (nur während Evakuierung)	ca. 5,5 l/min
Leitungsdruck Wasseranschluss	1 bar
Wasserdosierung	
max. Wassertemperatur	40°C
Leitungsdruck Wasseranschluss	max. 4 bar
Koch-/Kühleinrichtung	
Benötigte Wassermenge für Betriebsart Kühlen	ca. 60 l/min
Wasserdruck	2...3 bar
benötigte Dampfmenge für Betriebsart Kochen	typ. 30...33 kg/Charge
Dampfdruck/-temperatur	1...2 bar/120°C...133°C
Optimale Chargengrößen	
Brühwurst	290 kg
Kochwurst	280 kg
Rohwurst	160 kg
Gewicht ⁵⁾ incl. Beschickung	ca. 7500 kg