

Vakuum-Cutmix VCM 550 STL

Technische Daten

Typenbezeichnung	550	
Ausführung	Standard	verstärkter Antrieb
Elektrische Daten		
Betriebsspannung (Standard)	400V/50Hz	
Nenn-Anschlussleistung	189,3 kW	219,8 kW
vorgeschriebene kundenseitig notwendige Vorsicherung ¹⁾	500 A gL/gG	
Ableitstrom 400V/50Hz typisch/maximal beim Einschalten (bei vorgeschaltetem Fehlerstrom-Schutzschalter beachten!)	60/310 mA	
Drehzahlen		
Messerwelle	40...3600 min ⁻¹	
Mischgang (vorwärts und rückwärts)	40...500 min ⁻¹	
Schüssel (stufenloser Antrieb)	4,5...16 min ⁻¹	
Vakuumpumpe		
Pumpentyp	Wasserring	
Saugleistung	280 m ³ /h	
Wasserbedarf (nur während Evakuierung)	ca. 5,5 l/min	
Wasserdosierung		
Anschluss (Innengewinde)	G ³ / ₄	
max. Wassertemperatur	40°C	
Leistungsdruck 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. 45...48 kg/Charge	
Dampfdruck/-temperatur	1...2 bar/120°C...133°C	
Optimale Chargengrößen		
Brühwurst	440 kg	
Kochwurst	420 kg	
Rohwurst	250 kg	
Gewicht ⁵⁾ incl. Beschickung	8700 kg	