

Vakuum-Cutmix VCM 550-551

Technische Daten

Typenbezeichnung	551
Elektrische Daten	
Betriebsspannung (Standard)	400 V / 50 Hz
Nenn-Anschlussleistung	214 kW
vorgeschriebene kundenseitig notwendige Vorsicherung ¹⁾	500 A gG
Ableitstrom 400 V / 50 Hz typisch/maximal beim Einschalten Eine vorgeschaltete Fehlerstromschutzeinrichtung muss entsprechend dimensioniert und allstromsensitiv sein (RCD Typ B/B+).	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
Motor-Nennleistungen	
Messerwellen-Antrieb	200 kW
Schüsselantrieb (stufenlos)	5,2 kW
Auswerferantrieb	1,3 kW
Hydraulikaggregat	3,0 kW
Vakuumpumpe	7,0 kW
Vakuumpumpe	
Pumpentyp	Wasserring
Saugleistung	280 m ³ /h
Wasserbedarf (nur während Evakuierung)	ca. 5,5 l/min
Wasserdosierung (Option)	
max. Wassertemperatur	40°C
Leitungsdruck Wasseranschluss	max. 4 bar
Optimale Chargengrößen	
Brühwurst	440 kg
Kochwurst	420 kg
Rohwurst	250 kg
Gewicht ohne Verarbeitungsgut ⁵⁾ incl. Beschickung	ca. 9300 kg