

## Vakuüm-Cutmix VCM 120-506 T2M-R

### Technische Daten

<b>Typenbezeichnung</b>	506
<b>Elektrische Daten</b>	
Betriebsspannung (Standard)	400 V / 50 Hz
Nenn-Anschlussleistung (incl. Vakuumpumpe)	47 kW
Nennstrom (incl. Vakuumpumpe)	95 A
vorgeschriebene kundenseitig notwendige Vorsicherung <sup>1)</sup>	100 A gL/gG
Kabelquerschnitt <sup>2)</sup> bei Kabellänge bis 10 m	min. 4 x 35 mm <sup>2</sup>
freie Länge des Anschlusskabels <sup>3)</sup>	4 m
<b>Drehzahlen</b>	
Messerwelle	1500/3000 min <sup>-1</sup> 1800/3600 min <sup>-1</sup> (optional)
Mischgang (vor- und rückwärts)	75/150 min <sup>-1</sup>
Schüssel	9/18 min <sup>-1</sup>
<b>Motor-Nennleistungen</b>	
Messerwellen-Antrieb Δ/YY	31/40 kW
Mischgangantrieb Δ/YY	1,3/1,8 kW
Schüsselantrieb Δ/YY	1/1,4 kW
Auswerferantrieb	0,75 kW
Hydraulikaggregat	0,75 kW
Vakuumpumpe	3,2 kW
<b>Vakuumpumpe, integriert</b>	
Pumpentyp	Wasserring
Saugleistung	120 m <sup>3</sup> /h
Wasserbedarf (nur während Evakuierung)	ca. 5,5 l/min
Leitungsdruck Wasseranschluss	max. 5 bar
Wasseranschluss (Innengewinde)	G½ "
Wasseranschluss Schlauchstutzen	16 mm
<b>Koch-/Kühleinrichtung</b>	
nicht lieferbar in Ausführung T2M-R	n.v.
<b>Schalldruckpegel</b>	
Leerlauf (max. Drehzahl, Vakuümhaube geschlossen, ohne Vakuüm)	

## Vakuum-Cutmix VCM 120-506 T2M-R

### *Technische Daten*

<b>Optimale Chargengrößen</b>	
Brühwurst	96 kg
Kochwurst	84 kg
Rohwurst	54 kg
<b>Gewicht ohne Verarbeitungsgut <sup>5)</sup></b>	
ohne Auswerfer	1970 kg
incl. Auswerfer	2080 kg
Beschickung	350 kg

## Vakuüm-Cutmix VCM 120-506 STL

### Technische Daten

<b>Typenbezeichnung</b>	506
<b>Elektrische Daten</b>	
Betriebsspannung (Standard)	400 V / 50 Hz
Nenn-Anschlussleistung (incl. Vakuumpumpe)	47 kW
Nennstrom (incl. Vakuumpumpe)	95 A
vorgeschriebene kundenseitig notwendige Vorsicherung <sup>1)</sup>	100 A gL/gG
Kabelquerschnitt <sup>2)</sup> bei Kabellänge bis 10 m	min. 4 x 35 mm <sup>2</sup>
freie Länge des Anschlusskabels <sup>3)</sup>	4 m
Ableitstrom 400 V / 50 Hz typisch/maximal beim Einschalten (bei vorgeschaltetem Fehlerstrom-Schutzschalter beachten!)	34/192 mA
<b>Drehzahlen</b>	
Messerwelle	40...5000 min <sup>-1</sup>
Mischgang (vorwärts und rückwärts)	40...500 min <sup>-1</sup>
Schüssel (stufenloser Antrieb)	5...18 min <sup>-1</sup>
<b>Motor-Nennleistungen</b>	
Messerwellen-Antrieb (Drehstrom-Servomotor)	40 kW
Schüsselantrieb (stufenlos)	1,4 kW
Auswerferantrieb	0,75 kW
Hydraulikaggregat	0,75 kW
Vakuumpumpe	3,2 kW
<b>Vakuumpumpe, integriert</b>	
Pumpentyp	Wasserring
Saugleistung	120 m <sup>3</sup> /h
Wasserbedarf (nur während Evakuierung)	ca. 5,5 l/min
Leitungsdruck Wasseranschluss	max. 5 bar
Wasseranschluss (Innengewinde)	G½ "
Wasseranschluss Schlauchstutzen	16 mm

## Vakuum-Cutmix VCM 120-506 STL

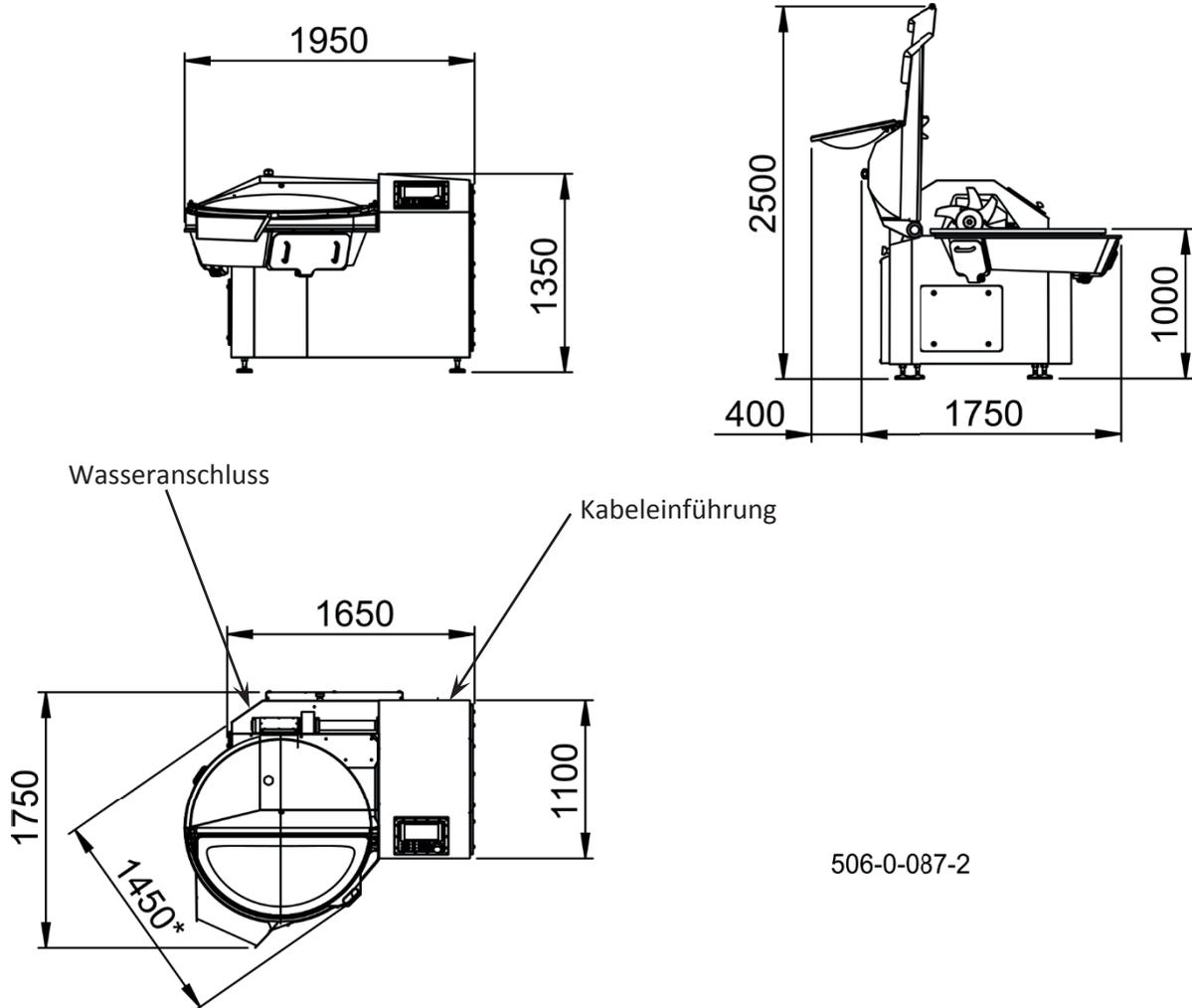
### Technische Daten

<b>Koch-/Kühleinrichtung</b>	
Benötigte Wassermenge für Betriebsart Kühlen	ca. 12 l/min
Kaltwasser-Anschluss (Innengewinde)	G½ "
Wasserdruck	2...3 bar
benötigte Dampfmenge für Betriebsart Kochen	typ. 15 kg/Charge
Dampfdruck/-temperatur	1...2 bar / 120 °C...133 °C
Dampfanschluss (Innengewinde)	G½ "
<b>Schalldruckpegel</b> Leerlauf (max. Drehzahl, Vakuumhaube geschlossen, ohne Vakuum)	ca. 78 dB <sub>A</sub>
<b>Optimale Chargengrößen</b>	
Brühwurst	96 kg
Kochwurst	84 kg
Rohwurst	54 kg
<b>Gewicht ohne Verarbeitungsgut <sup>5)</sup></b>	
ohne Auswerfer	2070 kg
incl. Auswerfer	2180 kg
Beschickung	350 kg

## Vakuum-Cutmix VCM 120-506

### Abmessungen

alle Maßangaben in mm



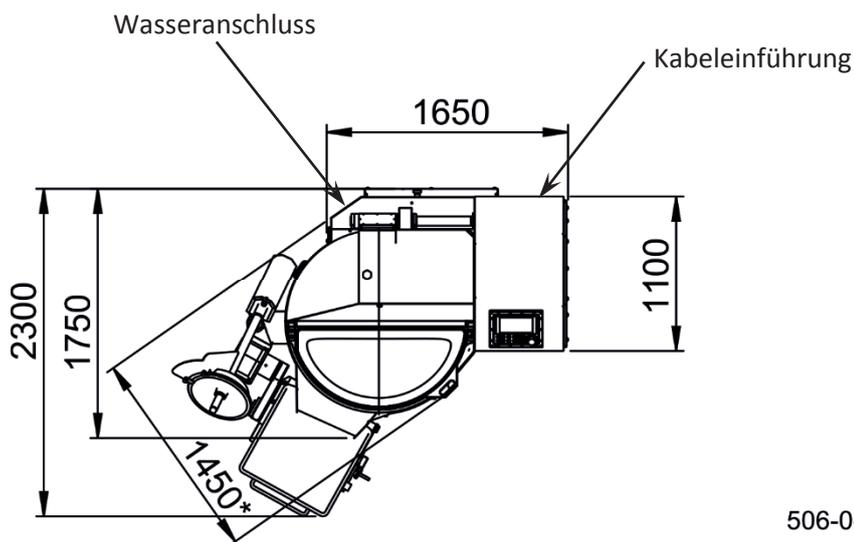
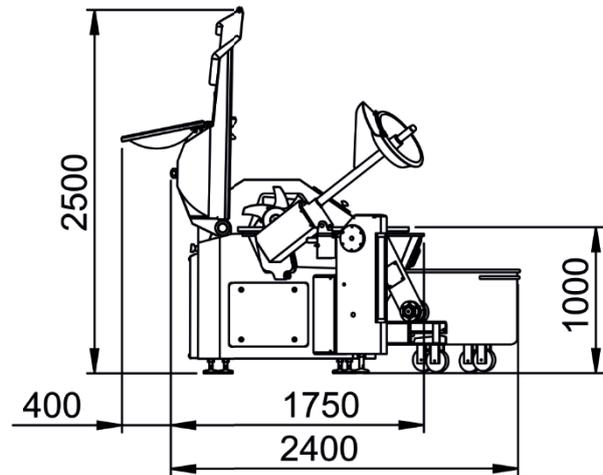
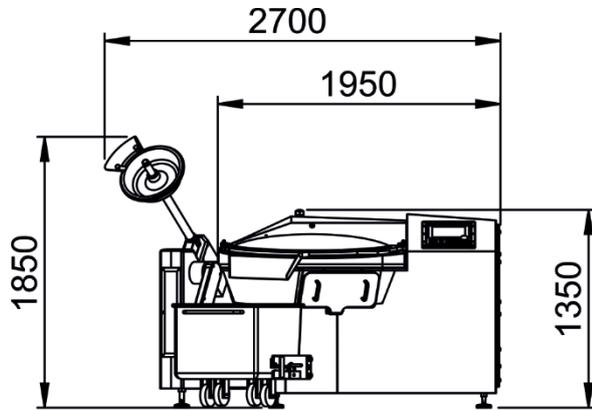
506-0-087-2

\* minimale Türbreite 1550 mm!

## Vakuum-Cutmix VCM 120-506

### Abmessungen mit Auswerfer und Beschickung (Fleischwagen 200l)

alle Maßangaben in mm



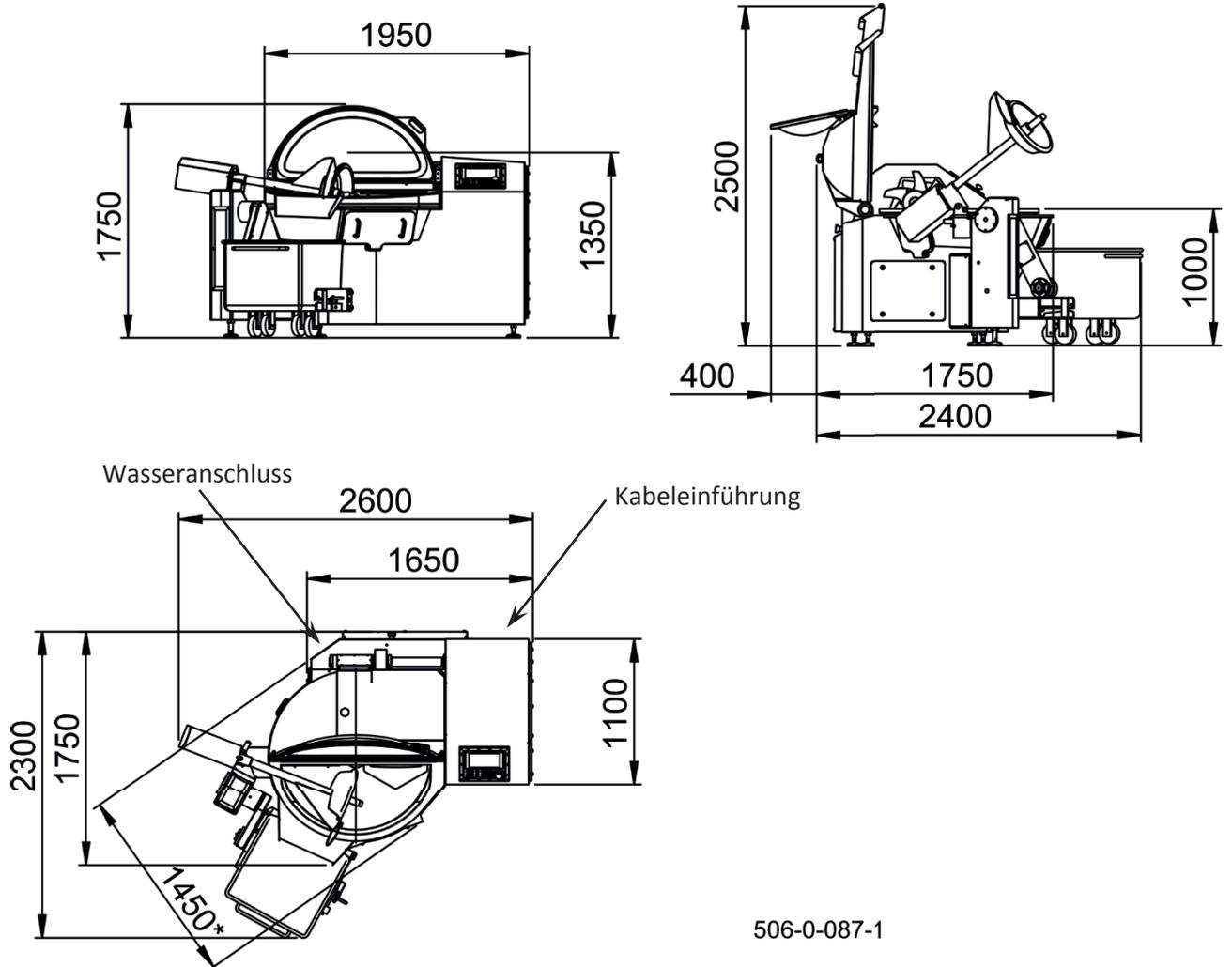
506-0-087

\* minimale Türbreite 1550 mm!

## Vakuum-Cutmix VCM 120-506

### Abmessungen mit eingeschwenktem Auswerfer + Beschickung (Fleischwagen 200l)

alle Maßangaben in mm



\* minimale Türbreite 1550 mm!

506-0-087-1