

Vakuüm-Cutmix VCM 120-506 T2M-R

Technische Daten

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

Vakuüm-Cutmix VCM 120-506 T2M-R

Technische Daten

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

Vakuüm-Cutmix VCM 120-506 STL

Technische Daten

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

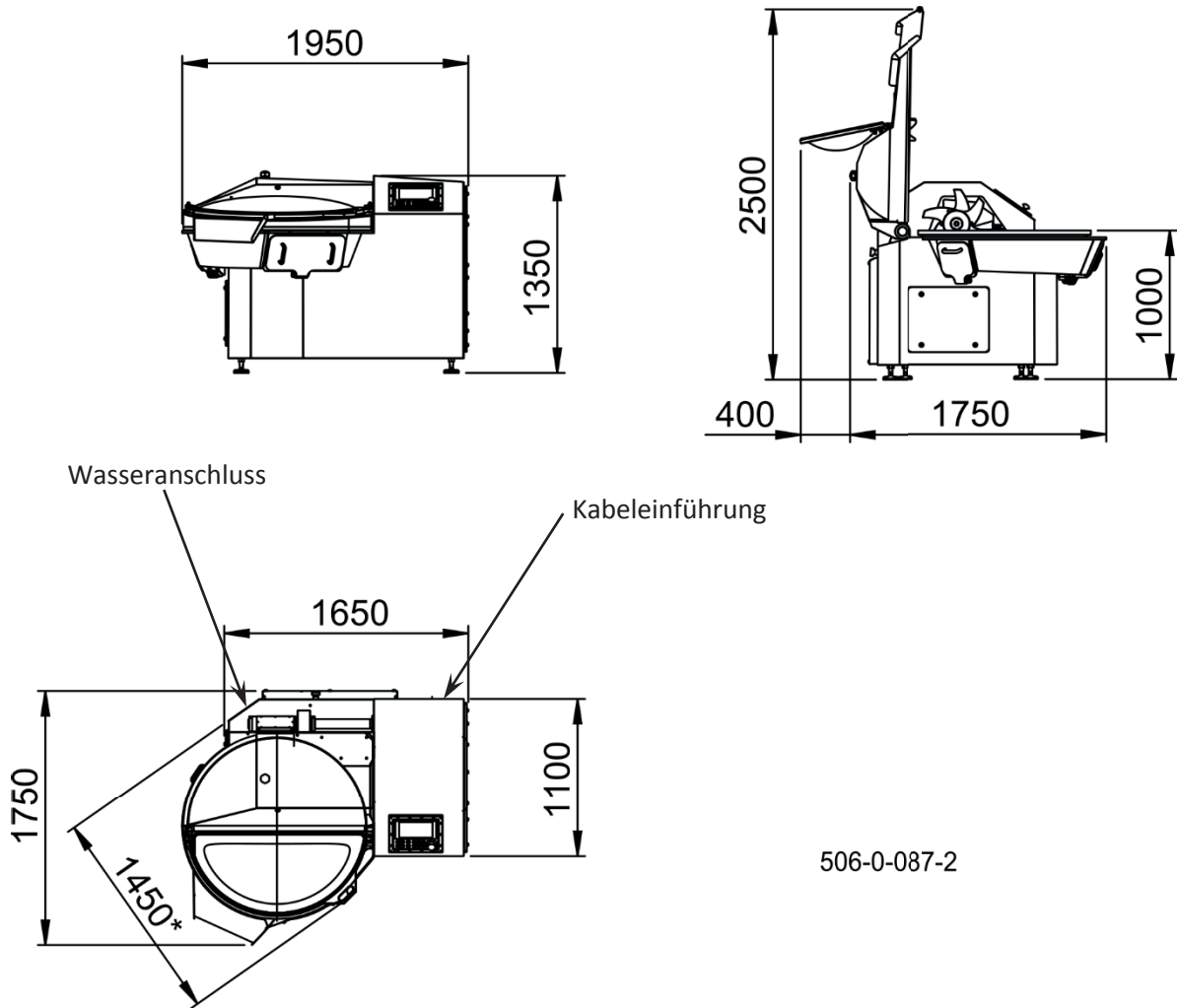
Technische Daten

Koch-/Kühleinrichtung	
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 "
Schalldruckpegel Leerlauf (max. Drehzahl, Vakuumhaube geschlossen, ohne Vakuum)	ca. 78 dB _A
Optimale Chargengrößen	
Brühwurst	96 kg
Kochwurst	84 kg
Rohwurst	54 kg
Gewicht ohne Verarbeitungsgut ⁵⁾	
ohne Auswerfer	2070 kg
incl. Auswerfer	2180 kg
Beschickung	350 kg

Vakuum-Cutmix VCM 120-506

Abmessungen

alle Maßangaben in mm

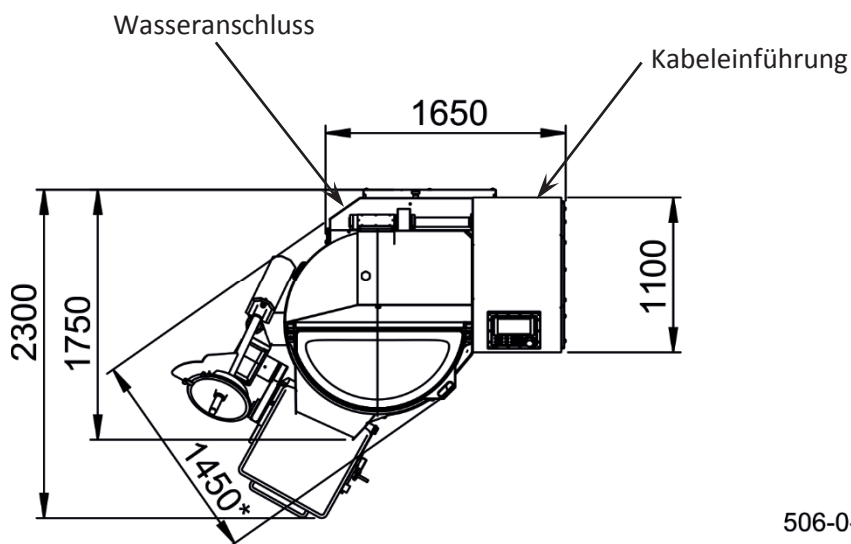
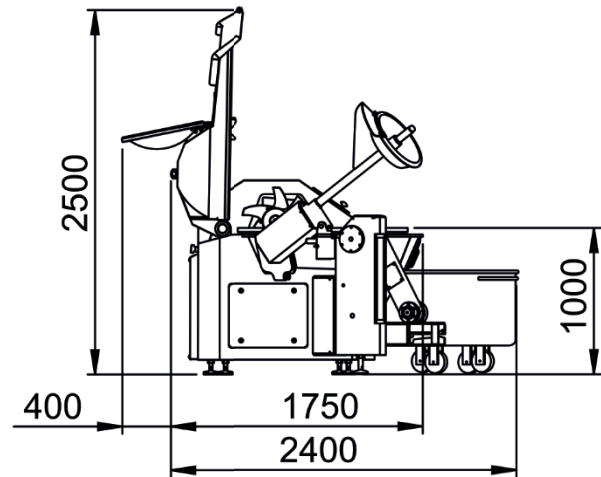
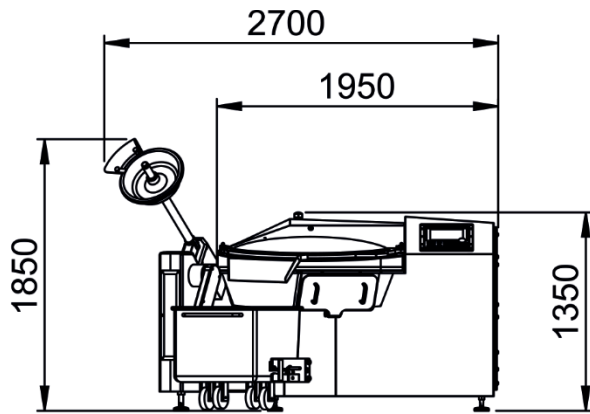


* minimale Türbreite 1550 mm!

Vakuum-Cutmix VCM 120-506

Abmessungen mit Auswerfer und Beschickung (Fleischwagen 200l)

alle Maßangaben in mm



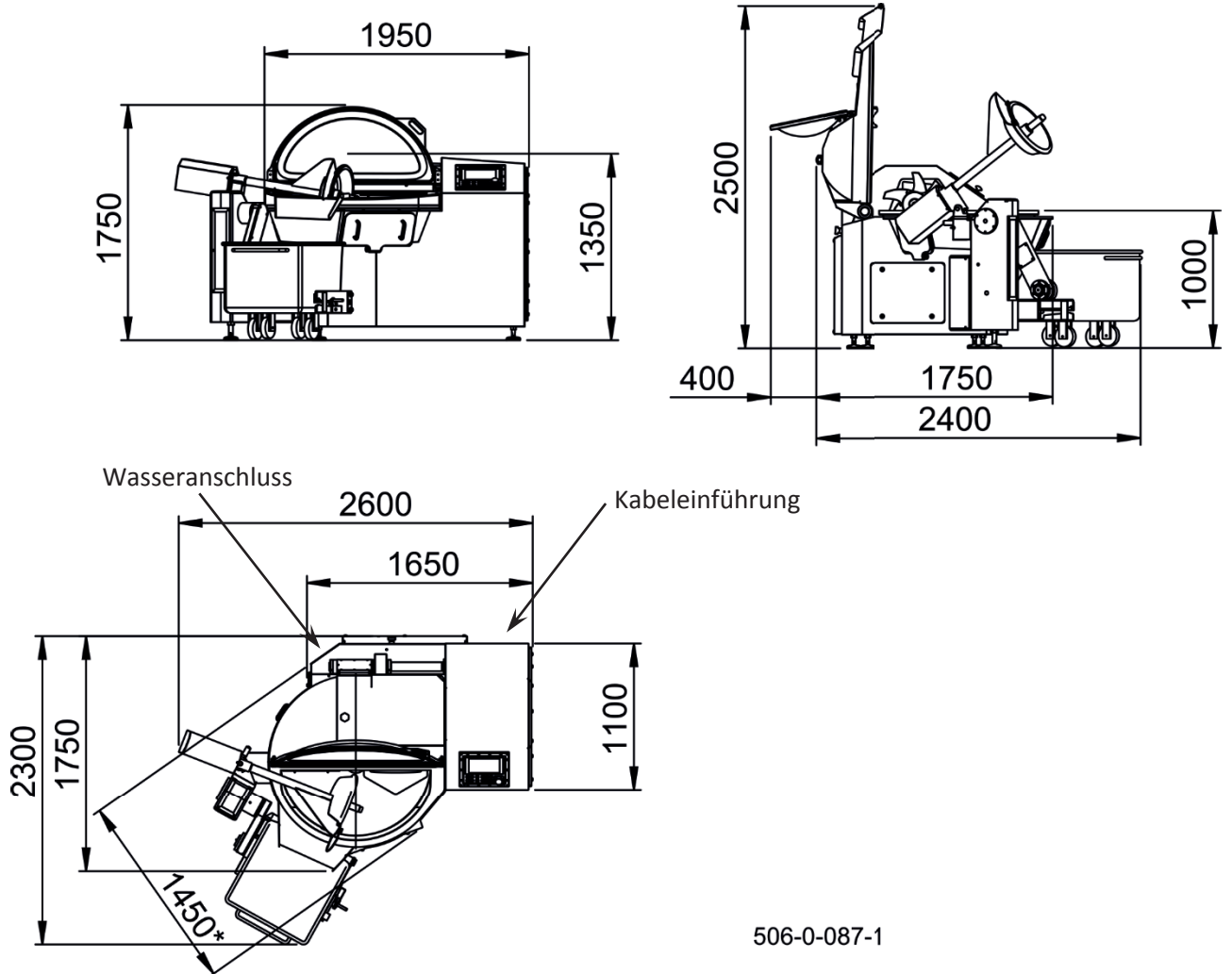
506-0-087

* 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