

Tischcutter DMK 20 C



Maschinenausführung

- komplett Edelstahl
- massive gegossene Edelstahlschüssel (Schüsselinhalt 20 l)
- hochpräzise, wartungsfreie Schneideinheit
- Edelstahlmesserkopf mit 6 Messern
- enges Schneidspiel im Schüsselradius
- hohe Standfestigkeit
- extrem vibrationsarmer Lauf
- schwingungsdämpfende Maschinenfüße
- Cutterdeckel doppelwandig, geräuschkämmend
- Lärmschutzdeckel aus Plexiglas
- analoges, gut ablesbares Thermometer



Antrieb & Steuerung

- separater Messerwellenantrieb mit Elektromagnetbremse
- Bremslösefunktion bei geöffnetem Deckel
- separater Schüsselantrieb mit direkt angeflanschem, wartungsfreiem Getriebe
- zwei Drehzahlen pro Antriebseinheit
- Drehzahlen unabhängig voneinander schaltbar
- gut bedienbare, große Drucktaster mit reinigungsfreundlicher Schutzabdeckung
- NOT-AUS Funktion

Kompakt und mobil

Der Tischcutter DMK 20 C ist aufgrund seiner kompakten, robusten und präzisen Bauweise der ideale Tischcutter für kleine bis mittlere fleischverarbeitende Betriebe, der gehobenen Gastronomie sowie Großküchen und Catering.

Die durchdachte Konstruktion bietet dem Anwender einen nahezu uneingeschränkten Einsatz in allen Anwendungsbereichen. Die Maschine ist ausgestattet mit zwei unabhängig voneinander bedienbaren, leistungsstarken Motoren, die dem Gerät eine Steuerungsvielfalt bieten. Durch das optionale robuste, fahrbare Untergestell ist eine gewünschte Mobilität gewährleistet.

Tischcutter DMK 20 C



Professionelle Konstruktionstechnik auf engstem Raum

Der Tischcutter DMK 20 C besticht durch seinen extrem ruhigen vibrationsarmen Lauf, auch im hohen Drehzahlbereich. Die aufwendige Fertigung der einzelnen Baukomponenten ist sorgfältig und präzise aufeinander abgestimmt. Die dickwandige, aus hochwertigem Edelstahl gegossene Cutterschüssel verfügt über einen extrem genauen Rundlauf, was ein enges Einstellen der Cuttermesser im Schüsselradius ermöglicht.

Kleinster Cutter mit großem Profil

Die starke Motorleistung der eingesetzten Motoren gewährleistet höchste Durchzugskraft, auch bei schwierigen Materialien. Die schwingungsdämpfenden Maschinenfüße und der schwere, doppelwandige Cutterdeckel reduzieren die Arbeitsgeräusche und Emissionswerte deutlich.

Die klare Anordnung des Bedientableaus mit Drucktastern sowie das übersichtlich angeordnete, gut ablesbare analoge Thermometer gewährleisten ein effizientes Arbeiten mit einem breit angelegten Spektrum in den Anwendungsmöglichkeiten.

Sicherheitseinrichtung

- Auslaufschutzvorrichtung gemäß UVV
- Eingriffschutzvorrichtung gemäß UVV
- Lärmschutzdeckel
- Elektromagnetbremse
- NOT-AUS Funktion
- Maschine erfüllt HACCP
- Maschine erfüllt UVV

Technische Daten

	DMK 20 C	DMK 45 C	DMK 60 C	DMK 80 C
Schüsselvolumen (l)	20	45	60	80
Nutzhalt Feinbrät (ca. kg)	16	36	48	64
Anzahl Messer	6	6	6	6
Drehzahl (U/min)	1500 / 3000	1500 / 3000	1500 / 3000	1500 / 3000
Leistung Messerwelle (kW)	4,0 / 4,7	8,0 / 9,5	14,5 / 16,0	18,0 / 21,0
Spannung (V)	400	400	400	400
Steuerspannung (V)	24	24	24	24
Absicherung (A)	16	32	32	63
Maße (mm)				
Höhe	670	1100	1250	1280
Breite	880	950	1100	1150
Tiefe	550	790	960	990
Gewicht (kg)	120	400	580	640
Optionen	fahrbarer Tisch		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Stufenlose Drehzahl ▪ Mischgang (vor- und rückwärts) 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Stufenlose Drehzahl ▪ Mischgang (vor- und rückwärts) ▪ mechanische Auswerfeinheit