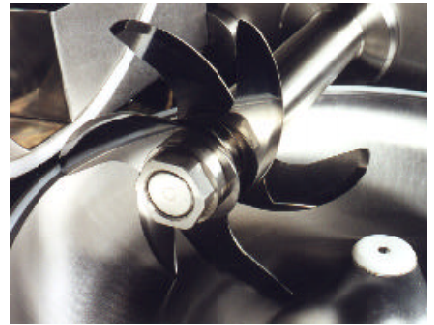


# Standkutter DMK50



Der 6-er Messerkopf garantiert hohe Schnittleistung in Verbindung mit der massiven gegossenen Edelstahlschüssel



Serienmäßige Ausstattung mit Lärmschutzdeckel und Zeigerthermometer



massiv gegossene Edelstahlschüssel, mit einem Schüsselvolumen von 50l



Der Standkutter DMK 50 ist sowohl für Metzgereien zur Herstellung von Rohwurstsorten und Feinbrät, als auch für den Filialbetrieb geeignet.

Durch die serienmäßige Ausstattung mit einem 6-er Messerkopf und den zwei verschiedenen Schnittgeschwindigkeiten produziert er feinste Brätmasse ohne nennenswerte Erwärmung in kürzester Zeit.

Die bedienfreundliche Drucktastatur ermöglicht ein leichtes und fehlerfreies Bedienen der Maschine.

Sowohl die beiden Schüsselgeschwindigkeiten als auch die beiden Messerwellengeschwindigkeiten können separat angewählt und kombiniert werden und ermöglichen dadurch ein flexibles Arbeiten.

Die frei programmierbare Steuerung und der Motorschutz gewährleisten eine hohe Betriebssicherheit.

Der Standkutter DMK 50 ist ergonomisch und zweckmäßig gestaltet. Bei der Entwicklung der Maschine wurde vor allem auf eine platzsparende Bauweise und auf die Reinigungsfreundlichkeit der Maschine großen Wert gelegt.

**...vom Handwerk für das Handwerk**

**LeMaTec**  
Lebensmittelmaschinenteknik GmbH