



IHRE EXPERTEN FÜR LEBENSMITTELVEREDELUNG



CONTAINER LÖSUNGEN FÜR HANDWERK UND INDUSTRIE

Besuchen Sie uns auf www.dms-maschinen.de oder unsere ganzjährige Ausstellung der verschiedenen Modelle in unserer Firma.





PRODUKTÜBERSICHT

2023



SEHR GEEHRTER KUNDE,

die Firma DMS Maschinensysteme ist ein seit über 40 Jahren bestehendes Familienunternehmen aus Saarbrücken.

Unser Produktsortiment umfasst Lebensmittel- und Fleischereimaschinen für kleine bis große fleischverarbeitende Betriebe, für Supermärkte sowie die Gastronomie.

Neben dem Verkauf der Maschinen bieten wir Ihnen den Komplett-Service für zufriedene Kunden.

Wir beraten Sie bei der Auswahl der passenden Geräte, übernehmen vor Ort die Installation und Justierung der Maschinen, unterstützen Sie bei der Inbetriebnahme, schulen Ihre Mitarbeiter im Umgang mit neuen Geräten und sorgen für die reibungslose Wartung ihres Maschinenparks.

Unser Außendienst ist mit Freude dazu bereit, die gewünschten Maschinen bei Ihnen vor Ort persönlich vorzuführen und Ihnen die technischen Details der Maschinen zu erläutern oder besuchen Sie uns in unserer Dauerausstellung in Saarbrücken.

Wir freuen uns auf den Kontakt mit Ihnen,

Ihr Team der Firma DMS-Maschinensysteme.



ÜBERSICHT

Cutter	10
Hydraulikfüller	22
Automatikfüller	24
Thekenkühlwölfe	28
Theken- und Standwölfe	30
Stand- und Automatenmischwölfe	32
Knochensägen	36
Kotelettschneider	38
Fleischschneider	40
Schnitzelplätter	42
Mengmaschinen	44
Hamburgerformer	48
Rauch- und Kochanlage	50
Kochkessel	52
Vakuumverpacker	56
Handabpacker	58
Scherbeneisbereiter	60
Käsereibe	62
Messerschärfer	64
Messerdesinfektionsschränke	66
Raum für Ihre Notizen	68



CUTTER

DMS Cutter überzeugen Dank ihrer hochpräzisen Verarbeitung auch in hohen Drehzahlbereichen durch sehr ruhigen und vibrationsarmen Lauf.

Die sorgsame Anordnung aller Bedienelemente folgt den Bedürfnissen der Anwender und entspricht den Anforderungen der Arbeitsschutz- und Sicherheit, so daß alle DMS Cutter durch die gesetzliche Unfallversicherung (DGUV) der Berufsgenossenschaft zertifiziert sind.



KLEINE CUTTER MIT GROSSEM PROFIL

Professionelles Design auf engstem Raum

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



DMK 20 S

Technische Daten

	DMK 20 S	DMK 20 C2
Schüsselvolumen (l)	20	20
Nutzhalt Feinbrät (ca. kg)	16	16
Anzahl Messer	3	6
Drehzahl (U/min)	1400 / 2800	1500 / 3000
Leistung Messerwelle (kW)	2,7 / 3,4	3,3 / 4,5
Netzspannung (V)	400	400
Steuerspannung (V)	24	24
Absicherung (A)	16 (träge)	16 (träge)
Maße (mm)		
Breite	830	830
Tiefe	750	800
Höhe	970	630
Gewicht (kg)	140	200
Optionen	Zeigerthermometer	Fahrbares Untergestell

Kompakt und mobil

Der Tischcutter DMK 20 C2 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.



DMK 20 C2



Alle DMS Cutter sind nach BG zertifiziert

ROBUSTE CUTTER MIT VIELSEITIGER ANWENDUNG

Professionelles Design

Dieser hochwertige Cutter wurde konzipiert, um eine vielseitige Anwendung zur Herstellung verschiedener Lebensmittel zu gewährleisten. Die starke Motorleistung von 11 kW in Verbindung mit der stufenlosen Steuerung der Messerwelle in den Drehzahlbereichen von 1000 – 3600 U/min sowie dem stufenlos steuerbaren Mischgang in den Drehzahlbereichen von 100 – 300 Umdrehungen eröffnen ein breites Anwendungsspektrum.

Die klare Anordnung des Bedienfeldes mit Drucktastern und Drehpotenziometer zur stufenlosen Einstellung der Drehzahlen gewährleisten ein bedienfreundliches Arbeiten. Das Anwendungsgebiet wird durch den zusätzlich getrennt schaltbaren Schüssel Motor mit zwei Geschwindigkeiten erweitert.

DMK 45 C2



Alle DMS Cutter sind
nach BG zertifiziert

DMK 45 V2

- Vario-Mischgang
- stufenlose Geschwindigkeitseinstellung



Technische Daten

	DMK 45 C2	DMK 45 V2
Schüsselvolumen (l)	45	45
Nutzhalt Feinbrät (ca. kg)	32	32
Anzahl Messer	6	6
Drehzahl (U/min)	1500 / 3000	1000-3600
Mischgang (U/min)	-	150 - 300
Leistung Messerwelle (kW)	8,0 / 9,5	11
Netzspannung (V)	400	400
Steuerspannung (V)	24	24
Absicherung (A)	32 (träge)	32 (träge)
Maße (mm)		
Breite	1071	1071
Tiefe	897	897
Höhe	1083	1083
Gewicht (kg)	380	395

ROBUSTER CUTTER MIT VIELSEITIGER ANWENDUNG

Professionelles Design

Der Standcutter DMK 80 C2 ist aufgrund seiner kompakten und robusten Bauweise der ideale Cutter für größere fleischverarbeitende Betriebe. 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 eine hohe Steuerungsvielfalt bieten.

Der Cutter 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. Die Lagertechnik der Messerwelle erlaubt einen dauerhaften Einsatz auch bei hoher Drehzahl.

DMK 80 C2



Alle DMS Cutter sind
nach BG zertifiziert



DMK 80 C2AW

- digitales Thermometer
- Auswerfeinheit

Technische Daten

	DMK 80 C2	DMK 80 C2AW
Schüsselvolumen (l)	80	80
Nutzinhalt Feinbrät (ca. kg)	64	64
Anzahl Messer	6	6
Drehzahl (U/min)	1500 / 3000	1500 / 3000
Leistung Messerwelle (kW)	18,0 / 21,0	18,0 / 21,0
Netzspannung (V)	400	400
Steuerspannung (V)	24	24
Absicherung (A)	63 (träge)	63 (träge)
Maße (mm)		
Breite	1352	1352
Tiefe	1145	1145
Höhe	1200	1200
Gewicht (kg)	1030	1080
Optionen		Mechanische Auswerfeinheit

ROBUSTER CUTTER MIT VIELSEITIGER ANWENDUNG

Professionelles Design

Dieser hochwertige Cutter ermöglicht eine vielseitige Anwendung zur Herstellung verschiedenster Lebensmittel zu gewährleisten. Die starke Motorleistung von 23 kW in Verbindung mit der stufenlosen Steuerung der Messerwelle in den Drehzahlbereichen von 1000 – 3600 U/min sowie dem stufenlos steuerbaren Mischgang in den Drehzahlbereichen von 100 – 300 Umdrehungen eröffnen ein breites Anwendungsspektrum.



Die klare Anordnung des Bedienfeldes mit Drucktastern und Drehpotenziometer zur stufenlosen Einstellung der Drehzahlen gewährleisten ein bedienfreundliches Arbeiten. Das Anwendungsgebiet wird durch den zusätzlich getrennt schaltbaren Schüssel-Motor mit zwei Geschwindigkeiten erweitert. Die als Option erhältliche Auswerfeinheit ermöglicht ein optimales und müheloses Entleeren der gefüllten Cutterschüssel.

DMK 80 V2



Alle DMS Cutter sind nach BG zertifiziert

DMK 80 V2AW

- Vario-Mischgang
- stufenlose Geschwindigkeitseinstellung
- Auswerfeinheit
- digitales Thermometer



Technische Daten

	DMK 80 V2	DMK 80 V2AW
Schüsselvolumen (l)	80	80
Nutzinhalt Feinbrät (ca. kg)	64	64
Anzahl Messer	6	6
Drehzahl (U/min)	1000 - 3600	1000 - 3600
Mischgang (U/min)	150 - 300	150 - 300
Leistung Messerwelle (kW)	23	23
Netzspannung (V)	400	400
Steuerspannung (V)	24	24
Absicherung (A)	63 (träge)	63 (träge)
Maße (mm)		
Breite	1352	1352
Tiefe	1145	1145
Höhe	1200	1200
Gewicht (kg)	1200	1250
Optionen		Mechanische Auswerfeinheit

ROBUSTER CUTTER MIT VIELSEITIGER ANWENDUNG

Professionelles Design

Der Standcutter DMK 120 V2AW ist aufgrund seiner robusten Bauweise der ideale Cutter für größere fleischverarbeitende Betriebe. 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 eine hohe Steuerungsvielfalt bieten.

Der Cutter besticht durch seinen extrem ruhigen vibrationsarmen Lauf, auch im hohen Drehzahlbereich. Die aufwendige Fertigung der einzelnen Baukomponenten ist sorg-



fältig 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. Die Lagertechnik der Messerwelle erlaubt einen dauerhaften Einsatz auch bei hoher Drehzahl.



Alle DMS Cutter sind
nach BG zertifiziert



DMK 120 V2AW

- Vario-Mischgang
- stufenlose Geschwindigkeitseinstellung
- Auswerfeinheit
- digitales Thermometer

Technische Daten

	DMK 120 V2AW
Schüsselvolumen (l)	120
Nutzinhalt Feinbrät (ca. kg)	96
Anzahl Messer	6
Drehzahl (U/min)	1000-4000
Mischgang (U/min)	150-300
Leistung Messerwelle (kW)	30
Netzspannung (V)	400
Steuerspannung (V)	24
Absicherung (A)	63 (träge)
Maße (mm)	
Breite	2230
Tiefe	1531
Höhe	1272
Gewicht (kg)	1965
Optionen	Auswerfeinheit



FÜLLMASCHINEN

DMS Hydraulik- und Automatikfüller sind kompakt, robust, leistungsstark, leicht zu reinigen und wartungsarm. Dank ihrer Bauart sind sie einfach zu bedienen und geeignet für unterschiedliche Betriebsgrößen. Alle DMS Füllmaschinen sind BG zertifiziert.



HYDRAULIKFÜLLER

Durch die kompakte, robuste und leistungsstarke Bauweise eignen sich unsere verschiedenen Modelle für kleine bis mittlere fleischverarbeitende Betriebe, für die Gastronomie sowie Großküchen und Catering bis hin zu Supermärkten im Mehrschichtbetrieb.

Ihr hohes Eigengewicht bietet trotz fahrbarer Ausführung eine sehr gute Standfestigkeit, die hohe Bauart garantiert ergonomisches Arbeiten. Das geschlossene Ölsystem verhindert Eindringen von Reinigungs- oder Kondenswasser in den Ölkreislauf, dies macht die Maschinen wartungsarm und erhöht ihre Lebensdauer.



Technische Daten

	DF 150 E	DF 250 X	DF 25 C	DF 40 X
Zylindervolumen (l)	15	25	25	40
Pumpendruck (bar)	120	130	150	150
Leistung (kW)	0,55	0,75	1,5	1,5
Netzspannung (V)	400	400	400	400
Steuerspannung (V)	24	24	24	24
Absicherung (A)	16 (träge)	16 (träge)	16 (träge)	16 (träge)
Maße (mm)				
Breite	381	520	363	515
Tiefe	441	430	499	532
Höhe	1003	1170	1155	1115
Gewicht (kg)	100	130	130	210
Zubehör	Kolbenausbauwerkzeug 3 Füllrohre (14, 20, 30 mm)			

Alle DMS Füllmaschinen
sind nach BG zertifiziert



DF 250 X

Alle Hydraulikfüller und Füllmaschinen
können auf Anfrage auch mit größerem
Füllvolumen geliefert werden.



AUTOMATIKFÜLLER

Das Multitalent für die Wurstküche

Der Automatikfüller DF 32 A ist aufgrund seiner leistungsstarken Bauweise die ideale Füllmaschine zum Füllen, Portionieren und Abdrehen aller Wurstsorten. Mit einer Portioniergeschwindigkeit von bis zu 200 Portionen/Minute und einem Portionierbereich von 5g bis 10.000g (einstellbar in 0,1g Schritten) eignet sich der Automatikfüller für mittlere fleischverarbeitende Betriebe und Supermärkte im Mehrschichtbetrieb.

Das hohe Eigengewicht bietet trotz fahrbarer Ausführung hohe Standfestigkeit. Über das bedienfreundliche Touchscreendisplay lassen sich bequem alle notwendigen Einstellungen, wie Gewicht und Anzahl der Portionen, Anzahl der Abdrehungen und die Zeit zwischen den Portionen etc. eingeben.

Das geschlossene Ölsystem mit seinem Edelstahlöltank verhindert das Eindringen von Reinigungs- oder Kondenswasser in den Ölkreislauf. Dies macht die Maschine wartungsarm und erhöht die Lebensdauer der Hydraulikpumpe und der Steuerventile. Die Kolbenstange ist aus Edelstahl, was eine hohe Lebensdauer des Hydraulikzylinders garantiert.

Technische Daten

	DF 32 A
Zylindervolumen (l)	32
Pumpendruck (bar)	160
Max Portionierungen/min	200
Abdreh-Anzahl	0 - 10
Leistung (kW)	2,6
Netzspannung (V)	400
Steuerspannung (V)	24
Absicherung (A)	16 (träge)
Maße (mm)	
Breite	700
Tiefe	745
Höhe	1570
Gewicht (kg)	380
Zubehör	Kolbenausbauwerkzeug 3 Füllrohre (14, 20, 30 mm)



DF 32 A

- mit Abdrehung und Portionierung





FLEISCHWÖLFE

DMS Fleischwölfe sind als Stand- oder Thekenvarianten sowie mit oder ohne Kühlung erhältlich. Durch ihre robuste Konstruktion sind sie nahezu wartungsfrei und erlauben dank einer einzigartigen Schneckenkonstruktion quasi restefreie Hackfleischproduktion.

Die Fleischwölfe sind mit einer Sicherheitstechnik ausgestattet, die ein Anlaufen der Schnecke nach Lösen der Verschlussmutter verhindert und somit die geforderte Sicherheit bietet. Alle DMS Fleischwölfe erfüllen die Europäische Norm EN 12331.



THEKENKÜHLWÖLFE

Frische in höchster Qualität – restelos und grammgenau!

Mit DMS Thekenkühlwölfen produziert man unter Anwendung modernster Kühl- und Schneidtechnik Hackfleisch vom Feinsten. Das vom Kunden ausgesuchte hochwertige Fleisch (beispielsweise zur Herstellung von Tatar), kann direkt vor den Augen des Kunden gewolft werden - mehr Vertrauen und Qualitätsbeweis geht nicht!

Die speziell konstruierte Schnecke fördert fast grammgenau, es bleiben keine Reste in der Schnecke. Durch ihre robuste Konstruktion sind die Wölfe nahezu wartungsfrei, das herausnehmbare Schneckengehäuse macht die Reinigung zu einem Kinderspiel.

Die verwendete Schutzabdeckung ist aus Plexiglas. Durch die angewendete Isolier-technik bildet sich auch bei wärmerer Umgebungstemperatur fast kein Kondenswasser an der Maschine.

DWK 82 S2



DWK 82 GP



Technische Merkmale

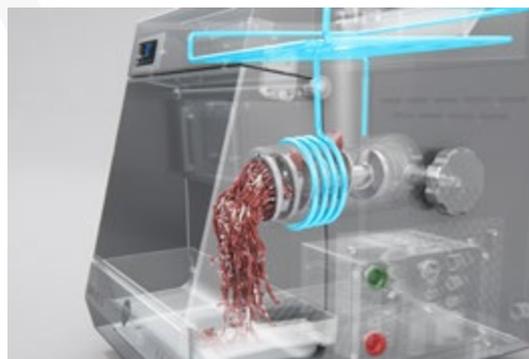
	DWK 82 S2 / 22 S2	DWK 82 GP	DWK 82 G / 22 G
Theoretische Förderleistung (kg/h)	300	300	300
Leistung (kW)	1,1	1,1	1,1
Netzspannung (V)	400	400	400
Absicherung (A)	16	16	16
Maße (mm)			
Breite	306	416	416
Tiefe	346	556	556
Höhe	512	574	574
Gewicht (kg)	40	70	65
Zubehör	<ul style="list-style-type: none">▪ 1 Ausziehhaken▪ 1 Schlüssel zu Verschlussmutter▪ 1 Wolfsstopfer▪ 1 Verschlussstopfen	<ul style="list-style-type: none">▪ 1 Ausziehhaken▪ 1 Schlüssel zu Verschlussmutter▪ 1 Wolfsstopfer▪ 1 Portioniereinheit	<ul style="list-style-type: none">▪ 1 Ausziehhaken▪ 1 Schlüssel zu Verschlussmutter▪ 1 Wolfsstopfer▪ 1 Verschlussstopfen



DWK 82 G / 22 G



DWK 82 G in Aktion!



Schneidsystem in allen Geräten

Unger H82 bestehend aus:

- 1 Vorschneider
- 1 Messer 3flg. mit auswechselbaren Klingen
- 1 Lochscheibe 3 mm
- Ausgleichsring codiert

Enterprise E22 bestehend aus:

- 1 Messer 3flg. mit auswechselbaren Klingen
- 1 Lochscheibe 3 mm
- Ausgleichsring codiert



THEKEN- UND STANDWÖLFE

Kompakt und leistungsstark

DMS Stopfwölfe sind die idealen Maschinen zur professionellen Fleischwarenverarbeitung in mittleren Handwerksbetrieben und Supermärkten.

Ihre leistungsstarke Bauweise ermöglichen theoretische Förderleistungen von bis zu 1600 kg/h. Das Wolfgehäuse ist einfach und schnell abnehmbar. Die glatten Oberflächen und der abklappbare Eingriffsschutz in der Wolfschüssel, welcher mit einem Magnetsicherheitsensor ausgestattet ist, ermöglichen eine einfache Reinigung.

Als optionales Zubehör kann eine Trenneinrichtung, die das Fleisch von Knorpel und Sehnen trennt, an die Maschine montiert werden.

DTX 98



Technische Merkmale

	DTX 98	DTX 32
Schneidsystem	Unger 98 bestehend aus: <ul style="list-style-type: none">▪ 1 Vorschneider▪ 1 Lochscheibe▪ 1 Messer▪ 1 Ausgleichsring codiert	Enterprise 32 bestehend aus: <ul style="list-style-type: none">▪ 1 Messer▪ 1 Lochscheibe▪ Ausgleichsring codiert
Theoretische Förderleistung (kg/h)	ca. 500	ca. 500
Leistung (kW)	2,2	2,2
Netzspannung (V)	400	400
Abisicherung (A)	16	16
Maße (mm)		
Breite	518	518
Tiefe	641	641
Höhe	652	652
Gewicht (kg)	70	70
Zubehör	<ul style="list-style-type: none">▪ 1 Stößel▪ 1 Verschlussstopfen für Schneckengehäuse▪ 1 Ausziehhaken▪ 1 Schlüssel zur Verschlussmutter	<ul style="list-style-type: none">▪ 1 Stößel▪ 1 Verschlussstopfen für Schneckengehäuse▪ 1 Ausziehhaken▪ 1 Schlüssel zur Verschlussmutter
Optionen	<ul style="list-style-type: none">▪ fahrbares Untergestell▪ auch als Mischwolf erhältlich	<ul style="list-style-type: none">▪ fahrbares Untergestell▪ auch als Mischwolf erhältlich



Technische Merkmale

	DSW 114 D	DSW 32 D
Schneidsystem	Unger D 114, 5-tlg. bestehend aus: <ul style="list-style-type: none"> ▪ 1 Vorschneider ▪ 2 Lochscheiben nach Wahl ▪ 2 Messer ▪ 1 Ausgleichsring codiert 	Entperprise E32, 2-tlg. bestehend aus: <ul style="list-style-type: none"> ▪ 1 Messer ▪ Lochscheibe nach Wahl ▪ 1 Ausgleichsring codiert
Theoretische Förderleistung (kg/h)	1600	1600
Einwurfschacht mit Sicherheitsmagnetsensor (mm)	95 x 95	95 x 95
Leistung (kW)	4	4
Netzspannung (V)	400	400
Absicherung (A)	16	16
Maße (mm)		
Breite	668	668
Tiefe	1255	1255
Höhe	1130	1130
Gewicht (kg)	140	140
Zubehör	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 1 Wolfsstopfer ▪ 1 Ausziehwerkzeug ▪ 1 Schlüssel zur Verschlussmutter 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 1 Wolfsstopfer ▪ 1 Ausziehwerkzeug ▪ 1 Schlüssel zur Verschlussmutter

STAND- UND AUTOMATEN- MISCHWÖLFE

Hervorragende Förder- und Schnittqualität, auch bei großen Chargen.

SW 100 FB



Technische Merkmale

	SW 100 FB	MWK 32-80	MW 52-120
Schneidsystem	Enterprise E32	Enterprise E32	Enterprise E52
Lochscheibendurchmesser	100	100	130
Förderleistung bei 3 mm Lochscheibe ca. (kg/h)	950	1050	2000
Einfüllhöhe (mm)	1111	1268	1269
Gehäuseauslaufhöhe (mit Haube) (mm)	600	591 (533)	512 (464)
Trichtervolumen (L)	45	80	120
Lärmpegel dB(A)	75	70	67,8
Leiterquerschnitt (mm ²)	1,5	2,5	6
Motor-Hauptantrieb / Schutzart IP55 (kW)	2,9	3,0	7,5
Motor-Mischantrieb / Schutzart IP55 (kW)		0,75	1,1
Nennstrom bei 400 V - Hauptantrieb (A)	6,9	7,1	15,2
Nennstrom bei 400 V - Mischantrieb (A)		2,3	2,6
Motorspannung (3Ph) (V)	400	400	400
Netzabsicherung bei 400 V (A träge)	16	16	32
Maße B x T x H (mm)	547 x 895 x 1111	685 x 1237 x 1325	824 x 1351 x 1336
Gewicht netto (kg)	106 – 110	290 – 300	520 – 530

MWK 32-80



MW 52-120





VERARBEITUNG

Auf den folgenden Seiten finden Sie alles Notwendige zum Schneiden, Sägen, Räuchern, Kochen, Brühen und Formen von Fleisch. In bewährter DMS Edelstahl-Qualität.





KNOCHENSÄGEN

Perfekte Schnitthaltigkeit, exakter Schnitt und exzellente Schnittgeschwindigkeit.

K 220

Verfügbar mit stationärem
oder fahrbarem Untergestell



Technische Merkmale

	Kolbe K 220	Kolbe K 260	Kolbe K 330 S
Raddurchmesser (mm)	220	260	300
Bandsägeblatt (mm)	1820 x 16	2170 x 16	2490 x 16
Schnittseitendurchlass (mm)	185	225	280
Schnitthub (mm)	210	240	300
Bandgeschwindigkeit (m/s)	16	19	22
Portionierbereich (mm)	15 - 165	5 - 210	5 - 270
Tischabmessungen (mm)	405 x 585 x 385	460 x 660 x 880	590 x 765 x 910
Schiebetisch BxT (mm)	-	-	315 x 351
Leistung (kW)	1,1	1,1	1,5
Netzspannung (V)	400	400	400
Maße (mm)			
Breite	407	679	749
Tiefe	619	702	815
Höhe	995	1692	1762
Gewicht (kg)	70	100	140



K 330 S



K 260





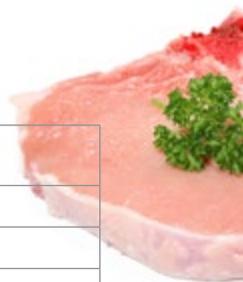
KOTELETTSCHNEIDER

Hohe Leistung und ein exaktes Schnittbild ermöglichen vielseitige Einsatzmöglichkeiten.



Technische Merkmale

	DKS 701
Schachtlänge (mm)	700
Schachtgröße (mm)	200 x 240
Schneidleistung (Schnitttempo / min)	30 / 60
Stufenlose Schnittgeschwindigkeit	Ja
Arbeitsdruck (bar)	40
Leistung (kW)	2,2
Netzspannung (V)	400
Absicherung (A)	16
Maße (mm)	
Breite	1810
Tiefe	808
Höhe	1360
Gewicht (kg)	300
Zubehör	<ul style="list-style-type: none">• 1 glattes oder• 1 gezahntes Messer





DKS 701



FLEISCHSCHNEIDER

Hohe Präzision auch bei geringer Schnittstärke

Der komplett aus Edelstahl gefertigte Fleischschneider verfügt über einen Schlitten mit extra großer Auflagefläche für Fleisch und Schinken. Die Schnittstärke lässt sich dabei stufenlos von 0 bis 20 mm einstellen. Der wartungsfreie Getriebemotor mit Direktantrieb macht den Fleischschneider zur idealen Maschine für mittlere Handwerksbetriebe und Supermärkte. Die Maschine ist dank des geschliffenen Edelstahls, der geraden Flächen und des demontierbaren Schlittens sehr reinigungsfreundlich.

DAS 350 SD

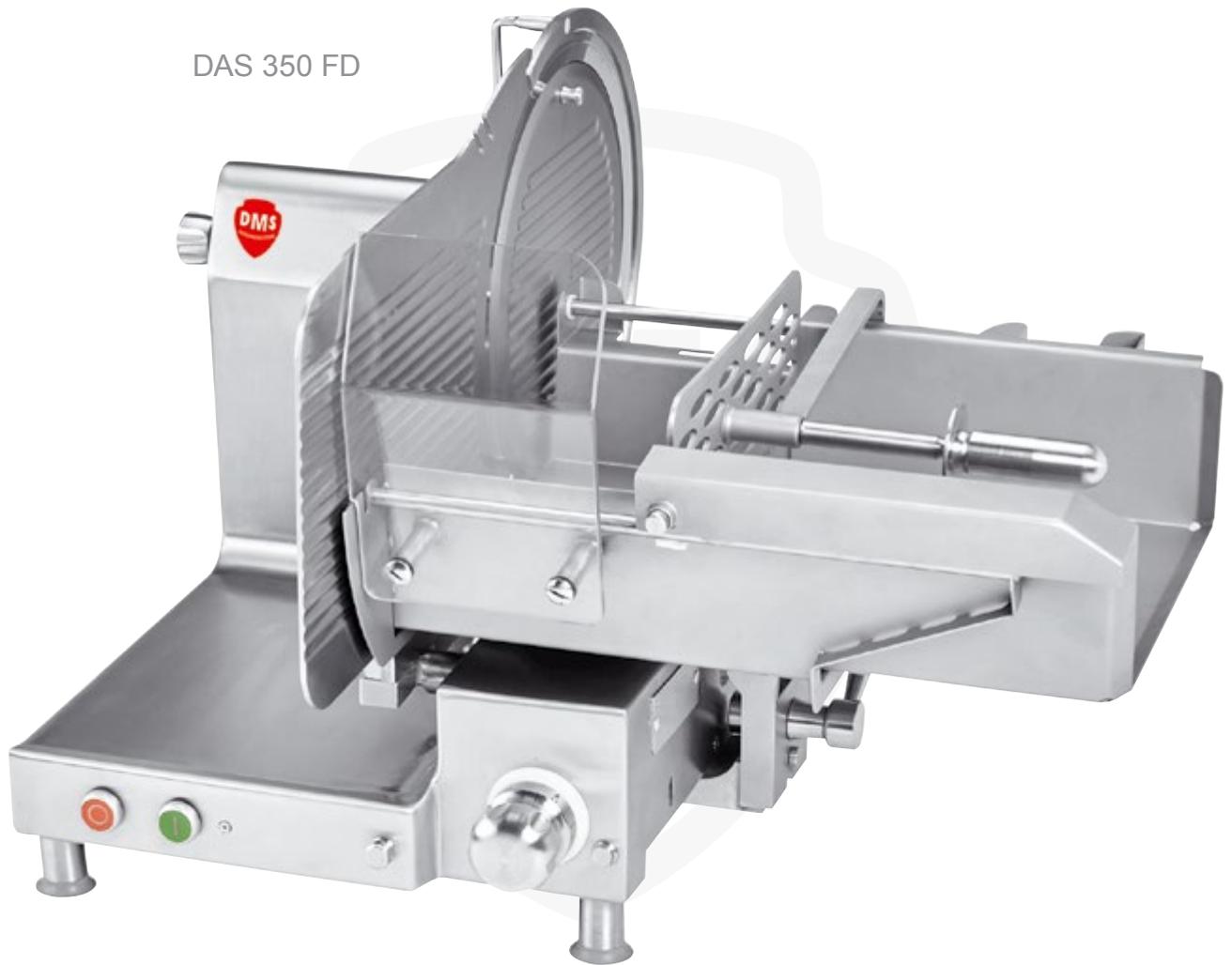


Technische Merkmale

	DAS 350 FD	DAS 350 SD
Messergeschwindigkeit (U/min.)	200	200
Messerdurchmesser (mm)	350	350
Schnittstärke (mm)	0 - 20	0 - 20
Schneidhöhe (mm)	265	235
Leistung (kW)	0,3	0,3
Netzspannung (V)	400	400
Abtropffunktion	Nein	Nein
Messer-Schnellwechselfunktion	Nein	Nein
Maße (mm)		
Breite	780	610
Tiefe	830	790
Höhe	518	600
Gewicht (kg)	55	55
Benötigte Stellfläche (mm)	590 x 450	590 x 450



DAS 350 FD



SCHNITZELPLÄTTER DSP 350

Ideal zum Pressen aller Arten von Fleisch

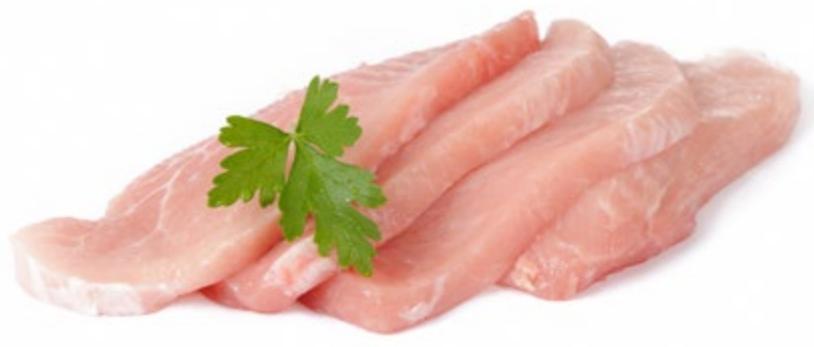
Der Schnitzelplättler DSP 350 erlaubt das Pressen von allen Arten von Fleisch zur Anwendung von Wienerschntzel bis zur Roulade. Hierbei können unterschiedliche Stärken gepresst werden und Anschnitte und Abschnitte vollumfänglich verwendet werden.

Es können Scheiben von 1–20 mm gepresst werden. Die Maschine ist komplett aus Edelstahl und somit sehr reinigungsfreundlich. Die Pressplatten sind in gezackter oder glatter Form lieferbar.



Technische Merkmale

	DSP 350
Theoretische Leistung (Stk./min)	15 - 20
Netzspannung (V)	400
Maße (mm)	
Breite	370
Tiefe	580
Höhe	684
Gewicht (kg)	145
Optionen	gezackte Platte



MENGMASCHINEN

Die Mischung macht's! Für Fleisch, Gewürze und Salate

Mit respektive 60 und 90 Litern Schüsselvolumen sind die DMM 60 V und 90 V aufgrund ihrer leistungsstarken Bauweise ideal für den Einsatz in mittleren fleischverarbeitenden Betrieben und Supermärkten im Mehrschichtbetrieb geeignet.

Verarbeitung von kleinen Mengen ab 2 kg bis hin zu 50 kg und die abklappbare Mengmulde ermöglicht ein einfaches Entleeren der Schüssel. Die ausgereifte Technik und die solide dimensionierten Getriebekomponenten garantieren hohe Zuverlässigkeit.

Das durchdachte Design ermöglicht eine einfache Handhabung und sowohl der praktische Gebrauch, als auch die Reinigung lassen keine Wünsche offen.



DMM 90 VM

mit separatem Schüsselantrieb.
Auch verfügbar ohne Schüsselantrieb als DMM 60 V / DMM 90 V.



Technische Merkmale

	DMM 60 VM	DMM 90 VM
Schüsselvolumen (L)	ca. 60	ca. 90
Mischkapazität (kg)	ca. 35	ca. 50
Leistung (kW)	0,75	0,75
Netzspannung (V)	400	400
Maße (mm)		
Breite	600	600
Tiefe	817	854
Höhe	1073	1114
Gewicht (kg)	105	110



MENGMASCHINEN



DMM 275 MAX mit Beschickung



Technische Merkmale

	DMM 80 H	DMM 125 H	DMM 180 H	DMM 275 MAX mit Beschickung
Schüsselvolumen (L)	80	125	180	275
Mischkapazität (kg)	45	85	130	200
Leistung (kW)	1,1	1,5	1,5	3
Netzspannung (V)	400	400	400	400
Maße (mm)				
Breite	870	970	1070	1451
Tiefe	580	640	650	1902
Höhe	1200	1100	1120	1470
Gewicht (kg)	160	190	210	380



HAMBURGERFORMER

Formen Sie professionell und wirtschaftlich

Der DHF 2000 besteht aus einer Formwalze mit Formkopf. Er wurde entwickelt, um bis zu 800 Hamburger-Patties pro Stunde zu produzieren. Unser Hamburgerformer bietet eine präzise Portionskontrolle bei Hamburger-Patties und Fleischbällchen. Ein Formkopf formt die Portionen behutsam mit minimalem Druck. Die geformte Masse wird mit oder ohne Papier auf das Ausgabeförderband zur weiteren Verarbeitung oder Verpackung gelegt.



Die zu formende Masse wird in den Einfülltrichter gefüllt und der rotierende Mengarm drückt die Maße schonend in die Formwalze. Die Stärke der Pattys – und somit das Gewicht – kann in der Formwalze stufenlos eingestellt werden von 5–25 mm. Sondergrößen sind lieferbar.

Beim Drehen der Formwalze wird der Formkopf nach außen gedrückt und ein Edelstahl draht trennt die fertig geformte Masse von der Formwalze und legt sie auf das Förderband. Die Maschine hat eine stufenlos einstellbare Geschwindigkeit an der Formwalze. Die Bedienung kann über Fußpedal erfolgen.

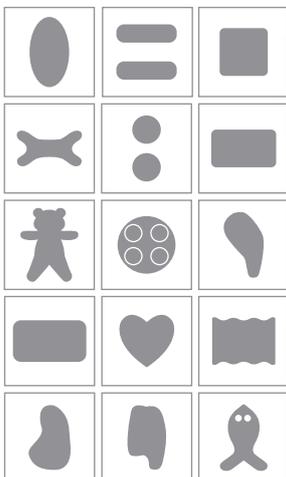
Technische Merkmale

	DHF 2000
Stufenlose Bandgeschwindigkeit	Ja
Max. Papier-Abmessungen (mm)	135 x 135
Max. Durchmesser Einzelform (mm)	130
Max. Durchmesser Doppelform (mm)	2 x 50
Trichtergröße (L)	20
Leistung (kW)	0,75
Netzspannung (V)	230
Maße (mm)	
Breite	570
Tiefe	617,5
Höhe	629
Gewicht (kg)	68
Optionen	<ul style="list-style-type: none">• Trichter: 40 Liter• Fahrenbares Untergestell• Längeres Förderband 820 mm• Papierspender: max Papierabmessung 135 x 135 mm• Fußpedal

DHF 2000



mögliche zusätzliche Formen





RAUCH- UND KOCHANLAGE

Ideale Raucherzeugung durch ein Edelstahl-Reiberad

Die DRK 1500 ist insbesondere für den Einsatz in Handwerksbetrieben geeignet. Entsprechende Raucherzeuger sind wählbar.

Kochen, Backen, Kalträuchern, Klimaräuchern, Heißräuchern, Dampfträuchern, Reifen, Umröten, Trocknen, Intervallduschen – eine Anlage für alle Produktions- und Veredelungsschritte.



Die DRK 1500 ist serienmäßig bodenbefahrbar, die Tür mit Rechts- und Linksanschlag verfügbar. Die Beheizung kann elektrisch, mit Öl, Gas oder Dampf erfolgen. Die Isolierung bewirkt durch die Verwendung von Spezialmaterial zugleich einen Vollwärmeschutz, um u.a. den geringsten Energieaufwand bei voller Leistung zu garantieren. Der eingebaute Hochleistungsventilator mit umschaltbarem zwei- oder dreistufigen Motor sorgt für einen gleichmäßigen und schnellen Wärmeübergang und eine ebensolche Dampf- und Rauchverteilung im gesamten Kammervolumen.

Das automatische Selbstreinigungssystem sorgt dafür, dass die Anlage jahrelang betriebssicher bleibt und gleichmäßig arbeitet. Ausgerüstet ist die DRK 1500 mit automatischer Klappensteuerung, fein einstellbarer Intervallbefeuchtung, Kerntemperiertechnik und akustischer Endsignalmeldung. Alle Anlagen lassen sich mit Kühlung und automatischem Türöffner ausstatten.

Technische Merkmale

	DRK 1500
Raucherzeugung	Reiberauchmotor Typ RBR-700, 4 kW mit Edelstahl Reiberad
Beheizungsart	Elektro, 18 kW
Temperaturbereich (°C)	0 - 160
Feuchtigkeitsbereich (% v. H.)	10 - 99
Netzspannung (V)	400
Maße (mm)	
Breite	1260
Tiefe	1050
Höhe	2250
Zubehör	1 Kammerwagen



DRK 1500

Weitere Größen auf Anfrage verfügbar

KOCHKESSEL

Ideal zum Abbrühen von Würsten und Kochen von Suppen und Eintöpfen

Die DMS Kochkessel bieten ideale Heizeigenschaften zum Abbrühen von Würsten und Kochen von Suppen, Kesselfleisch und Eintöpfen.

DK 120F / DK 150F



Die steckerfertige Ausführung mit extra langem Kabel ermöglicht eine sofortige Inbetriebnahme und eine flexible Standortwahl. Der konische Ablaufhahn bietet eine hohe Dichtigkeit und ist zu Reinigungszwecken einfach zerlegbar.

Weitere Größen auf Anfrage!

Technische Merkmale

	DK 120 F	DK 150 F
Inhalt (L)	120	150
Leistung (kW)	8	9
Netzspannung (V)	400	400
Maße außen		
Durchmesser (mm)	600	660
B x T (mm)	-	-
Höhe (mm)	860	860
Maße innen		
Durchmesser (mm)	540	600
Höhe (mm)	530	530
Optional	Kessel-schwimmer	Kessel-schwimmer





DK 200 F



Technische Merkmale

	DK 200 F rund / rund	DK 200 F eckig / rund	DK 300 F rund / rund	DK 300 F eckig / eckig
Inhalt (L)	200	200	300	300
Leistung (kW)	2 x 8	2 x 8	3 x 8	3 x 8
Netzspannung (V)	400	400	400	400
Maße außen				
Durchmesser (mm)	760	-	960	-
B x T (mm)	-	900 x 900	-	1120 x 1150
Höhe (mm)	860	920	860	940
Maße innen				
Durchmesser (mm)	Ø 760	700	700	700
Höhe (mm)	860	530	530	530
Optional	Digitale Zeit- und Temperatursteuerung mit Rührer			



VERPACKUNG UND MEHR



VAKUUMVERPACKER

Frische erhalten, Frische garantieren

Die DMS Vakuumpacker verfügen über eine Hochleistungs-Vakuumpumpe und ermöglichen somit ein zeitoptimiertes Verpacken der Ware. Die Vakuumbutel können sowohl einfach, doppelt und mit Trennschweißung verschlossen werden.

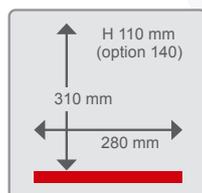
Die Schweißbalken haben einen Steckkontakt und lassen sich zur Reinigung gut entnehmen. Die Vakuummkammer ist eine tiefgezogene Edelstahlkammer, die mit großen Radien ausgestattet ist und somit sehr reinigungsfreundlich ist.

Ab der Reihe 401 verfügen die Vakuummkammern über einen gewölbten Deckel der ein größeres Verpackungsvolumen ermöglicht.

DMV 271



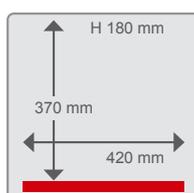
Siegelkonfiguration



DMV 401



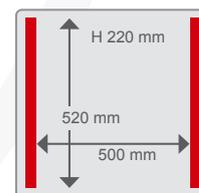
Siegelkonfiguration



DMV 461



Siegelkonfiguration



Technische Merkmale

	DMV 271	DMV 401	DMV 461
Netto nutzbare Siegellänge (mm)	280	420	2 x 520
Produkthöhe max. (mm)	100	180	220
Netto nutzbare Kammer LxW (mm)	280 x 310	420 x 370	500 x 520
Siegelkonfiguration	L	L	S&S
Deckel	gewölbter Deckel	gewölbter Deckel	gewölbter Deckel
Vakuumpumpe (m ³)	4	21	40
Netzspannung	220/240V - 1Ph - 50/60Hz	220/240V - 1Ph - 50/60Hz	400V - 3Ph - 50Hz
Maße (mm)			
Breite	371	530	710
Tiefe	500	590	780
Höhe	340	460	1040
Gewicht (kg)	27	55	137

DMV 620 LL

Siegelkonfiguration



Technische Merkmale

	DMV 620 LL
Netto nutzbare Siegellänge (mm)	620
Produktgröße max. (mm)	230
Netto nutzbare Kammer LxW (mm)	620 x 520
Siegelkonfiguration	2 x LL Doppelnahtsiegelung
Deckel	gewölbter Edelstahldeckel
Vakuumpumpe (m ³)	63
Netzspannung	400V - 3Ph - 50Hz
Maße (mm)	
Breite	1440
Tiefe	900
Höhe	1205
Gewicht (kg)	425





HANDABPACKER

Frisch verpackt hält länger

DMS Handabpacker sind mit ihrer durchdachten Konstruktion ideal für das geruchs- und auslauffreie Verpacken von Fleisch und Fisch im Thekenbereich von kleinen bis mittleren Betrieben sowie Supermärkten geeignet.

Durch das optionale, fahrbare Untergestell ist eine gewünschte Mobilität gewährleistet.



Technische Daten

	DHA 400	DHDH 650	DHAF 420	DHAH 420
Breite der Schneidleiste (mm)	400	650	420	420
Leistung (W)	400	450	400	400
Netzspannung (V)	230	230	230	230
Maße (mm)				
Breite	580	740	480	480
Tiefe	600	800	730	600
Höhe	180	200	170	370
Gewicht (kg)	8	18,0	11,0	12,6
Optionen	fahrbarer Tisch	fahrbarer Tisch	fahrbarer Tisch	fahrbarer Tisch



DHA 400





SCHERBENEISBEREITER

Behält auch im Hochbetrieb immer einen kühlen Kopf

Das Verfahren beruht auf einer in einem Wasserbad rotierenden Trommel, die eine Oberflächentemperatur von ca. -20°C aufweist. An einem Punkt außerhalb des Wasserbades wird die Eisschicht, die durch die Drehung der Trommel entstanden ist, abgeschabt. Das abgelöste Scherbeneis kann entweder sofort weiterverarbeitet werden oder in einem geeigneten Behälter bevorratet werden.



140 kg Scherbeneis
in 24 Stunden!

Technische Merkmale

	DSE 141
Eis-Art	Scherbeneis
Produktionsleistung (kg /24 h)	140
Kühlmittel	R 449 A
Leistung (kW)	0,56
Netzspannung (V)	230
Maße mit Vorratsbehälter (mm)	
Breite	600
Tiefe	820
Höhe	1580
Gewicht (kg):	130



DSE 141



KÄSEREIBE

Von grob bis fein und nicht nur für Käse geeignet

Die platzsparende Käsereiber DKR 110 bietet trotz Ihrer kompakten Bauart eine effiziente Reibeleistung von bis zu 50 kg/h.

Aufgrund der separat erhältlichen unterschiedlichen Reibescheiben lässt sich eine Vielzahl von Käsesorten, aber auch Nüsse und Schokolade reiben und ebenso Crushed Ice herstellen.



Erhältliche Reibscheiben:



Parmesan



3 mm



4 mm



6 mm



8 mm



DKR 110



Auch für das Zerkleinern von
Nüssen geeignet!



MESSERSCHÄRFER

Ganz scharf auf Ihre Messer!

Der Bandschleifer DNBS 200 D ist eine modifizierte Form des klassischen Bandschleifers mit Polierscheibe.

Das Maschinengehäuse ist komplett aus Edelstahl. Das Schleifband durchläuft ein höhenverstellbares Wasserbad.

DNBS 200 D



Technische Daten

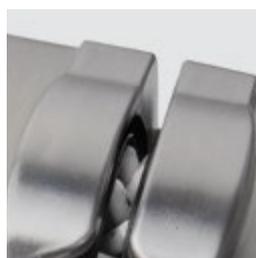
	Nassbandschleifer DNBS 200 D	Messerschärfer DCS 5
Anzahl Schleifbänder	1	-
Anzahl Schleifköpfe	-	1
Abmessungen Schleifband (mm)	880 x 50	-
Abmessungen Polierscheibe (mm)	200	-
Umdrehungen pro Minute	2950	330
Netzspannung (V)	400	230
Leistung (kW)	0,37	0,3
Maße (mm)		
Breite	360	150
Tiefe	450	100
Höhe	315	70
Gewicht (kg)	29	0,7



Durch die Verwendung eines mit zylindrischen Keramikstiften ausgestatteten Schleifkopfs ermöglicht der DCS 5 ein sicheres und hocheffizientes Scheifen in kürzester Zeit. Da beim Schleifen kein nennenswerter Abrieb entsteht, wird das Gerät vornehmlich im Thekenbereich eingesetzt.



Der DCS 5 Online



MESSERDESINFEKTIONS- SCHRÄNKE

Mit UV-Licht für höchste Hygiene!

Die Schrankgehäuse bestehen aus Edelstahl und sind für die einfache Wandmontage ausgelegt.

Die Messer werden in einem herausnehmbaren Edelstahlkorb senkrecht eingelegt, sodass die Anzahl der eingelegten Messer nicht abhängig von der Höhe der Schneide ist. Die Schneide selbst wird vollumfänglich UV-Bestrahit.

Die Bestrahlungsdauer ist über eine mechanische Zeitschaltuhr einstellbar. Die Strahlung wird bei Öffnung der Tür automatisch unterbrochen.



Technische Merkmale

	DSS 15 K	DSS 20 K
Anzahl Messer	15	30
System	mit Köcher	mit Köcher
UV-Lampe (Watt)	15	30
Netzspannung	230 V, 50 Hz	230 V, 50 Hz
Maße (mm)		
Breite	593	1082
Tiefe	150	150
Höhe	646	646
Gewicht (kg)	8,5	14
Optionen	Verfügbar als: <ul style="list-style-type: none">▪ nicht abschließbar▪ abschließbar	Verfügbar als: <ul style="list-style-type: none">▪ nicht abschließbar▪ abschließbar

DSS 15 K



Wir führen auch ein umfangreiches Sortiment an Messern für den Fleischereibedarf.





Kontakt

DMS-Maschinensysteme
Lebensmittelmaschinen GmbH & Co. KG

Gewerbegebiet An den Ziegelhütten 6-8
66127 Saarbrücken
Deutschland

Telefon +49 (0) 68 98 / 93 37 - 0
Fax +49 (0) 68 98 / 93 37 - 29
E-Mail info@dms-maschinen.de

www.dms-maschinen.de