

# Universalwolf AW 300 U



Entnehmbare Lagerung

## Universalwolf AW 300 U

Seydelmann Universalwölfe bestechen durch ihre besondere Eigenschaft mit der gleichen Arbeitsschnecke und demselben Schneidsatz problemlos Frischfleisch, Gekochtes als auch Gefrierfleischblöcke zu zerkleinern. Dabei wird neben sehr hohen Stundenleistungen ein erstklassiges Schnittbild und eine sehr gleichmäßige Körnung bei jedem Material erreicht.

### Daten

Lochscheibendurchmesser:	300 mm
Stundenleistung:	7.000-30.000 kg/h
Leistung Motor AC-6:	max. 200 kW
Trichterinhalt:	925 Liter
Gewicht:	6000 kg

### Motorvarianten

- Ultra: 78/108 kW
- Ultra-V: 85/140 kW
- AC-6, frequenzgeregelt: 200 kW

## Maschinendesign

Der Universalwolf verfügt über einen geschlossenen Maschinenständer. Somit sind sämtliche Leitungen, Schläuche, Motoren und weitere Zubehöre in der Maschine integriert. Alle Flächen sind gerundet, mit handwerklicher Präzision poliert und verlaufen abfallend, so dass Wasser leicht ablaufen kann. Flächenbündig eingelassene Abdeckungen am rostfrei konstruierten Maschinenständer und eine geschlossene Ständerunterseite verhindern, dass Wasser ins Innere der Maschine eindringt oder Schmutz an den Öffnungen haften bleibt. Entnehmbare Lagerung der Zubringerschnecke und CIP-Anschlüsse zur Reinigung der Hauptlager- und Zubringdichtung (antriebsseitig).

## Flexible Beladung

Neben einer Beladung über Förderbänder oder einer Beladevorrichtung für Großbehälter kann ergänzend eine Mastbeschildung eingesetzt werden. Förderbänder auf Wunsch mit Metalldetektor.

## Anwendung

Besonders geeignet zur Zerkleinerung von Frischfleisch, vorzerkleinertem Gefrierfleisch, Gefrierfleischblöcken, Schwarten, gekochtem Fleisch, Fisch, Gemüse, Früchten und anderen Lebensmittelprodukten von -25 °C bis 85 °C.

## System

Dank seiner Zubringerschnecke mit Brechkontur und Schälkante ist es dem Universalwolf AW 300 U möglich, neben frischem oder gekochtem Fleisch auch ganze Gefrierfleischblöcke zu zerkleinern. Der hierfür speziell angepasste Schneidsatz oder die Arbeitsschnecke müssen nicht ausgewechselt werden. Die rechtwinklige Anordnung von Arbeits- und Zubringerschnecke bietet maximale Effizienz. Die Geschwindigkeit der Zubringerschnecke wird in Anhängigkeit zur Leistungsaufnahme der Arbeitsschnecke automatisch angepasst. Die Parameter für unterschiedliche Rohstoffe können vorprogrammiert und in der Produktion entsprechend abgerufen werden. Dadurch werden ein gleichmäßiger Materialfluss bei optimalem Druck im Schneidsatz und ein niedriger Energieverbrauch gewährleistet.



## Maschinenfabrik Seydelmann KG

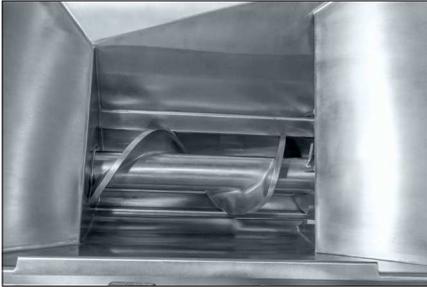
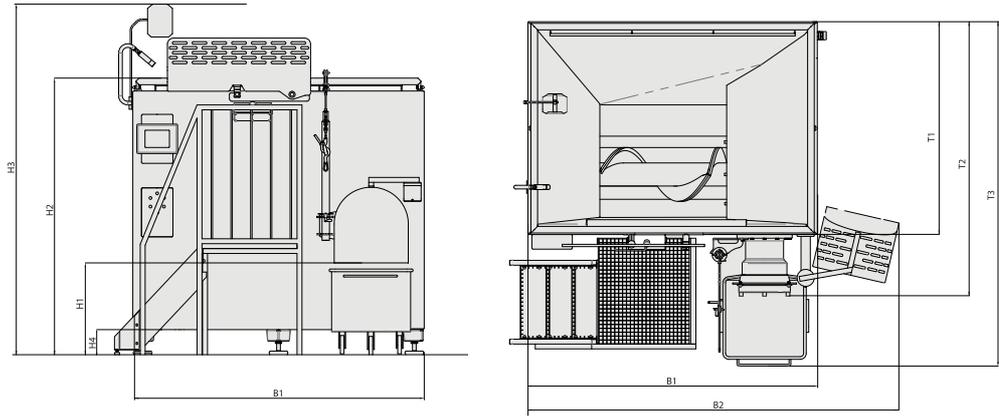
info@seydelmann.com Tel. +49 (0)711 / 49 00 90-0  
 www.seydelmann.com Fax +49 (0)711 / 49 00 90-90

Hölderlinstraße 9  
 70174 Stuttgart, Germany

**Kutter · Mischer · Wölfe**  
**Feinstzerkleinerer · Produktionslinien**

**Maße (BW 200)**

- H1 = 751 mm
- H2 = 2258 mm
- H3 = 2863 mm
- H4 = 205 mm
- T1 = 1746 mm
- T2 = 2713 mm
- T3 = 2924 mm
- B1 = 2359 mm
- B2 = 3053 mm



Trichter mit Zubringerschnecke



Wolfmutter mit Leichtlaufgewinde und Kran



Füllstandmessung (optional)

**Standartausstattung**

- Frequenzgesteuerte Zubringerschnecke
- Schneidsatz für Frisch- & Gefrierfleisch
- Thermische Überlastkontrolle
- Auslaufhandschutz
- Schaltwippe
- Hydraulischer Schneckenausstoßer
- Schneckenwagen
- Blockierschutz
- Bedienpult mit Kreuzhebel- & Druckschalter
- Arbeitsbühne
- Entnehmbare Lagerung der Zubringerschnecke
- CIP-Dichtringspülung für Hauptlager / Zubringerlagerung mit außenliegendem Anschluss für eine Reinigungslanze
- Erhöhungsfüße
- Schwenkkran für Wolfmutter
- Separater Schaltschrank aus rostfreiem Edelstahl
- Steuerung Command 700 W

**Zusatzausstattung**

- Beladevorrichtung für Großbehälter oder Mastbeschickung
- AC-stufenloser, frequenz geregelter Hauptantrieb
- Nachschneidemesser
- Trennschneidsatz (pneumatisch oder manuell)
- Zweistufiger Trennsatz
- Fettanalyse: NIR Analyse / Röntgentechnologie
- Füllstandmessung über Laser
- Auslaufrohr anstelle Handauslaufschutz
- Schwenkbares Bedienpult
- Schneckenreifwagen
- Zwei-Hand Bedienung zur Reinigung
- Zubringerschnecke für überlange Gefrierfleischblöcke

**Steuerung Command 700 W**

- Vorprogrammierte Parameter für unterschiedliche Rohstoffe und Schneidsätze
- Einfache Steuerung über Auswahl von Rezepturprogrammen
- Automatische Steuerung der optimalen Geschwindigkeiten von Zubringer- und Arbeitsschnecke
- Anzeige der Geschwindigkeiten und Stromaufnahme
- Wasserdichtes Gehäuse aus rostfreiem Edelstahl
- Montage an Maschine
- Anzeige von Fehlermeldungen
- Anzeige Wartungs- & Kundendienstintervalle



Anschluss CIP-Reinigung



Command 700 W

**Maschinenfabrik Seydelmann KG**

info@seydelmann.com Tel. +49 (0)711 / 49 00 90-0  
 www.seydelmann.com Fax +49 (0)711 / 49 00 90-90

Hölderlinstraße 9  
 70174 Stuttgart, Germany

**Kutter · Mischer · Wölfe**  
**Feinstzerkleinerer · Produktionslinien**