

切割、混合、乳化。

功能强大的台式斩拌机，可提供可靠、具有代表性的结果。它非常适合用作实验室、研发机构、大型厨房的测试机。



K 20：配置1  
集成数字温度显示·内置电气柜

### K 20的新功能

- 双层主盖板，运行安静 操作（与K 40 - K 120相似）
- 坚固的刀轴臂，带来最大的安静度
- 大进料口上方的透明吸音盖
- 刮板中集成了温度传感器
- 数字温度显示
- 抛光的机架，所有表面都有倾斜或倒圆角
- 盖子上的塑料密封最佳锅盘密封
- 锅体被机身包裹在内运行更平稳
- 产品区域无润滑嘴，机器背面为集中润滑。

赛德曼机械制造公司

info@seydelmann.com 电话：+49 711 / 49 00 90-0  
www.seydelmann.com 传真：+49 711 / 49 00 90-90

哈德林大街9号 | 70174斯图加特 | 德国

斩拌机  
搅拌机  
绞肉机  
乳化机  
生产线

标准设备

- 20升不锈钢锅体
- 2挡刀速
- 2挡锅盘速度
- 三相电动机·约4.4千瓦
- 刀头
- 连接插头
- 内置式电柜
- 几乎完全由实体不锈钢制成

选配

- 独立的控制屏Command500独立的控制柜
- 交流驱动和独立控制柜

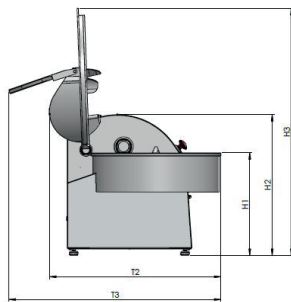
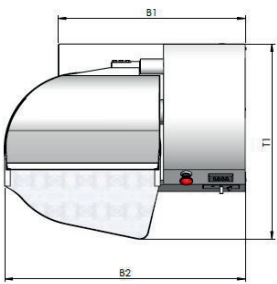
K 20 : 配置2  
使用Command 500控制器  
独立的控制柜

K 20含工作台尺寸

H3 = 1150毫米  
T1 = 780毫米  
T2 = 840毫米  
T3 = 920毫米  
B1 = 940毫米

K 20无工作台尺寸

H1 = 485毫米  
H2 = 670毫米  
H3 = 1170毫米  
T1 = 800毫米  
T2 = 820毫米  
T3 = 1000毫米  
B1 = 730毫米  
B2 = 950毫米



赛德曼机械制造公司

info@seydelmann.com 电话 : +49 711 / 49 00 90-0  
www.seydelmann.com 传真 : +49 711 / 49 00 90-90

哈德林大街9号 | 70174斯图加特 | 德国

斩拌机  
搅拌机  
绞肉机  
乳化机  
生产线