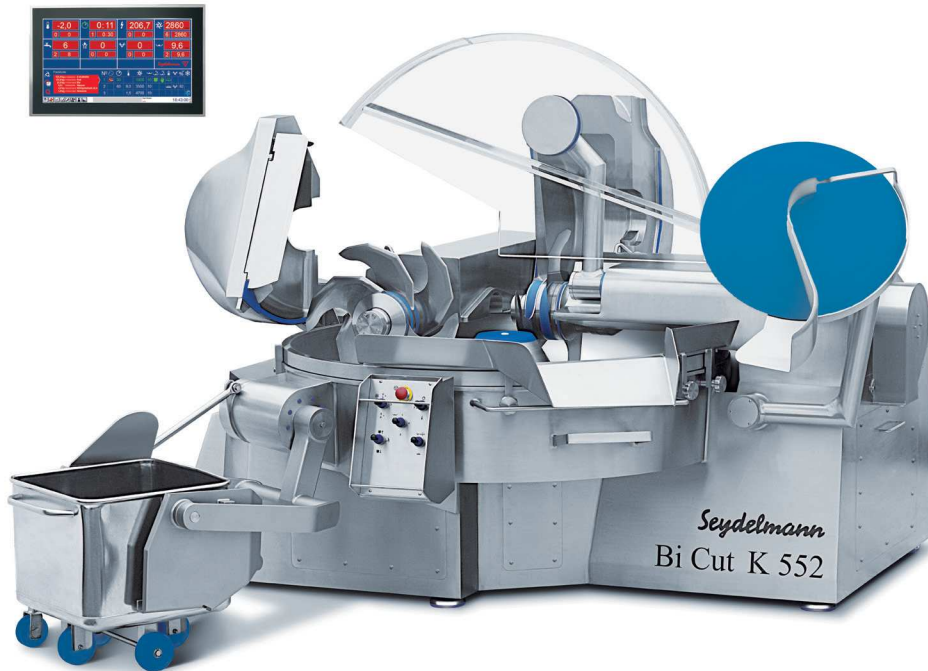


# Bi-Cut K 552 AC-8 干香肠双头斩拌机



## Bi-Cut K 552 AC-8 干香肠双头斩拌机

创新的Bi-Cut 双刀头干香肠斩拌机 K 552 AC-8 双刀头斩拌机专为生产优质干香肠类产品而设计。它配备了两个矩形排列的刀轴。这种独特的结构使材料切割的频率提高一倍。Bi-Cut 双头斩拌机空间需求几乎保持不变，但加工能力显著提高。

### 参数

锅体容积：	550升
重量：	6500公斤
提升装置：	BW 200, BW 300
AC-8电机功率：	2 x 140 千瓦 2 x 188 马力

## 机器设计

K 552 的机体几乎完全由实体不锈钢制成。圆弧角边缘设计，表面经过非常精细地抛光，并设计有坡度，使清洁水可以从表面完全排出。嵌入式盖板和带通风的封闭底部可防止污染物和飞溅水进入机器。动态流线型刀盖。刀盖几乎没有任何未切碎的产品残留物。刀具与刀盖、锅体之间的间隙很小。坚固的结构与双壁盖结构相关联，可实现最佳的平稳运行，从而确保最佳的降噪效果。Bi-Cut K 552配备了可旋转安装的主盖，可以在打开状态下向机器后部侧部摆动清楚。这些盖有助于清洁机器以及更换刀具。

## 应用

生产干香肠的理想选择。高效加工原料温度在 -18 °C (-1 °F) 至 85 °C 范围内的新鲜和冷冻肉类以及其它食品。



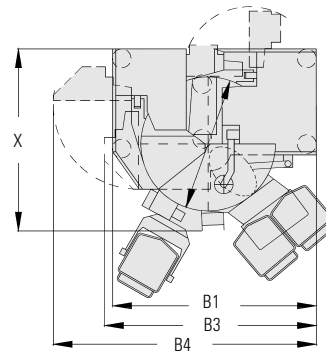
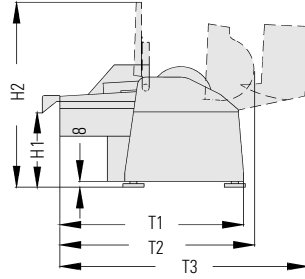
## 赛德曼机械制造公司

info@seydelmann.com 电话：+49 (0) 711/49 00 90-0 哈德林大街9号  
www.seydelmann.com 传真：+49 (0) 711/49 00 90-90 70174 德国斯图加特

斩拌机·搅拌机·绞肉机  
乳化机·生产线

尺寸

- H1 = 1000毫米/39.4英寸
- H2 = 2380毫米/93.7英寸
- T1 = 2270毫米/89.4英寸
- T2 = 2400毫米/94.5英寸
- T3 = 2900毫米/114.2英寸
- B1 = 2840毫米/111.8英寸
- B3 = 2970毫米/116.9英寸
- B4 = 3850毫米/ 151.6英寸
- X = 2700毫米/ 106.3英寸



刀头



温度传感器



可旋转主盖

标准设备

- 通过十字开关进行操作
- 2个可更换且平衡的刀头
- 液压主盖·噪音盖和出料器
- 透明噪音盖由特殊塑料制成
- 2个旋转式主盖
- 外置不锈钢控制柜·集成主开关
- 刀轴的气动锁定
- 设定温度或工作时间停机
- 温度传感器
- 隔音降噪
- 排水螺丝
- 润滑点

辅助装置

- 液压提升装置
- 提升装置适配 BW 200料车 和BW 300
- 失衡状态控制
- 各种刀头系统
- 刀轴自动平衡系统
- 最多设定9个温度和运行时间停机
- 刀速可变调节
- 4挡锅盘转速·无级可调
- 带水表的加水嘴
- 带喷嘴的液体计量系统
- 刀具快速锁紧螺母
- 出料盘变速
- 噪音盖锁
- 噪音盖阻尼
- 隔音降噪

控制器：Auto-Command 1000

- 21.5" LED彩色触摸屏
- 不锈钢机箱
- 基于计算机自动控制
- 显示所有技术参数
- 程序控制
- 最多30个程序·每个程序10个步骤
- 最多可设置9个预设时间或温度停机
- 界面友好
- 维护和服务提示

可升级至Auto-Command 2000, 3000, 4000自动控制器

- 24" LED彩色触摸屏
- IP 69防水设计
- 高级配方控制·显示所需原辅料
- 用户管理
- 数据记录
- 生产计划
- 第二工作站·生产区外数据实时显示
- 支持接入MES或ERP系统

电机AC-8

- 6挡无级可调刀速
- 2挡反向搅拌速度
- 2挡锅盘速度
- 变频调速三相电机

赛德曼机械制造公司

info@seydelmann.com 电话：+49 (0) 711/49 00 90-0 哈德林大街9号  
www.seydelmann.com 传真：+49 (0) 711/49 00 90-90 70174 德国斯图加特

斩拌机·搅拌机·绞肉机  
乳化机·生产线