

MG 160搅拌绞肉机



MG 160搅拌绞肉机

赛德曼搅拌绞肉机是一款功能强大、坚固耐用的机器，满足在最佳卫生条件下最高品质产品的加工要求。

参数

孔板直径：	160mm
小时产能：	高达6000公斤/小时
电机功率：	18/29千瓦/ 24/39马力
料斗容积：	300升
混合能力：	150公斤
重量：	1000公斤
含提升机重量设备：	1200公斤

机器设计

机身由不锈钢制成，完全封闭，所有管路、电机和其他零件都集成到了机器中。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。得益于嵌入式盖和不锈钢制成的机架的封闭底部，水无法进入机器，并且可以防止污染。

灵活加载

除了通过集成的液压提升机或立式提升机进行加载外，还可以通过爬坡传送带或螺旋输送机进行加载。批次容积较大时，还可以使用大料斗的装载设备。根据要求，传送带可以配备金属探测器。

应用

特别适用于绞制新鲜、冷冻、熟肉、内脏、蔬菜和其他食品，原料温度范围：-4°C至85°C (25°F至185°F)。

系统

MG 160 采用了2速工作蜗杆和的短时反转挡位，因此可以加工新鲜和略冻的肉，以及预煮产品、内脏、蔬菜等产品。搅拌装置可选配双搅拌臂或搅拌桨叶。搅拌臂在切割粉碎前将物料均匀混合。安全格栅与电机电气联动，手无法接近运行中的混合装置。机器快速、强力地切割，不同原料在不同孔板下都有清晰的切割效果。选配筋腱分离装置，可以提高最终产品质量。



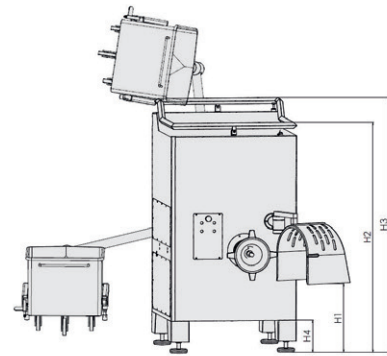
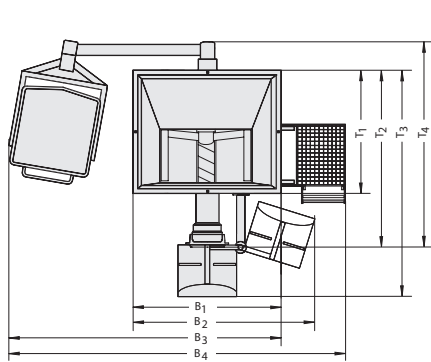
赛德曼机械制造公司

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 (BW 200)

- H1 = 750毫米/29.5英寸
- H2 = 1994毫米/ 78.5英寸
- H3 = 3225毫米/127.0英寸
- H4 = 350毫米/13.8英寸
- T1 = 1056毫米/41.6英寸
- T2 = 1501毫米/59.1英寸
- T3 = 1902毫米/74.9英寸
- T4 = 1710毫米/67.3英寸
- B1 = 1120毫米/44.1英寸
- B2 = 1386毫米/54.6英寸
- B3 = 2186毫米/86.1英寸
- B4 = 2765毫米/ 108.9英寸



料斗俯视图



控制面板



出料口保护装置

标准设备

- 两速工作蜗杆
- 带有搅拌桨或搅拌带的搅拌单元
- 卡式锁紧装置
- 蜗杆顶出器
- 标准切割组件
- 出料口保护装置
- 料斗安全框
- 带按钮和开关的控制面板
- 嵌入式盖板
- 过载保护

辅助装置

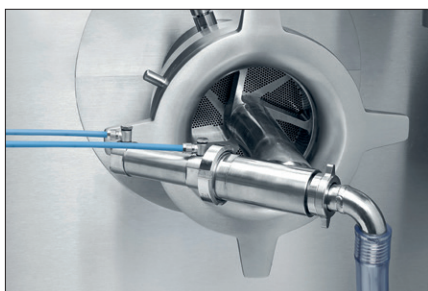
- 集成液压提升机或立式提升机
- 交流无级变频驱动器和Command 700 W 控制器
- 外置切刀
- 分离装置
- 液压蜗杆顶出器
- 气动分离装置
- 分离转鼓
- 脂肪分析：NIR近红外分析/ X射线分析
- 出料延长管
- 夹持装置
- 可旋转的控制面板
- 双手操作清洁
- 防堵装置
- 外置不锈钢控制柜，带主电源开关
- 蜗杆工具车
- 工作平台

控制器：Command 700 W

- 主驱动和送料驱动无级调速，可预设速度
- 数字显示速度、时间、电流消耗
- 不锈钢防水机箱
- 机身或壁挂安装
- 故障显示
- 维护和保养周期提示



Command 700 W (AC-6 无级变频驱动)



气动分离装置 (选配)



分离装置 (选配)

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