

Automatenwolf AE 130



Automatenwolf AE 130

Der Seydelmann Hochleistungswolf ist eine leistungsstarke und robuste Maschine, die höchsten Qualitätsansprüchen des Endproduktes unter optimal hygienischen Bedingungen gerecht wird.

Daten

Lochscheibendurchmesser:	130 mm
Stundenleistung:	3000 kg/h
Leistung Motor:	14/18 kW
Trichterinhalt:	130 Liter
Gewicht:	800 kg

Maschinendesign

Die Maschine verfügt über einen geschlossenen Maschinenständer. Somit sind sämtliche technische Teile in der Maschine integriert. Die Motoren sind feuchtigkeitsschutzisoliert und vollständig geschlossen. Der wasserdichte Schaltkasten ist in die Maschine eingebaut. 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 die geschlossene Ständerunterseite verhindern, dass Wasser ins Innere der Maschine eindringt oder Schmutz an den Öffnungen haften bleibt. Das Schneckengehäuse, die Schnecke sowie die Überwurfmutter bzw. der Bajonettverschluss sind ebenso rostfrei. Das Schneckengehäuse verfügt zudem über ein Trapezgewinde, welches langfristig härtester Beanspruchung standhält.

Anwendung

Besonders geeignet zur Zerkleinerung von frischem, angefrorenem und gekochtem Fleisch als auch Leber, Spinat und anderen Lebensmittelprodukten.

System

Dank der 2-tourigen Arbeitsschnecke und der weiten konischen Zubringerschnecke des AE 130, kann Frischfleisch und Angefrorenes, Gefrierfleischstücke bis -10 °C sowie Gekochtes, Leber, Spinat, etc. verarbeitet werden. Die konische Zubringerschnecke erfasst große Fleischstücke und befördert sie ohne Brückenbildung sicher in die Arbeitsschnecke. Das Schutzgitter mit Abschaltkontakt verhindert ein Eingreifen in die laufende Zubringerschnecke. Das Ergebnis der schnellen und kraftvollen Zerkleinerung der Maschine ist ein klares Schnittbild und eine sehr hohe Stundenleistung bei jeder Lochscheibengröße und jedem Material. Zur Verbesserung der Qualität des Endprodukts ist die Ausstattung eines Trennsatzes möglich.



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

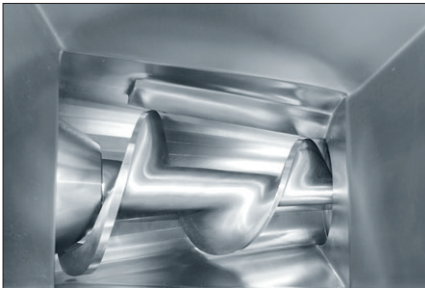
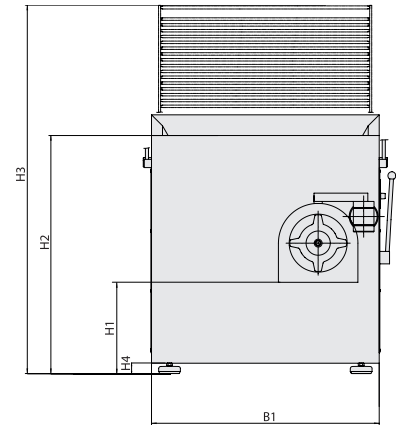
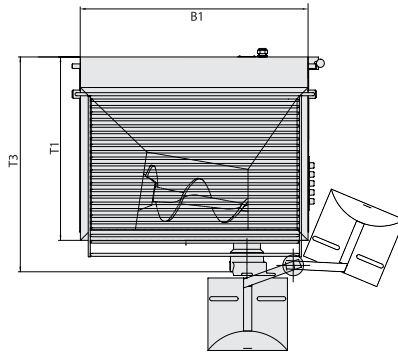
70174 Stuttgart, Germany

Kutter · Mischer · Wölfe

Feinstzerkleinerer · Produktionslinien

Maße

H1 =	480 mm
H2 =	1100 mm
H3 =	1150-1250 mm
H4 =	50 mm
T1 =	890 mm
T3 =	1060 mm
B1 =	1100 mm



Draufsicht: Trichter



Bedienung



Bajonettverschluss (optional)

Standardausstattung

- Zweitourige Arbeitsschnecke, mit Hand-
schalter zum Betätigen
- Konische Zubringerschnecke
- Verschlussmutter
- Schneckenausstoßer
- Standardschneidsatz
- Eingelassene Abdeckungen
- Thermische Überlastkontrolle

Zusatzausstattung

- Rückwärtslaufende Zubringerschnecke
- Bajonettverschluss
- Auslaufhandschutz
- Nachschneidemesser
- Trennschneidsatz
- Pneumatische Ausleitvorrichtung
- Erhöhungsfüße für Unterfahrhöhe BW 200
- Maschine auf Rollen
- Hebevorrichtung
- Schneckenwagen
- Schneidtrommel



Auslaufhandschutz (optional)



Nachschneidemesser (optional)



Trennschneidsatz (optional)