

Mischwolf ME 130-3



Mischwolf ME 130-3

Der Seydelmann Mischwolf 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:	300 Liter
Mischkapazität:	150 kg
Gewicht:	950 kg
Gewicht mit Beladung:	1100 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 von -4 °C bis 85 °C.

System

Dank der 2-tourigen Arbeitsschnecke und dem Kurzzeit-Rückwärtsgang des ME 130-3, kann Frischfleisch und Angefrorenes sowie Gekochtes, Leber, Spinat, etc. verarbeitet werden. Das Mischwerk ist mit zwei kräftigen Armen oder optional mit Paddeln ausgestattet. Die Mischarme vermengen das Material gleichmäßig vor dem Wolfen. Das Schutzgitter mit Abschaltkontakt verhindert ein Eingreifen in das laufende Mischwerk. 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 Endproduktes 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

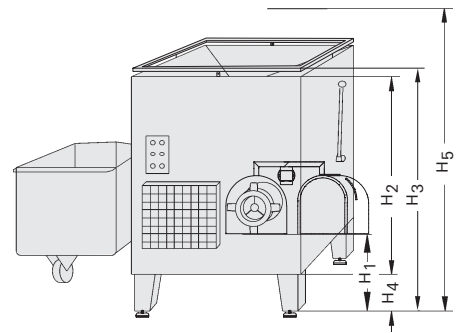
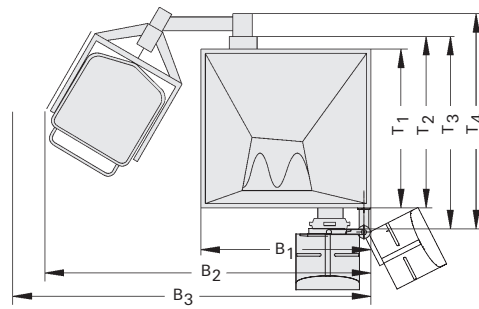
Hölderlinstraße 9

70174 Stuttgart, Germany

Kutter · Mischer · Wölfe
Feinstzerkleinerer · Produktionslinien

Maße

H1 =	750 mm
H2 =	1590 mm
H3 =	1980 mm
H4 =	350 mm
H5 =	3120 mm
T1 =	1070 mm
T2 =	1180 mm
T3 =	1450 mm
T4 =	1640 mm
B1 =	1120 mm
B2 =	2500 mm
B3 =	3000 mm



Draufsicht: Trichter



Bedienung



Auslaufhandschutz

Standardausstattung

- Zweiturige Arbeitsschnecke, mit Handschalter zum Betätigen
- Mischwerk mit Mischarmern
- Bajonettverschluss
- Schneckenausstoßer
- Standardschneidsatz
- Auslaufhandschutz
- Schaltwippe
- Bedienpult mit Druck- & Drehschaltern
- Eingelassene Abdeckungen
- Thermische Überlastkontrolle

Zusatzausstattung

- Mischwerk mit Mischpaddeln
- Integrierte hydraulische Beladevorrichtung oder Mastbeschickung
- AC-stufenloser Hauptantrieb & Command 700 W
- Zwei-Hand Bedienung
- Festhaltevorrichtung
- Nachschneidemesser
- Trennschneidsatz
- Pneumatische Ausleitvorrichtung
- Auslaufrohr
- Blockierschutz
- Erhöhungsfüße für Unterfahrhöhe BW 200
- Schneckenwagen
- Schneidtrommel



Bajonettverschluss



Nachschneidemesser (optional)



Trennschneidsatz (optional)

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