

Vakuum-Mischer VMR 2500



Vakuum-Mischer VMR 2500

Seydelmann Vakuum-Mischer sind vielseitig in den unterschiedlichsten Bereichen der Lebensmittelindustrie einsetzbar. Dabei stehen sie durch höchste Qualitätsstandards hervor. In kürzester Zeit erreichen sie eine intensive, stabile und zugleich schonende Mischung sowie eine nahezu restlose Entleerung. Unter Anwendung der Vakuumfunktion erfährt das Produkt neben einer deutlichen Geschmacksverbesserung, auch ein dichteres und klareres Schnittbild sowie eine noch längere Haltbarkeit.

Daten

Trichterinhalt:	2500 Liter
Leistung Mischmotoren:	6,5/8 kW
Mischkapazität:	1400 kg
Gewicht:	4100 kg

Maschinendesign

Der Maschinenständer des VMR 2500 besitzt doppelte Seitenwände, so dass sämtliche Leitungen, Schläuche, Zylinder, und weitere Zubehöre in der Maschine integriert sind. 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 eine geschlossene Ständerunterseite verhindern, dass Wasser ins Innere der Maschine eindringt oder Schmutz an den Öffnungen haften bleibt.

Vakuumfunktion

Beim Mischen unter Vakuum entsteht ein festes, schaumfreies Produkt mit 5-7 % geringeren Volumen. Das Produkt erreicht eine noch bessere Feinheit. Die Haltbarkeit wird durch Ausschluss von Sauerstoff signifikant verbessert. Durch den besseren Eiweißaufschluss wird die Wasser- und Fettaufnahme des Produktes gesteigert und es kommt zu einer besseren Entfaltung von Gewürzen neben einer gesteigerten Bindung und Stabilität.

Anwendung

Geeignet für das Mischen von vorzerkleinertem Fleisch und Speck mit Salz, Nitratsalz, Gewürzen oder Hilfsstoffen sowie Wasser oder Eis für die Herstellung von Hamburgern, Hackfleisch, Wurst, Nuggets, Kebab, verschiedenen Rohwurstsorten, Gemüse, Käseprodukten und vielem mehr. Die Maschine lässt sich ideal als Puffer zwischen Produktionsschritten einsetzen. Prozesse können so optimiert und Zeit gespart werden.

System

Die zwei Mischachsen sind mit jeweils einem Motor unabhängig voneinander schaltbar, vorwärts und rückwärts, schnell und langsam laufend. Sie sind standardmäßig mit Paddeln und Teilspirale ausgestattet und ermöglichen so eine schnelle Entleerung. Die Entleerung erfolgt über die hydraulisch betätigten Entleerungskappen.



Maschinenfabrik Seydelmann KG

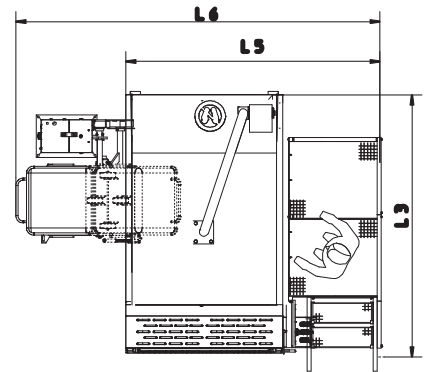
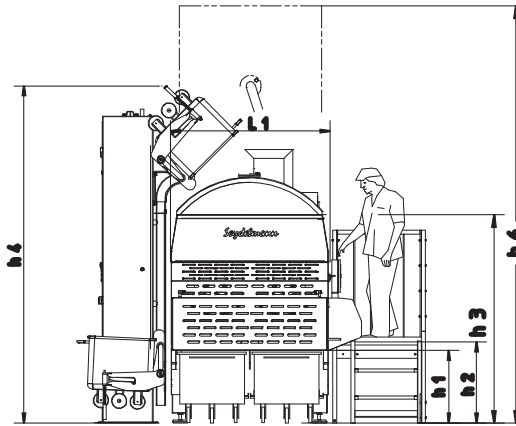
info@seydelmann.com Tel. +49 (0)711 / 49 00 90-0
www.seydelmann.com Fax +49 (0)711 / 49 00 90-90

Hölderlinstraße 9
70174 Stuttgart, Germany

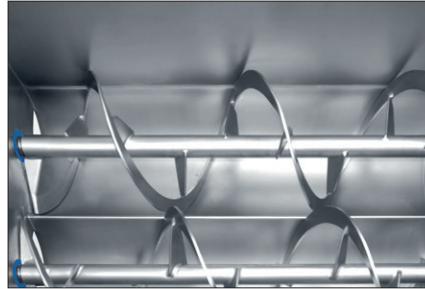
Kutter · Mischer · Wölfe
Feinstzerkleinerer · Produktionslinien

Maße

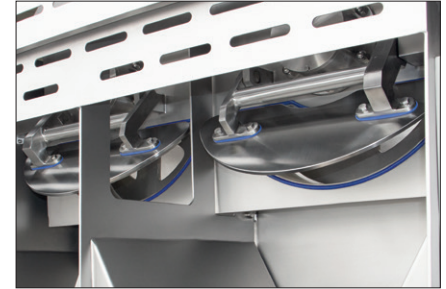
H1 =	750 mm
H2 =	800 mm
H3 =	2050 mm
H4 =	3320 mm
H6 =	4670 mm
L1 =	1550 mm
L3 =	3120 mm
L5 =	2500 mm
L6 =	3520 mm



Draufsicht: Trichter



Ausführung mit Mischspirale



Hydraulische Entleerungsklappen

Standardausstattung

- Zwei Mischachsen mit Mischpaddeln und Teilspirale
- Vor- und rückwärtslaufende Mischachsen
- Hydraulische Entleerungsklappen
- Vakuumpfunktion
- Doppelte Seitenwände
- Hydraulische Abdeckung
- Eingelassene Abdeckungen
- Arbeitsbühne
- Bedienpult mit Druck- & Drehschalter

Zusatzausstattung

- Mischachsen mit verschiedenen Kombinationen aus Mischpaddeln und Mischspiralen
- Frequenzgeregelter Drehstromantrieb
- Kühl- und/oder Kochfunktion
- CIP-Reinigung (Cleaning in Place) und/oder SIP-Reinigung (Sterilize in Place)
- Indirektes Kühlen/Erwärmen via Pillow Plates
- Beladung über Mastbeschickung oder Beladevorrichtung für Großbehälter
- Zusätzliche Schaltwippe
- Wägeeinrichtung
- Absaugventil
- Fettanalyse
- Wasser-/Flüssigkeitszugabestutzen
- Schwenkbares Bedienpult
- Zwei-Hand Bedienung

Auto Command Touch 2000

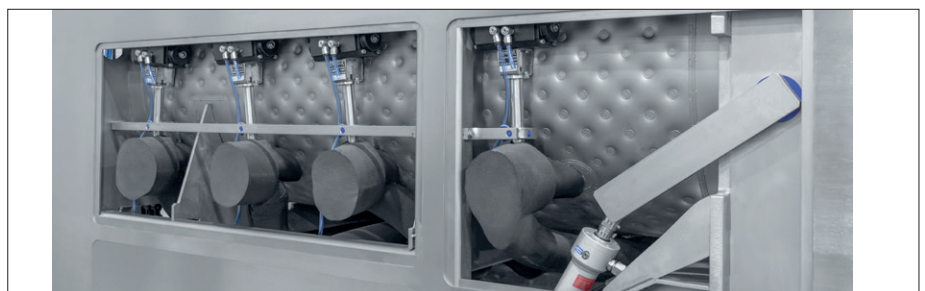
- Digitalanzeige für Gang, Geschwindigkeit, Laufzeit, Temperatur, Uhrzeit
- Abschaltautomatik für Laufzeit und Temperatur
- Anzeige der Wartungs- und Kundendienstintervalle
- Touch-Display vor Staub und Wasser geschützt
- Aufrüstung auf 3000 und 4000 möglich



Auto Command Touch 4000 (optional)



Wägeeinrichtung (optional)



Pillow Plates (optional)