料车式拌料机
TT 200 X / TT 300 X 和 VTT 200 X / VTT 300 X



VTT 300 X 料车式拌料机







柔和搅拌、滚揉、精选

使用 TT 200 X / TT 300 X 和 VTT 200 X / VTT 300 X ，可以对产品进行更加轻柔而密集的加工。

混合容器采用多维旋转的特殊混合原理，产品在加工时不会受诸如搅拌桨叶或搅拌带冲击。

双向旋转，料车在两个方向上移动。混合过程可以实现非常温和，加工过程快速。料车在此过程中还充当产品容器，机器装卸产品。批次加工时间短，品种切换快捷，产品残留量极少。与搅拌机和滚揉机相比，这可以节省大量时间，简化操作流程并提高生产率。

机器的多种应用案例如下:

- 混合各种原料制作优质沙拉
- 制作调理牛排的腌制流程
- 制作调理肉串过程中对肉块进行滚揉
- 在生产火腿或熏鱼时用干盐腌制肉或鱼
- 制作酱料或腌制液过程中混合液态或固态辅料
- 在烘焙产品加工中分离冻干或冷冻水果块
- 蔬菜产品的混合或挂浆
- 纯素或素食产品加工环节中原料的复水

VTT 200 X / VTT 300 X 系列可以选配真空功能真空功能可在保持产品重量恒定情况下减少产品体积。没有氧气的产品具有更好的颜色稳定性和更长的保质期。

Auto-Command 500 控制器按照设置的配方进行自动运行

⊕ 产品优势

切换产品快捷，高灵活性
没有活动的搅拌桨轴或搅拌臂，混合流程柔和，对产品的损伤最小。
没有产品损失
混合品质一致性
提高生产效率
加高的搅拌盖可作为额外的搅拌空间
混合时间大大缩短
节省人力
清洗简单快捷



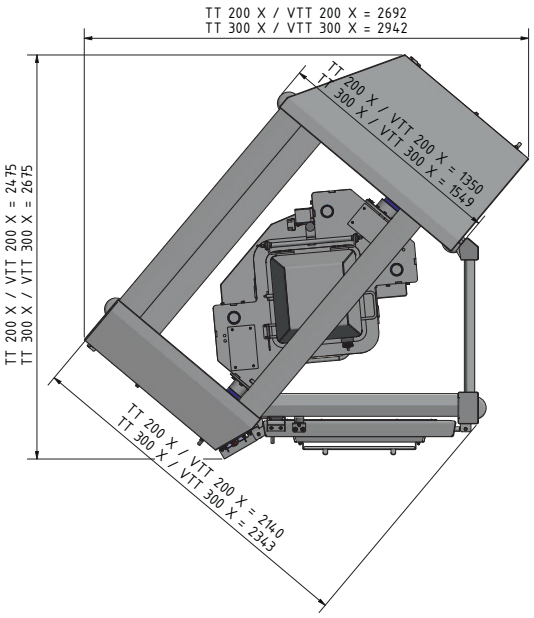


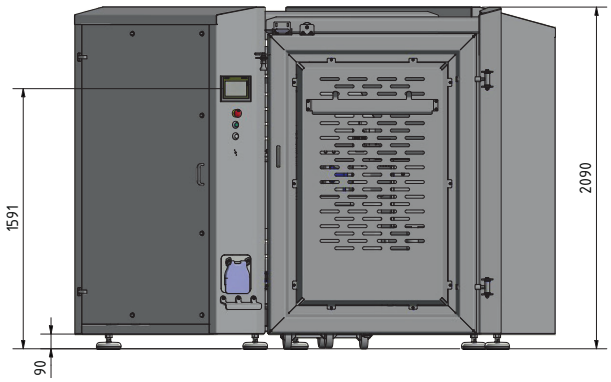


赛德曼机械制造公司
info@seydelmann.com 电话：+49 (0) 711/49 00 90-0 哈德林大街9号
www.seydelmann.com 传真：+49 (0) 711/49 00 90-90 70174 德国斯图加特

斩拌机·搅拌机·绞肉机
乳化机·生产线

TT 200 X / TT 300 X 和 VTT 200 X / VTT 300 X 料车式拌料机|单位：毫米





料车式拌料机工作流程如下：

- 混合
- 滚揉
- 干腌
- 湿腌
- 水解
- 精炼
- 按摩
- 分离
- 分解冷冻产品
- 抽真空
- 盐制
- 裹涂

混合叉

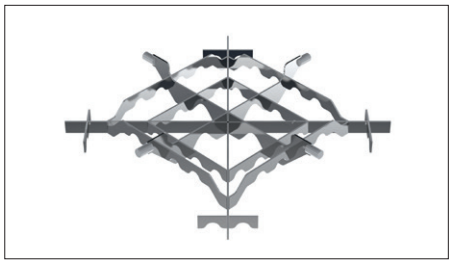
料车式拌料机配备了可快速更换的混合叉。混合叉适合不同产品要求，除了六种标准型号外，还可提供针对特定应用的客户特定解决方案。无需使用任何工具，即可快速轻松地更换或拆卸混合叉。

混合叉的应用案例：

- 腌制调理肉：混合叉按摩肉块
- 混优质沙拉：十字搅拌叉确保简单混合
- 分离冻块：混合叉实现快速柔和分离



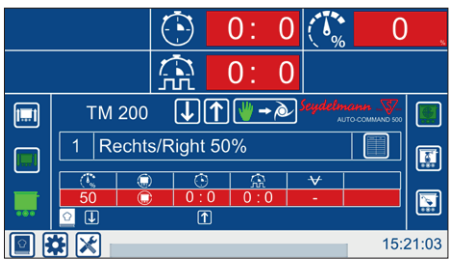
标准混合叉：用于柔和混合，拌制各种沙拉



锯齿混合叉：用于强力混合，以及破碎产品块

机器设计

- TT 200 X / VTT 200 X适用于200升料车
- TT 300 X / VTT 300 X适用于300升料车
- Auto-Command 500：友好的图形控制操作界面，最多存储256个程序
- 卫生设计：机架和产品接触区采用1.4301不锈钢制成
- 无级变频驱动：每分钟1-20转搅拌/暂停 功能
- VTT 200 X / VTT 300 X系列机型可提供最高80%真空



Auto-Command 500 控制器







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