

KK 254 AC-6真空乳化机



KK 254 AC-6真空乳化机

赛德曼乳化机具有独特的多重孔板系统，是生产精细乳化物和优质乳化肠的最佳选择。

参数

孔板直径：	250毫米
小时产能：	10-12吨/小时
功率AC-6电机：	最大 200千瓦/ 268马力
料斗容积：	250升
重量：	3200公斤

机器设计

KK 254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。

真空系统的优点

更高的蛋白提取
更好的风味释放
延长保质期
增强颜色稳定性
恒定单品重量
节省肠衣
香肠肉馅更紧实
斩切更充分
更高的乳化性
产品无气室

应用

适用于预切物料的精细乳化。除了像Lyoner或Wieners这样的精细乳化型外，该机器还可以生产带有颗粒的产品，例如Jagdwurst和Bierwurst乳化颗粒型香肠，以及Bauernbratwurst或最高品质的肝肠。婴儿食品、奶酪和宠物食品行业是的KK 254乳化机的扩展应用领域。

优势

无与伦比的蛋白质提取率
无摩擦热：完美的风味
产品无金属磨损
最细腻的乳化
机器启动或切换速度不会产生浪涌电流
香肠中不含空气，保质期更长，由于真空而具有更好的颜色稳定性



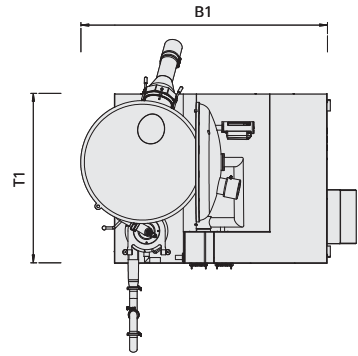
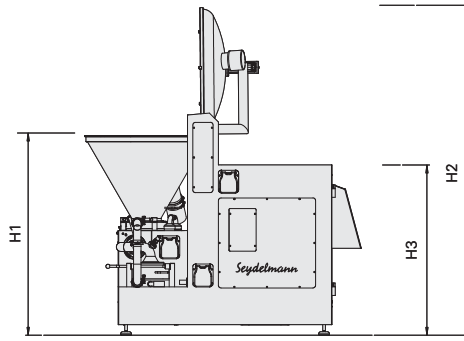
赛德曼机械制造公司

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

- H1 = 1900毫米/74.8英寸
- H2 = 3100毫米/122.1英寸
- H3 = 1150毫米/ 45.3英寸
- T1 = 1600毫米/ 63.0英寸
- B1 = 英寸
- 2328毫米/91.7英寸



孔板系统俯视图



调节阀



料位传感器

标准设备

- 3件·5件或7件孔板套件
- 变频调速AC-6变频器
- 无级预设6挡速度
- 外置控制柜，不锈钢材质
- 过载保护
- PT 100温度控制单元
- 微处理控制的变频器，具有智能输出控制
- 调节阀，用于调节切割性能
- 压力传感器
- 激光料位传感器：确保连续送料
- 料斗顶部的液压盖
- 通过大口径DN 250吸料管进行吸料，进料阀可调节
- 坚固且符合人体工程学的十字开关
- 250升漏斗，带有电动刮板，可将产品恒定地输送到泵中，适用于非常粘稠的物料
- 带有压力传感器的无级变频泵，用于恒定压力和温度控制下将物料送入切割装置
- 在料斗、泵和切割装置上设置有三台水环泵的多级真空系统

控制器：Auto-Command 2000

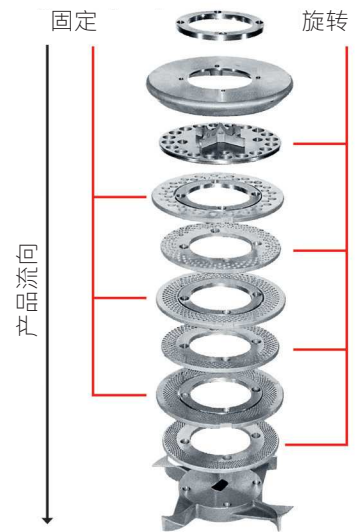
- 逻辑友好的操作界面
- 数字显示挡位、转速、进出口温度、泵速、压力、进料阀状态、刮板转速度和时钟
- 真空度显示
- 数据记录
- 最多可设定9个自动停机点
- 设定温度停机
- 维护和保养周期提示
- 故障显示
- 不锈钢防水机箱
- 基于Windows解决方案

3处多级真空系统

- 料斗
- 泵
- 切割组

系统

经过预混合的产品被吸入通过专门开发的垂直排列的孔板切割系统。经过多重切割。多重孔板彼此之间保持最小距离，但没有实际接触，不会产生摩擦。完全避免了产品经受金属颗粒的污染，并大大延长孔板的使用寿命。切割过程产生的温升很小。单位时间更高的切割频率，更高的蛋白提取率，从而生产出更细、更均匀的乳化脂。



非接触式切割板系统，可生产最佳乳化物

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