

AU 200 M 自动搅拌绞肉机



AU 200 M 自动搅拌绞肉机

赛德曼自动搅拌绞肉机是一款功能强大、坚固耐用的机器，满足在最佳卫生条件下最高品质产品的加工要求。

参数

| | |
|-------------|------------------|
| 孔板直径： | 200 mm |
| 小时产能： | 高达14000 公斤/小时 |
| 电机功率： | 34/52千瓦/ 46/70马力 |
| AC-6变频电机功率： | 80 千瓦/ 107马力 |
| 料斗容积： | 620升 |
| 混合能力： | 210公斤 |
| 重量： | 1930公斤 |
| 含提升机重量 | 2230公斤 |
| 设备： | |

机器设计

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。

灵活加载

除了通过集成的液压提升机或立式提升机进行加载外，还可以通过爬坡传送带或螺旋输送机进行加载。批次容积较大时，还可以使用大料斗的装载设备。根据要求，传送带可以配备金属探测器。

应用

特别适用于绞制新鲜、冷冻、熟肉、内脏、蔬菜和其他食品，原料温度范围：-18°C至85°C (25°F至185°F)。

系统

得益于AU 200 M 的锥形送料螺杆和双速工作螺杆，可轻松加工新鲜、预煮、微冻、预切冷冻的肉、肝、菠菜等。锥形送料螺杆可处理大块肉，并可安全地将它们运送到工作螺杆，而不会造成堆积。混合单元配有搅拌桨叶或搅拌带。混合单元在较制之前将物料均匀混合。带有停机功能的安全防护装置使手无法伸入正在运行的混合装置中。机器快速、强力地切割，不同原料在不同孔板下都有清晰的切割效果。选配筋腱分离装置，可以提高最终产品质量。



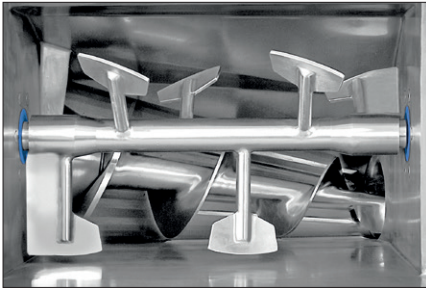
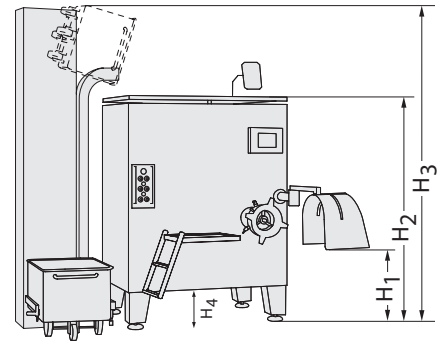
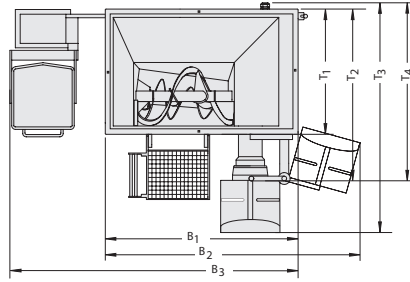
赛德曼机械制造公司

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 (BW 200)

- H1 = 750毫米/29.5英寸
- H2 = 2284毫米/89.9英寸
- H3 = 3271毫米/128.8英寸
- H4 = 350毫米/13.8英寸
- T1 = 1056毫米/41.6英寸
- T2 = 1460毫米/ 57.5英寸
- T3 = 1885毫米/74.2英寸
- T4 = 1553毫米/61.1英寸
- T5 = 1669毫米/65.7英寸
- B1 = 1626毫米/ 64.0英寸
- B2 = 2219毫米/87.4英寸
- B3 = 2849毫米/112.2英寸



料斗俯视图



控制面板



出料口保护装置

标准设备

- 两速工作蜗杆 · 三速送料蜗杆
- 锥形送料蜗杆
- 带有搅拌桨或搅拌带的搅拌单元
- 送料蜗杆反转
- 卡式锁紧装置
- 蜗杆顶出器
- 标准切割组件
- 出料口保护装置
- 料斗安全框
- 带按钮和开关的控制面板
- 嵌入式盖板
- 过载保护

辅助装置

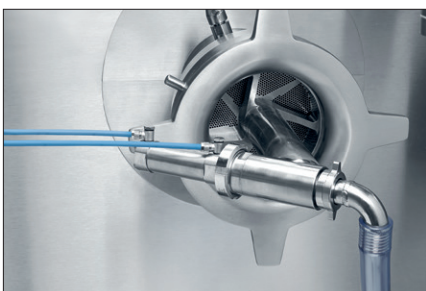
- 六速变频工作蜗杆 · 四速变频工作蜗杆
- 集成液压提升机或立式提升机
- 交流无级变频驱动器和Command 700 W 控制器
- 外置切刀
- 分离装置
- 液压蜗杆顶出器
- 气动分离装置
- 脂肪分析：NIR近红外分析/ X射线分析
- 出料延长管
- 夹持装置
- 可旋转的控制面板
- 双手操作清洁
- 防堵装置
- 外置不锈钢控制柜 · 带主电源开关
- 蜗杆工具车
- 工作平台
- 可选料斗容量 (750升)

控制器：Command 700 W

- 主驱动和送料驱动无级调速 · 可预设速度
- 数字显示速度、时间、电流消耗
- 不锈钢防水机箱
- 机身或壁挂安装
- 故障显示
- 维护和保养周期提示



Command 700 W (AC-6 无级变频驱动)



气动分离装置 (选配)



分离装置 (选配)

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