

# AW 300 U 通用绞肉机



可拆卸轴承

## AW 300 U 通用绞肉机

赛德曼通用绞肉机强大功能令人信服，无需更换工作蜗杆和铰刀孔板即可轻松切割鲜肉、预煮熟肉和冷冻肉块。任何材料均可实现非常高产能、出色的切割颗粒感、颗粒均匀。

### 参数

孔板直径：	300毫米
产能：	7,000-30,000 公斤/小时 15,432-66,139磅/小时
AC-6电机功率：	最大 200千瓦/ 268马力
料斗容积：	925升
重量：	6000公斤/ 13228磅

### 电机配置：

- Ultra: 78/108千瓦；104/144马力
- Ultra-V：85/140千瓦；113/187马力
- AC-6 变频驱动：200 千瓦/ 268马力

## 机器设计

机身由不锈钢制成，完全封闭，所有管路、电机和其它零件都集成在机器中。圆弧边角设计，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。得益于嵌入式盖和底部封闭的不锈钢机身，水无法进入机器，防止污染。可拆卸送料螺杆轴承，主轴承和送料螺杆轴承（驱动侧）CIP清洗接口。

## 多种上料方式

可通过爬坡传送带、螺旋提升机、大料斗提升机、立式提升等方式进行上料。根据要求，传送带可以配备金属探测器。

## 应用

特别适合在-25°C至85°C（-13°F至185°F）的温度范围内较制鲜肉、预切冻肉、冷冻肉块、肉皮、熟肉、鱼、蔬菜、水果和其他可食用食物。

## 系统

送料蜗杆具有断面轮廓线和切削刃，AW 300 U通用绞肉机可较制新鲜、煮熟肉以及完整冻块。专门设计的切割套件和工作蜗杆，更换原料时无需更换。工作螺杆和送料螺杆采用矩形排列，可实现最大效率。送料螺杆可根据工作螺杆负载情况进行自调节，速度根据实际功耗自动调整。根据不同原料特性设置相应的程序参数，在生产前直接调用即可。确保原料输送顺畅，切割组压力最佳，能耗低。



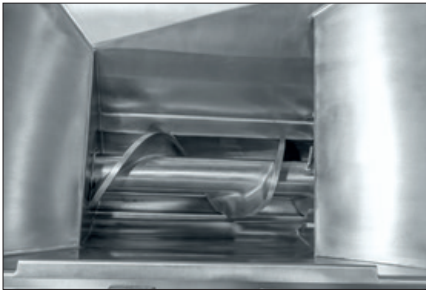
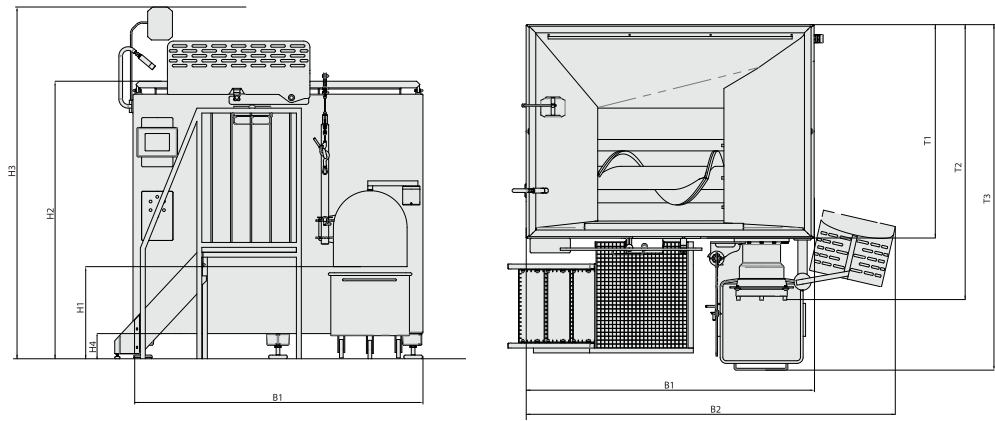
## 赛德曼机械制造公司

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 = 751毫米/29.5英寸
- H2 = 2258毫米/89.0英寸
- H3 = 2863毫米/112.7英寸
- H4 = 205毫米/8.1英寸
- T1 = 1746毫米/68.7英寸
- T2 = 2713毫米/106.8英寸
- T3 = 2924毫米/115.1英寸
- B1 = 2359毫米/92.9英寸
- B2 = 3053毫米/120.2英寸



位于料仓内的送料螺杆



螺杆腔锁紧螺母吊杆



料位传感器 ( 选配 )

标准设备

- 送料螺杆变频驱动
- 通用型切割套件 · 用于鲜肉和冻块
- 过载保护
- 出料口保护装置
- 料斗安全框
- 液压蜗杆顶出器
- 工具架车
- 防堵装置
- 按钮和旋钮开关的控制面板
- 工作平台
- 可拆卸送料螺杆轴承
- CIP清洗主轴承密封/
- 送料螺杆轴承接口
- 加高地脚
- 螺杆腔吊机
- 外置不锈钢控制柜 · 带主开关
- 控制器 : Command 700 W

辅助装置

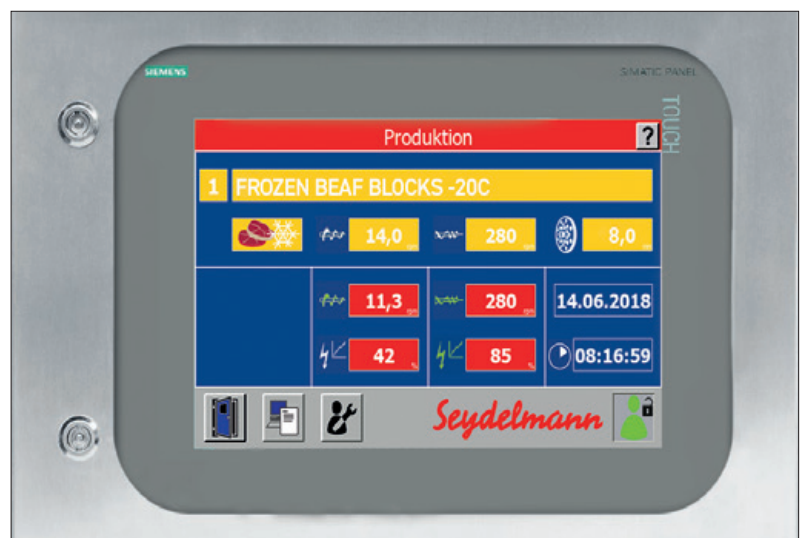
- 大料斗提升机或立式提升机
- 主电机交流变频驱动
- 外置切刀
- 筋腱分离装置 ( 气动和手动 )
- 两段式筋腱分离装置
- 脂肪分析 : NIR近红外分析 / X射线分析
- 激光料位传感器
- 出料口延长管 · 替代出料防护罩
- 可旋转控制面板
- 工具架车
- 双手操作清洗模式
- 超规格冻块专用送料螺杆

控制器 : Command 700 W

- 根据不同原料进行程序参数预设置
- 简单调用预设程序即可
- 送料螺杆根据工作螺杆负载自动匹配最佳速度
- 数字显示转速、时间、电流
- 不锈钢防水机箱
- 固定在机身
- 故障显示
- 维护和保养周期提示



CIP清洗接口



Command 700 W

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