

GW 300冻肉绞肉机



GW 300冻肉绞肉机

由于其坚固的结构和极强的动力，即使在整个冻块温度低至-25°C (-13°F) 的情况下，赛德曼冻肉绞肉机仍可确保完美的切割效果。任何原料都可以实现非常高的产能，和非常均匀的颗粒尺寸。赛德曼冻肉绞肉机可以很好地集成到生产线中。

参数

孔板直径：	300毫米
小时产能：	高达10000 公斤/小时
电机功率：	78/105千瓦/ 105/141马力
AC-6变频电机功率：	140千瓦/ 188马力
料斗容积：	450升
含传送带重量：	3300公斤

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

除了通过立式提升机进行装载外，还可以通过带有挡板的爬坡传送带进行装载。根据要求，传送带可以配备金属探测器。

应用

特别适合较制深冻肉块和其他冷冻食品，例如鱼、蔬菜、水果，温度低至-25°C (-13°F)。

系统

原料被蜗杆进行预破碎
在冻肉绞肉机料斗仓内。借助强劲坚固的蜗杆螺线，蜗杆每旋转一圈就会切掉大约8厘米 (3.2英寸) 的冻块，并将肉运送到切割头进行较制。GW 300配有两速驱动器。低速适用于冻块或使用较小孔径的孔板，高速适用于较大孔径的孔板。



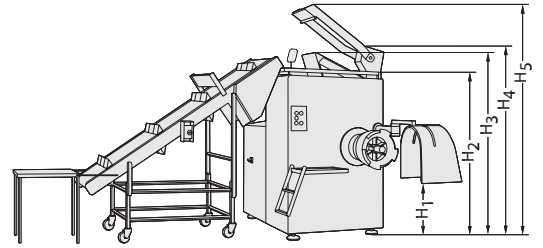
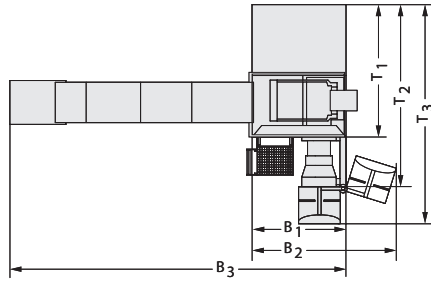
赛德曼机械制造公司

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

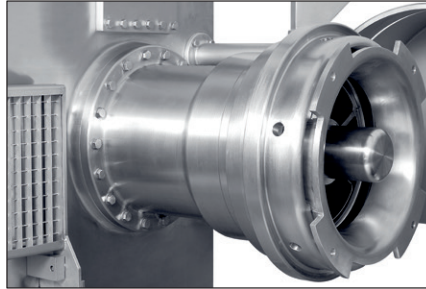
斩拌机·搅拌机·绞肉机
乳化机·生产线

尺寸 (BW 200)

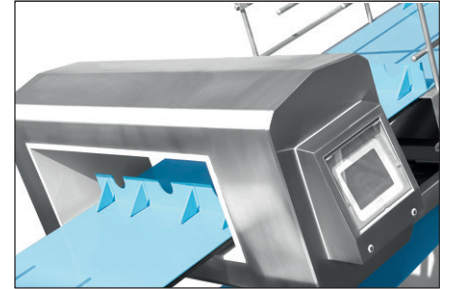
- H1 = 750毫米/29.5英寸
- H2 = 2124毫米/83.6英寸
- H3 = 2213毫米/87.1英寸
- H4 = 2466毫米/97.1英寸
- H5 = 3068毫米/120.8英寸
- T1 = 1810毫米/71.3英寸
- T2 = 2463毫米/97.0英寸
- T3 = 2802毫米/110.3英寸
- B1 = 1260毫米/49.6英寸
- B2 = 1975毫米/ 77.8英寸
- B3 = 4800毫米/189.0英寸



料斗俯视图



卡式锁紧装置



带有集成金属探测器的传送带 (可选)

标准设备

- 两速工作蜗杆
- 冻肉切割套件
- 过载保护
- 出料口保护装置
- 料斗安全框
- 液压蜗杆顶出器
- 液压压紧装置
- 卡式锁紧装置
- 蜗杆工具车
- 防堵装置
- 按钮和旋钮开关的控制面板

辅助装置

- 六速变频工作蜗杆
- 通过立式提升机或爬坡输送带装载
- 带有集成金属探测器的传送带 (可选)
- 交流无级变频驱动器和Command 700 W 控制器
- 外置切刀
- 脂肪分析：NIR近红外分析/ X射线分析
- 激光料位传感器
- 出料延长管
- 可旋转的控制面板
- 蜗杆工具车
- 蜗杆腔体螺母固定器
- 工作平台
- 外置不锈钢控制柜·带主电源开关

控制器：Command 700 W

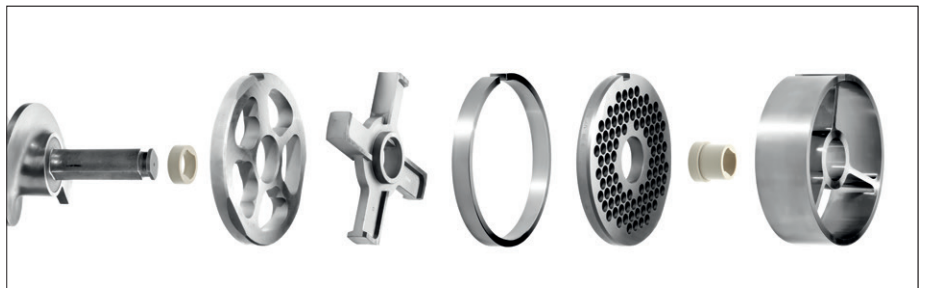
- 主驱动和送料驱动无级调速·可预设速度
- 数字显示速度、时间、电流消耗
- 不锈钢防水机箱
- 机身或壁挂安装
- 故障显示
- 维护和保养周期提示



Command 700 W (AC-6 无级变频驱动)



蜗杆工具车 (可选)



冻肉切割套件

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