

# 料车式拌料机

## TT 200 / TT 300 和 VTT 200 / VTT 300



TT 200 料车式拌料机



### 柔和搅拌、滚揉、精选

TT 200 / TT 300 和 VTT 200 / VTT 300 料斗式拌料机，可对产品进行轻柔而密集的加工。

料车围绕水平轴旋转，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。混合过程非常柔和，加工过程快速。料车在加工过程中充当容器，无需机器装料和出料环节。批次加工时间短，品种切换快捷，产品残留量极少。混合过程非常柔和，加工过程快速。

机器的多种应用案例如下：

- 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
- 制作酱料或腌制液过程中混合液态或固态物料
- 在烘焙工业中分离干燥或冷冻水果块进行加工
- 纯素或素食产品加工环节中原料的水解复水

VTT 200 / VTT 300 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。

Command 700 控制器可以按照设定配方进行自动运行。

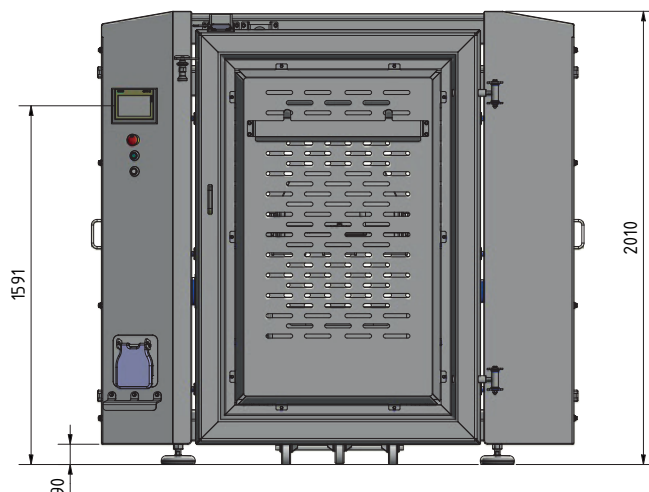
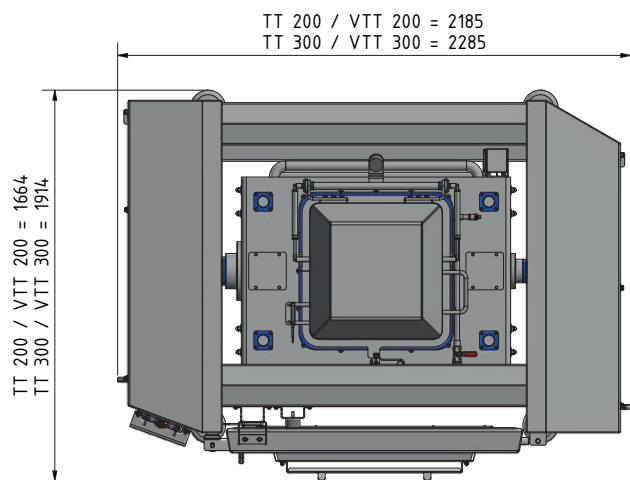
⊕ 产品优势	切换产品快捷，高灵活性
	没有活动的搅拌桨轴或搅拌臂，混合流程柔和，对产品的损伤最小。
	没有产品损失
	恒定混合质量
	提高生产效率
	加高的搅拌盖可作为额外的搅拌空间
	混合时间大大缩短
	节省人力
方便快捷的清洁	



### 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



### 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

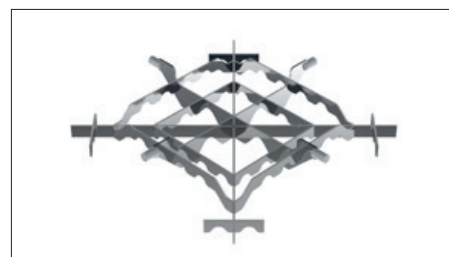
料车式拌料机配备了可快速更换的混合叉。混合叉适合不同产品要求，除了六种标准型号外，还可提供针对特定应用的客户特定解决方案。无需使用任何工具，即可快速轻松地更换或拆卸混合叉。

混合叉的应用案例：

- 调理肉：混合叉按摩肉纤维
- 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，及拌制各种沙拉



锯齿混合叉：用于强力混合，以及破碎产品块

### 机器设计

- TT 200 / VTT 200 适用于200升料车
- TT 300 / VTT 300 适用于300升料车
- Command 700：图形控制界面，最多存储99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 / VTT 300系列程序启动前真空度最高70%



控制器：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