

Automatenmischwolf AE 130-3 M



Automatenmischwolf AE 130-3 M

Der Seydelmann Automatenmischwolf ist eine leistungsstarke und robuste Maschine, die höchsten Qualitätsansprüchen des Endproduktes unter optimal hygienischen Bedingungen gerecht wird.

Daten

Lochscheibendurchmesser:	130 mm
Stundenleistung:	3500 kg/h
Leistung Motor:	14/18 kW
Leistung AC-6 Motor:	30 kW
Trichterinhalt:	350 Liter
Mischkapazität:	130 kg
Gewicht:	1200 kg
Gewicht mit Beladung:	1400 kg

Maschinendesign

Die Maschine verfügt über einen geschlossenen Maschinenständer. Somit sind sämtliche technische Teile in der Maschine integriert. Die Motoren sind feuchtigkeitsschutzisoliert und vollständig geschlossen. Der wasserdichte Schaltkasten ist in die Maschine eingebaut. Alle Flächen sind gerundet, mit handwerklicher Präzision poliert und verlaufen abfallend, so dass Wasser leicht ablaufen kann. Flächenbündig eingelassene Abdeckungen am rostfrei konstruierten Maschinenständer und die geschlossene Ständerunterseite verhindern, dass Wasser ins Innere der Maschine eindringt oder Schmutz an den Öffnungen haften bleibt. Das Schneckengehäuse, die Schnecke sowie die Überwurfmutter bzw. der Bajonettverschluss sind ebenso rostfrei. Das Schneckengehäuse verfügt zudem über ein Trapezgewinde, welches langfristig härtester Beanspruchung standhält.

Anwendung

Besonders geeignet zur Zerkleinerung von frischem, angefrorenem und gekochtem Fleisch als auch Leber, Spinat und anderen Lebensmittelprodukten von -18 °C bis 85 °C.

System

Dank der 2-tourigen Arbeitsschnecke und der weiten konischen Zubringerschnecke des AE 130-3 M, kann Frischfleisch und Angefrorenes, vorzerkleinertes Gefrierfleisch sowie Gekochtes, Leber, Spinat, etc. verarbeitet werden. Die Zubringerschnecke erfasst große Fleischstücke und befördert sie ohne Brückenbildung sicher in die Arbeitsschnecke. Das Mischwerk ist mit Mischpaddeln oder optional mit einer Mischspirale ausgestattet. Das Mischwerk vermennt das Material gleichmäßig vor dem Wolfen. Das Schutzgitter mit Abschaltkontakt verhindert ein Eingreifen in das laufende Mischwerk. Das Ergebnis der schnellen und kraftvollen Zerkleinerung der Maschine ist ein klares Schnittbild und eine sehr hohe Stundenleistung bei jeder Lochscheibengröße und jedem Material. Zur Verbesserung der Qualität des Endprodukts ist die Ausstattung eines Trennsatzes möglich.



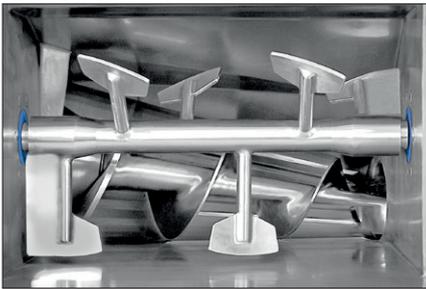
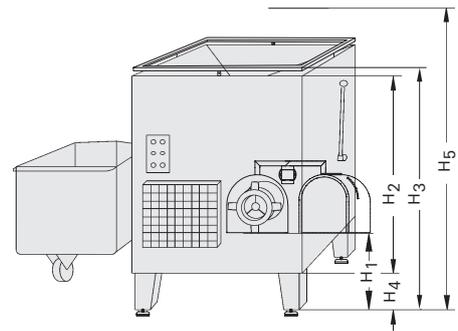
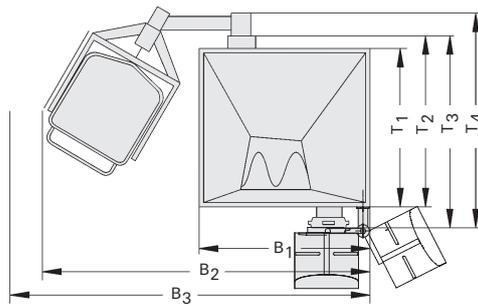
Maschinenfabrik Seydelmann KG

info@seydelmann.com Tel. +49 (0)711 / 49 00 90-0 Hölderlinstraße 9
www.seydelmann.com Fax +49 (0)711 / 49 00 90-90 70174 Stuttgart, Germany

Kutter · Mischer · Wölfe
Feinstzerkleinerer · Produktionslinien

Maße

H1 =	750 mm
H2 =	1710 mm
H3 =	2100 mm
H4 =	350 mm
H5 =	3300 mm
T1 =	1100 mm
T2 =	1200 mm
T3 =	1340 mm
T4 =	1500 mm
B1 =	1200 mm
B2 =	2410 mm
B3 =	2910 mm



Draufsicht: Trichter



Bedienung



Auslaufhandschutz

Standardausstattung

- Zweitourige Arbeitsschnecke, zweitourige Zubringerschnecke
- Konische Zubringerschnecke
- Mischwerk mit Mischpaddeln oder Mischspirale
- Rückwärtslaufende Zubringerschnecke
- Bajonettverschluss
- Schneckenausstoßer
- Standardschneidsatz
- Auslaufhandschutz
- Schaltwippe
- Bedienpult mit Druck- & Drehschalter
- Eingelassene Abdeckungen
- Thermische Überlastkontrolle

Zusatzausstattung

- Sechstourige frequenzgesteuerte Arbeitsschnecke, viertourige frequenzgesteuerte Zubringerschnecke
- Integrierte hydraulische Beladevorrichtung oder Mastbeschickung
- AC-stufenloser Hauptantrieb & Command 700 W
- Zwei-Hand Bedienung
- Festhaltevorrichtung
- Nachschneidemesser
- Trennschneidsatz
- Pneumatische Ausleitvorrichtung
- Auslaufrohr
- Blockierschutz
- Erhöhungsfüße für Unterfahrhöhe BW 200
- Schneckenwagen
- Schneidtrommel



Bajonettverschluss



Nachschneidemesser (optional)



Trennschneidsatz (optional)