

# AU 200 U 通用绞肉机



## AU 200 U 通用绞肉机

赛德曼通用绞肉机的强大功能令人信服，无需更换工作蜗杆和铰刀孔板轻松切割鲜肉、熟肉和冷冻肉块。任何材料都可以实现非常高的产量，一流的切割效果和尺寸非常均匀的颗粒。

### 参数

孔板直径：	200 mm
小时产能：	6000-16000公斤/小时
电机功率：	45/90千瓦/ 60/121马力
AC-6变频电机功率：	100千瓦/ 134马力
料斗容积：	570升
重量：	4000公斤
含提升机的重量：	4500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

特别适合在-25°C至85°C (-13°F至185°F) 的温度范围内绞制鲜肉、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和切削刃，AU 200 U 通用绞肉机可绞制新鲜、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。工作蜗杆和送料蜗杆的矩形排列可实现最大效率。借助变频驱动器可预设六种速度，以适应加工任何材料，并保证最佳切割效果。送料蜗杆和工作蜗杆均采用变频驱动控制。送料蜗杆根据工作蜗杆的负载来调节速度。



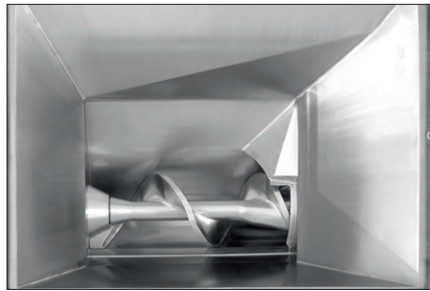
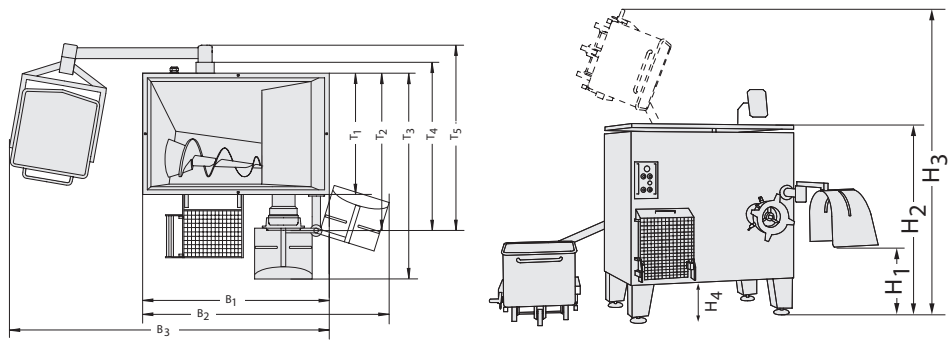
## 赛德曼机械制造公司

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 = 2029毫米/79.9英寸
- H3 = 3258毫米/128.3英寸
- H4 = 250毫米/9.8英寸
- T1 = 1483毫米/ 58.4英寸
- T2 = 1885毫米/74.2英寸
- T3 = 2312毫米/91.0英寸
- T4 = 1982毫米/78.0英寸
- T5 = 2131毫米/83.9英寸
- B1 = 2007毫米/79.0英寸
- B2 = 2592毫米/102.1英寸
- B3 = 3026毫米/119.1英寸



料斗俯视图



卡式锁紧装置



料位传感器 ( 选配 )

**标准设备**

- 两速工作蜗杆或六速变频工作蜗杆
- 四速变频调速送料蜗杆
- 切割套件，用于新鲜和冷冻肉
- 过载保护
- 防堵装置
- 出料口保护装置
- 料斗安全框
- 易拆卸轴承
- 液压蜗杆顶出器
- 卡式锁紧装置
- 夹持装置
- 按钮和旋钮开关的控制面板
- 外置不锈钢控制柜，带主电源开关

**辅助装置**

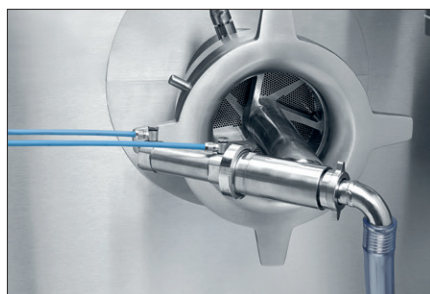
- 集成液压提升机或立式提升机
- 外置切刀
- 分离装置
- 气动分离装置
- 脂肪分析：NIR近红外分析/ X射线分析
- 激光料位传感器
- 出料延长管
- 可旋转的控制面板
- 蜗杆工具车
- 双手操作清洁
- 工作平台
- 可选配不同容量料斗 ( 800/1000 l )

**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