



Universalwolf AU 200 U

Seydelmann Universalwölfe bestehen durch ihre besondere Eigenschaft mit der gleichen Arbeitsschnecke und demselben Schneidsatz problemlos Frischfleisch, gekochtes als auch Gefrierfleischblöcke zu zerkleinern. Dabei wird neben sehr hohen Stundenleistungen ein erstklassiges Schnittbild und eine sehr gleichmäßige Körnung bei jedem Material erreicht.

Daten

Lochscheibendurchmesser: 200 mm
Trichtereinhalt: 570 Liter
(optional 800 / 1000 Liter)

Leistung Motor AC-6: 100 kW
Leistung Motor Ultra: 38/75 kW

	ohne Beladung	mit Beladung
Gewicht	2700 kg	3000 kg
Türbreite (Minimum)	1990 mm	2250 mm

Anwendung

Besonders geeignet zur Zerkleinerung von Frischfleisch, vorzerkleinertem Gefrierfleisch, Gefrierfleischblöcken, Schwarten, gekochtem Fleisch, Fisch, Gemüse, Früchten und anderen Lebensmittelprodukten von -25 bis 85 °C.

System

Dank seiner Zubringerschnecke mit Brechkontur und Schälkante ist es dem Universalwolf möglich neben frischem oder gekochtem Fleisch auch ganze Gefrierfleischblöcke zu zerkleinern. Der hierfür speziell angepasste Schneidsatz als auch die Arbeitsschnecke müssen nicht ausgewechselt werden. Die rechteckige Anordnung von Arbeits- und Zubringerschnecke bietet maximale Effizienz. Durch die 6 voreinstellbaren Geschwindigkeiten des AC-6 Antriebs kann jedes Material ideal verarbeitet und ein jeweils bestmögliches Schnittbild garantiert werden. Beide Antriebe (Zubringer- & Arbeitsschnecke) sind frequenzgeregelt. Die Zubringerschnecke regelt die Geschwindigkeit abhängig von der Last der Arbeitsschnecke.

Flexible Beladung

Neben einer integrierten hydraulischen Beladung oder einer Mastbeschickung ist ebenso der Einsatz eines Steilförderbandes oder Schneckenförderers möglich. Bei vergrößertem Trichtervolumen ist auch eine Beladevorrichtung für Großbehälter erhältlich. Förderbänder auf Wunsch mit Metalldetektor.

Maschinendesign

Der Universalwolf verfügt über einen geschlossenen Maschinenständer. Somit sind sämtliche Leitungen, Schläuche, Motoren und weitere Zubehöre in der Maschine integriert. 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 eine geschlossene Ständerunterseite verhindern, dass Wasser ins Innere der Maschine eindringt oder Schmutz an den Öffnungen haften bleibt.



Maschinenfabrik Seydelmann KG

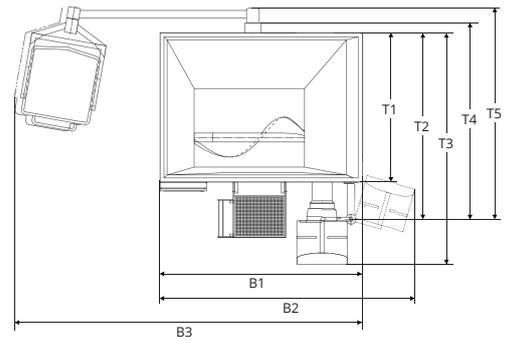
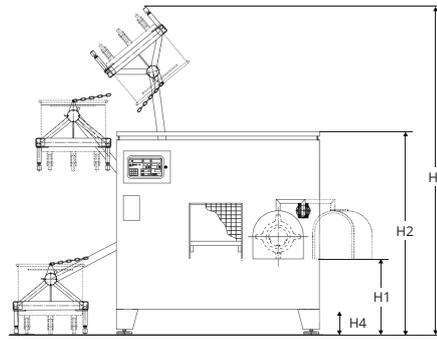
info@seydelmann.com Tel. +49 (0)711 / 49 00 90-0
www.seydelmann.com Fax +49 (0)711 / 49 00 90-90

Hölderlinstraße 9 | 70174 Stuttgart | Germany

**Kutter
Mischer
Wölfe
Feinstzerkleinerer
Produktionslinien**

Maße AU 200 U mit Beladung

B1 = 2007 mm	
B2 = 2592 mm	
B3 = 930 mm	
T1 = 1483 mm	BW 200 / 300
T2 = 1885 mm	H1 = 750 / 1000 mm
T3 = 2312 mm	H2 = 2013 / 2263 mm
T4 = 1982 mm	H3 = 3258 / 3508 mm
T5 = 2131 mm	H4 = 250 / 500 mm



Trichter:
Zubringerschnecke mit Brechkontur und Schälkante



Füllstandmessung (optional)



Festhaltevorrichtung



Command 500

Standardausstattung

- Sechstourige frequenzgesteuerte Arbeitsschnecke (AC-6) oder Zweitourige Arbeitsschnecke (Ultra)
- Viertourige frequenzgesteuerte Zubringerschnecke
- Schneidsatz für Frisch- & Gefrierfleisch
- Thermische Überlastkontrolle
- Blockierschutz
- Auslaufhandschutz
- Schaltwippe
- Hydraulischer Schneckenausstoßer
- Schneckenwagen
- Bajonettverschluss
- Festhaltevorrichtung
- Bedienpult mit Druck- & Drehschalter
- Separater rostfreier Schaltschrank mit eingebautem Hauptschalter

Zusatzausstattung

- Hydraulische Beladevorrichtung
- Nachschneidemesser
- Pneumatischer Trennsatz
- Fettanalyse: NIR Analyse / Röntgentechnologie
- Füllstandmessung über Laser
- Auslaufrohr
- Schwenkbares Bedienpult
- Zwei-Hand Bedienung zur Reinigung
- Arbeitsbühne
- Variable Trichtergröße (800 / 1000 l)

Steuerung Command 500

- Stufenlose Vorprogrammierung der Drehzahlen von Haupt- & Zubringerantrieb
- Anzeige der Geschwindigkeiten, Uhrzeit und Stromaufnahme
- Wasserdichtes Gehäuse aus rostfreiem Edelstahl
- Montage an Maschine oder Wand
- Anzeige von Fehlermeldungen
- Anzeige Wartungs- & Kundendienstintervalle



Pneumatischer Trennsatz (optional)



Schneidsatz für Gefrierfleisch und Frischfleisch

Maschinenfabrik Seydelmann KG

info@seydelmann.com Tel. +49 (0)711 / 49 00 90-0
www.seydelmann.com Fax +49 (0)711 / 49 00 90-90

Hölderlinstraße 9 | 70174 Stuttgart | Germany

**Kutter
Mischer
Wölfe
Feinstzerkleinerer
Produktionslinien**