

适用于新鲜和冷冻肉的绞肉机

# COMBIgrind 200



- 先进的软件确保高效率
- 在新鲜和冷冻肉之间自动切换
- 高绞肉产能
- 卫生和低噪音设计



# COMBIgrind 200

COMBIgrind 200 专为绞碎新鲜和冷冻的块状肉类产品而设计。Marel 获得专利的控制系统使其可在新鲜和冷冻肉产品之间进行自动切换，从而节省时间。预破碎器和加工螺杆配有变频器，可快速破碎冷冻肉。

COMBIgrind 200 可与配备的去骨系统一起使用，并且可以被纳入到整个集成生产线中以强化操作。

机器内部采用特殊设计的干燥和清洁的通风系统保护，避免电气、机械和气动零件处于潮湿环境。所有外表面都是倾斜的，以促进卫生并易于清洁。这款机器符合 CE 认证并保持低噪音水平。



本款机器的设计符合CE标准。

可选附加功能包括：

- 抛光箱体和绞肉机螺杆
- 去骨系统，孔板最大直径至 6 毫米（仅限新鲜肉）
- 双刀套装
- 检测平台
- 工具车



## 技术特点

预破碎电机	7.5 千瓦
绞肉电机	55 千瓦（变频）
电压	3x400伏 - 50 c/s 根据需要控制电压
控制电压	直流 24 伏
材质	AISI 304 不锈钢、喷砂处理
螺杆	不锈钢
进料斗容积	450 升
能力	取决于最终孔板的大小和肉的类型
切刀	Ø200 毫米： 类型可由客户进行确定
重量	3100 千克



作为全球领先的食物加工解决方案供应商，我们不断追求创新和可持续性发展。