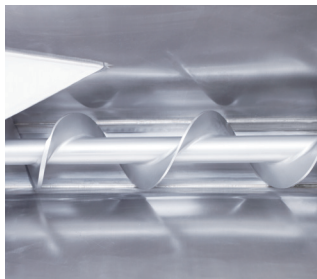
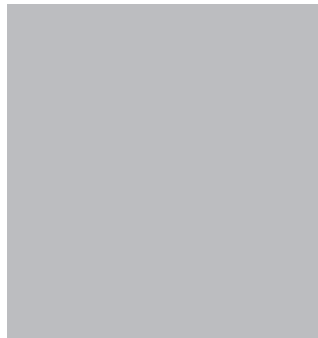
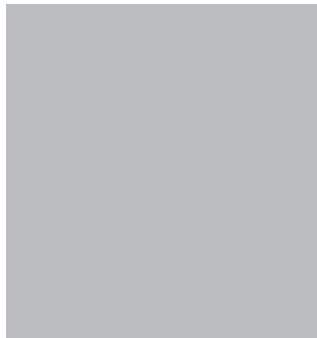


全自动混料绞肉机

AMG 200, AMG 202, AMG 204

AMGR 201, AMGR 203 配制冷系统

AG 208, AG 210 全自动绞肉机



全自动混料绞肉机

● AMG 202

高性能绞肉机可根据客户需要，配置或不配混料装置，也可选配集成制冷系统，用于对绞肉效果有顶级要求的企业。

该系列绞肉机可配置“Unger”5组件B98-E130切割系统或“Enterprise”E32-E56切割系统。

经过特殊设计的绞龙和绞龙套能加工出颗粒感十足的肉馅，原料温升降至最低，且十分节能。



整机由高品质不锈钢制造，机身、料仓及进料口采用无缝焊接技术，绞龙套和搅拌臂不需要专用工具就可以拆卸，简单、快速、易于清洁。产品安全和卫生标准符合CE认证要求。

AMG204和AG210型绞肉机配置强劲的双速电机，甚至可以毫无问题地加工最低-8℃的冻肉。这两种机型还配有机械式绞龙推出装置，和用于拆卸切割系统的反向开关。



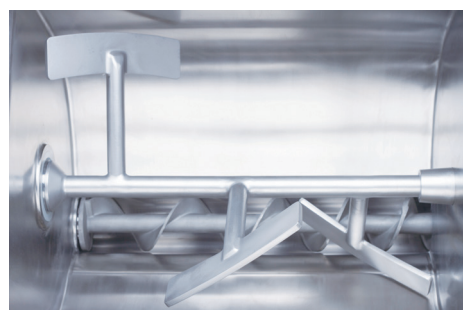
● AG 208

● 搅拌装置

AMG系列绞肉机配置高效的、运转柔和且动力强劲的搅拌装置，短时间内可将不同原料、或原料与添加剂及香料之间混合均匀。如生烤肠或调味汉堡饼的加工就是其典型应用。

为了满足不同种类的加工需求，混料装置的转数是可调节的。

在绞肉工作模式下，混料系统可辅助将原料送入绞龙套中；在混料工作模式下，加工绞龙可以反转，避免未搅拌的原料残留在料仓底部。



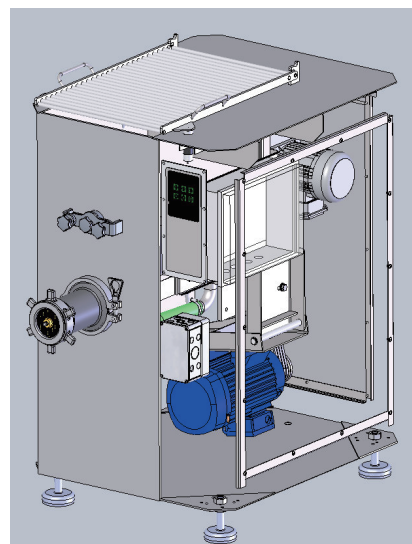
AMGR系列的绞肉机配备高性能制冷系统，整个料仓包括机器的前壁、后壁以及绞龙套都配有冷却装置，温度自动控制，从而保证原料在和机器部件接触过程中不会造成原料温度上升。同时控温系统也会避免原料肉因温度过低而冻在料仓中。

● 去筋膜系统



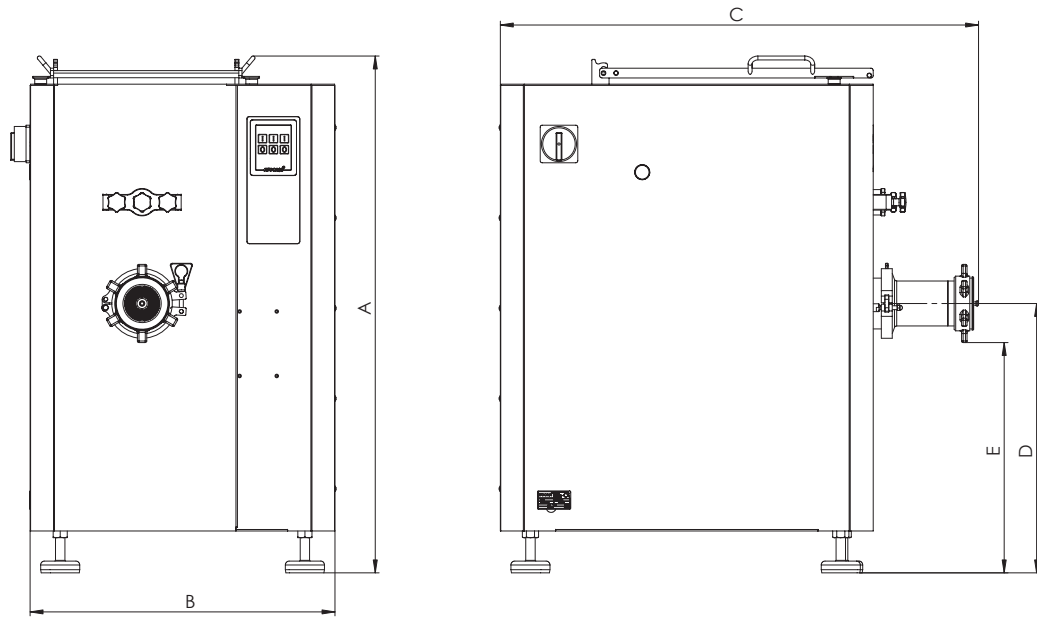
“Unger”切割系统的绞肉机可以选配效果卓越的去筋膜装置，此装置可以有效分离肉中的筋膜和软骨。去筋膜装置配有手动弹簧调节系统，可以控制筋膜及软骨分离量的多少，高效实用。

● 制冷系统





马多中国



型号	AMG 200/AMGR 201 MEW 721/MEW 72	AMG 202/AMGR 203 MEW 723/MEW 723-K	AMG 204 / MEW 724	AG 208	AG 210 / MEW 131
A	1150 mm	1250 mm	1250 mm	1315 mm	1315 mm
B	780 mm	780 mm	780 mm	880 mm	1100 mm
C	1070 mm	1220 mm	1300 mm	1357 mm	1900 mm
D	690 mm	690 mm	690 mm	690 mm	750 mm
E	545 mm	550 mm	550 mm	510 mm	595 mm
电压	400 V, 50 Hz	400 V, 50 Hz	400 V, 50 Hz	400V, 50 Hz	400 V, 50 Hz
电流	3相电	3相电	3相电	3相电	3相电
蛟龙功率	3,0 kw	5,5 kw	5,0/7,5 kw	6,5/8,0 kw	15,0/19,0 kw
混料机功率	0,75 kw	1,1 kw	1,1 kw		
保险丝	16 A inert	25 A inert	32 A inert	32 A inert	50 A inert
切割系统	Enterprise	Unger	Unger	Unger	Unger
尺寸	E-32/B-98	E-32/B-98	D-114	E52/E-130	E66/ G-160
产出量	1200 kg/h	1600 kg/h	2200 kg/h	2200 kg/h	3000 kg/h
料仓容量	70 L	120 L	120 L	120 L	150 L
机器重量	290 kg/310 kg	300 kg/330 kg	470 kg	350 kg	600 kg

马多中国

马多(北京)机械制造有限公司 邮箱: info@mado-china.com 网址: http://www.mado-china.com
 地址: 北京朝阳区新源里16号世方豪庭1306 邮编: 100027 电话: +86 10 8453 1700 / +86 10 8453 1089 传真: +86 10 8453 1090
 地址: 上海市龙漕路200弄22号11号写字楼209室 邮编: 200233 电话: +86 21 6451 5729 传真: +86 21 6484 8971
德国总部 IFOOMA International Food Machines GmbH, Georg-Wössner-Ring 8, 72172 Sulz am Neckar/Germany
 Tel: +49 7454 9976626 Fax: +49 7454 9976628 Web: www.ifooma.com E-Mail: info@ifooma.com

