

# AU 200 U

## Picadora Automática Universal.

O AU 200 U foi concebido para operações industriais de elevada capacidade, permitindo triturar diversos tipos de produtos alimentares com máxima eficiência e uniformidade granulométrica.

A máquina utiliza um sistema de alimentação e corte por aperto tipo-baioneta, composto por sem-fins de alimentação e trabalho posicionados de forma perpendicular, proporcionando maior rendimento e fluxo contínuo do produto. O sistema de acionamento com controlo de frequência permite adaptar automaticamente a velocidade de trabalho conforme a carga do produto. O equipamento é totalmente construído em aço inoxidável, com estrutura fechada e superfícies polidas inclinadas para facilitar a limpeza e assegurar elevados níveis de higiene alimentar.

### Aplicações

- Carne fresca.
- Carne cozida.
- Blocos de carne congelada.
- Carnes pré-congeladas.
- Couros e gorduras.
- Peixe.
- Vegetais.
- Frutas.

### Principais Vantagens

- Picadora automática inteligente para todo o tipo de carnes, seja em blocos inteiros congelados (até -20° C), pedaços congelados pré-cortados, frescas e cozinhadas (até 85° C).
- Elevada capacidade de produção industrial.
- Processamento de carne fresca e congelada sem troca de sistema de corte.
- Excelente uniformidade granulométrica.
- Estrutura higiénica de fácil limpeza.
- Controlo automático de alimentação.
- Baixo risco de bloqueio graças ao sistema Anti-Block.
- Integração simples em linhas automáticas.
- Possibilidade de funcionamento contínuo.
- Alta robustez e durabilidade industrial.

### Equipamento Standard

- Sem-fim de trabalho de 2 velocidades ou variável AC-6.
- Sem-fim de alimentação com controlo de frequência.
- Sistema de corte para carne fresca e congelada.
- Proteção térmica contra sobrecarga.
- Sistema Anti-Block.
- Proteção de saída.
- Estrutura de segurança da tremonha.
- Extrator hidráulico do sem-fim.
- Sistema de bloqueio Bayonet.
- Painel de controlo com comandos rotativos e pressão.
- Armário inox independente e separado da máquina.
- Estrutura totalmente fechada e higiénica.

### Equipamentos Opcionais

- Sistema hidráulico de carga.
- Sistema vertical de alimentação.
- Separador pneumático.
- Sistema separador de produto.
- Sensor laser de nível de produto.
- Plataforma de trabalho.
- Tremonha de maior capacidade (800 / 1000 litros).
- Sistema de análise de gordura NIR / Raios-X.
- Tapetes transportadores.
- Detetor de metais integrado.

### Sistema de Controlo - Command 700 W

- Programação contínua das velocidades.
- Monitorização digital de velocidade e consumo.
- Indicação de erros.
- Avisos de manutenção e assistência.
- Construção inox impermeável.
- Montagem na máquina ou parede.



*Seydelmann* Gegr. 1843



### INFORMAÇÃO TÉCNICA

Diâmetro da placa de corte	200 mm
Produção horária	6.000 - 16.000 kg/h
Potência do motor principal	45 / 90 kW
Potência motor AC-6	100 kW
Capacidade da tremonha	570 litros
Peso	4.000 kg
Peso com sistema de carga	4.500 kg
Construção	Aço inoxidável
Controlo de velocidade	Variador de frequência
Velocidades programáveis	Até 6 velocidades
Sistema de corte	Carne fresca e congelada
Temperatura de operação	-25 °C a +85 °C

