



BAADER 600



BAADER 601



BAADER 603



BAADER 605



BAADER 607



Food Processing Machinery

## 柔和分离器 600 系列

### 技术参数：

- 鼓洞直径：1.3；2；3；5；8 毫米  
可根据要求提供各种直径
- 吞吐量：  
按出产量的要求有五种不同型号的机器可供选择
- 操作人数：1 人或在自动送料时无需人工操作
- 耗电量：根据不同的机器型号而定。

### 顾客利益：

- 卓越的产品质量
- 产品无皮无骨
- 最高的出成率
- 经济高效的加工
- 低质肉的再升值
- 可根据其产出要求提供全规格的机型

### 可选择办法：

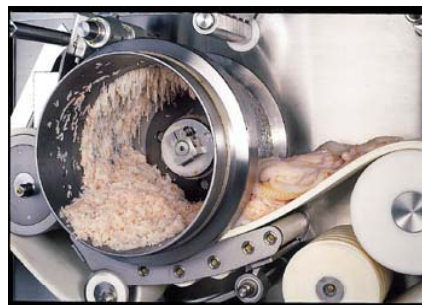
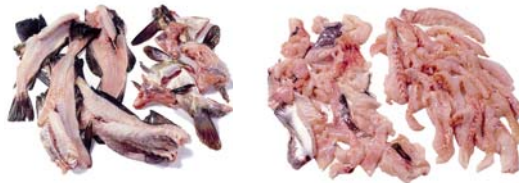
- 干燥的运转传感器控制产品流量
- 顶部或侧面进料
- 备料装置
- 自动送料系统

### 机器的应用及特点：

可以对不同原料进行精加工，如：

- 带鱼皮或不带鱼皮的鱼片
- 带骨鱼条和碎肉
- 整个主干骨或头颈骨

灵活的挤压带把原料输送到穿孔鼓，通过穿孔轻柔地挤压出鱼肉。坚硬的部分如骨头、鳍和皮会留在鼓外。原料和鼓洞的直径决定了最终产品的质地。



吞吐量评估是由穿孔鼓洞的大小、输送种类、原料、其预处理（像磨损前的程度）、输送温度和设定的压力等决定的。

每一要求的评估是由买方和供应方决定的。

插图和说明只是近似实物，仅供参考。实际规格应以我们根据技术的发展要求而修正设计的报价和订单确认为准，可能会与本册上的描绘或图片稍有出入。

### 注意！

为了说明技术细节，部分的安全和保护装置并未显示在操作状态下。

操作机器时，必须使用所有相关的安全装置，并应遵循所有有关安全的解释说明！



Food Processing Machinery

Nordischer Maschinenbau  
Rud.Baader GmbH + Co.KG  
Postfach1102 • D-23501 Lübeck  
Germany  
Tel.: +49/451/5302-0  
Fax: +49/451/5302-492  
e-mail: fish@baader.com  
Internet: www.baader.com

09/2005