

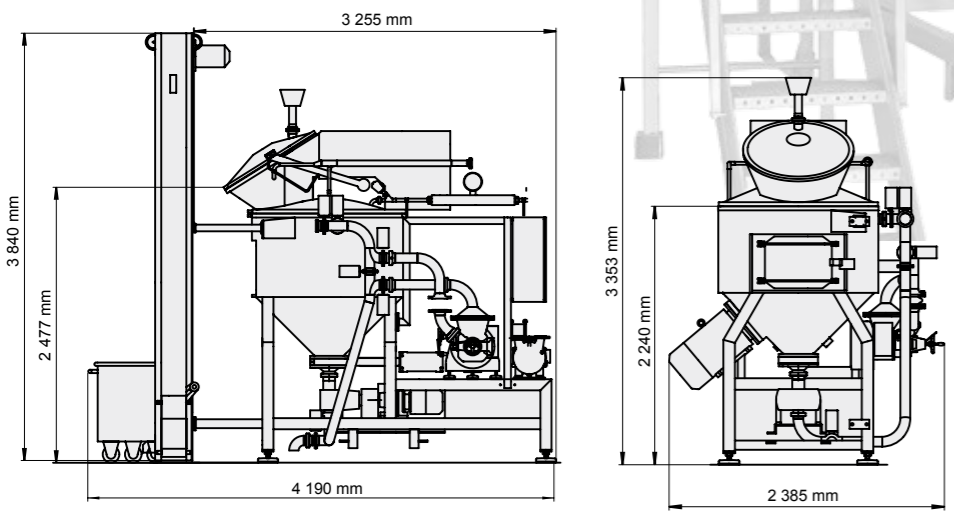
KS PROZESSAUTOMAT B25
KS PROCESS AUTOMAT B25

TYP 255
TYPE 255

KS PROZESSAUTOMAT
KS PROCESS AUTOMAT

Technische Daten
Technical Data

| | -300 | -600 | -1200 | |
|---|--|-------|---------|-------------------------------|
| Chargengröße <i>Batch size</i> | 300 l | 600 l | 1 200 l | |
| Durchsatzmenge * <i>Output*</i> | 4 | 3 | 3 | Chargen/h <i>Batches/h</i> |
| Antrieb Vorzerkleinerung <i>Drive pre-cutter</i> | 18 - 66 kW | | | |
| Motordrehzahl Vorzerkleinerung <i>Revolution pre-cutter</i> | Standard 1 475 min ⁻¹ , polumschaltbar oder frequenzgeregelt <i>Standard 1 475 min⁻¹, pole-changing or frequency controlled</i> | | | |
| Schneidsystem Feinstzerkleinerung <i>Cutting system emulsifier</i> | KS 2fach-, 3fach- oder CUTFIX Schneidsystem <i>KS 2 plate, 3 plate or CUTFIX Cutting System</i> | | | |
| Lochplatte Feinstzerkleinerung <i>Hole plate emulsifier</i> | Ø 175 mm / Ø 225 mm | | | |
| Antrieb Feinstzerkleinerung <i>Drive emulsifier</i> | 25 - 110 kW | | | |
| Motordrehzahl Feinstzerkleinerung <i>Revolution emulsifier</i> | Standard 2 950 min ⁻¹ , polumschaltbar oder frequenzgeregelt <i>Standard 2 995 min⁻¹, pole-changing or frequency controlled</i> | | | |
| Gewicht <i>Weight</i> | 3 200 - 4 600 kg | | | |



Ausführung B25 Typ 255 mit 1 200 l Trichter.
Execution B25 Type 255 with 1 200 l hopper.

Standardausführung 400 V/50 Hz, andere Ausführungen auf Anfrage.
 *) Die Durchsatzmengen sind nur Anhaltswerte, die von Art und Zustand des zu zerkleinernden Produkts, des Produktionsprozesses sowie der verwendeten Feinstzerkleinerer abhängig sind.
*Standard execution 400 V/50 Hz, other executions upon request.
) The output values are reference values, depending on the consistency and type of product to be processed, as well as the emulsifier size.

Weitere Informationen zu den einzelnen Maschinentypen erhalten Sie auf Nachfrage. Bitte setzen Sie sich mit uns in Verbindung.
Further information on the different types of machines can be obtained upon request. Please contact us.

© 04/13 B25.deen



KS B25 TYP 255
KS B25 TYPE 255

KARL SCHNELL GmbH & Co.KG
 Mühlstraße 30 • Germany
 D-73650 Winterbach
 Telefon +49 (0) 7181 / 962 - 0
 Telefax +49 (0) 7181 / 962 - 100
 www.karlschnell.de
 ks@karlschnell.de



DIE INNOVATIVE LÖSUNG FÜR CONVENIENCEFOOD

Modernste Prozesstechnik und kundenspezifischen Lösungen sind die Grundlage für Flexibilität und Wirtschaftlichkeit. Der **KS** Prozessautomat B25 vereint die Arbeitsschritte „Zerkleinern“, „Mischen“, „Emulgieren“ und „Homogenisieren“ unter Vakuum mit thermischen Prozessen in nur einer Maschine.

Es können folgende Produkte hergestellt werden: Mayonnaise, Dressing, Sauce Tartar, Saucen, Marinaden, Ketchup, Relish, Meerrettich, Gemüsepasten, Letscho, Leberpastete, Farcen, Fischpasteten, Surimi, Feinkostsalate etc.

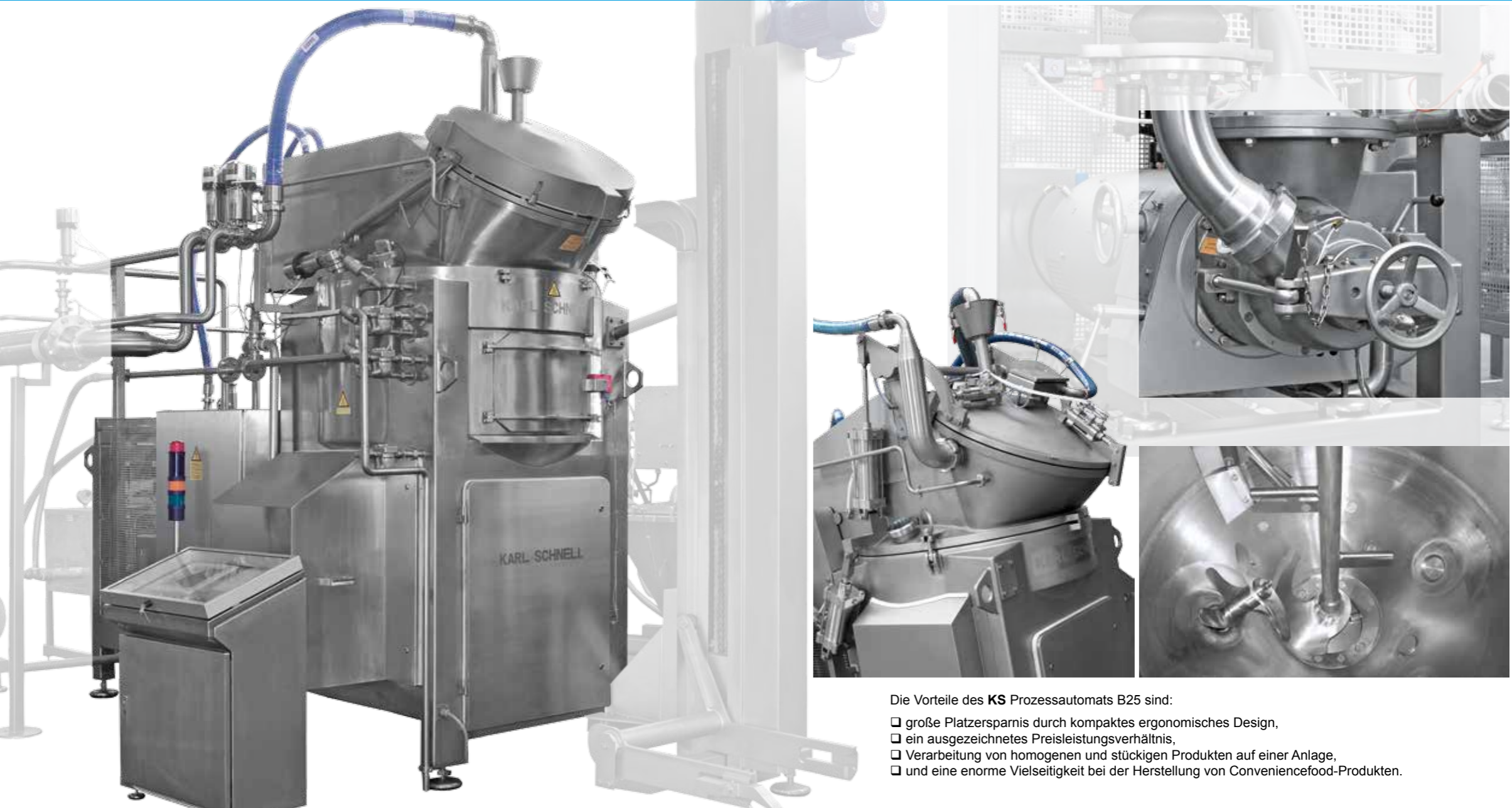
Ausstattung

Der vertikale Prozessbehälter verfügt über einen Vorzerkleinerungsmotor mit Messern zur schnellen Einarbeitung von Pulverstoffen oder Öl in eine Wasservorlage.

Auf dem Hauptdeckel des Behälters ist ein wandabstreifen- des Rührwerk montiert. Eine Pumpe, die zur Produktzirkulation und Entleerung eingesetzt wird, ist an dem konischem Auslauf des Behälters angeflanscht.

Im Zirkulationsmodus wird das Produkt über einen integrierten **KS** Feinstzerkleinerer gepumpt - dort feinstzerkleinert, emulgiert, homogenisiert und danach in den Prozessbehälter zurückgeführt oder entleert.

Die Entleerung von Produkten mit stückigen Einlagen erfolgt im Bypass um den Feinstzerkleinerer. Thermische Prozesse erfolgen indirekt über Doppelmantel oder/und direkt über Dampfinjektionsdüsen. Rohstoffe werden über die Hebevorrichtung mit Normwagen beschickt, über Vakuum eingesaugt oder mit Dosierpumpen zugeführt.



Die Vorteile des **KS** Prozessautomats B25 sind:

- ❑ große Platzersparnis durch kompaktes ergonomisches Design,
- ❑ ein ausgezeichnetes PreisLeistungsverhältnis,
- ❑ Verarbeitung von homogenen und stückigen Produkten auf einer Anlage,
- ❑ und eine enorme Vielseitigkeit bei der Herstellung von Conveniencefood-Produkten.



THE INNOVATIVE SOLUTION FOR CONVENIENCEFOOD

The innovative **KS** Process Automat B25 combines the stages of „pre-cutting“, „mixing“, „emulsifying“ and „homogenising“ under vacuum with thermal processes in one machine.

The following products can be produced: mayonnaise, dressing, tartar sauce, sauces, marinades, horseradish, vegetable paste, letscho, liver pâtés, fish pâtés, surimi, delicatessen salads etc.

Equipment

The vertical process vessel is equipped with a pre-cutting motor with knives. This allows for fast processing of powders or oil into a water base. The process vessel cover carries an agitator, which scrapes the vessel sides. The conical process vessel with slide is connected to a

product pump, used for product circulation and discharge. In circulation mode, the product is pumped through the proven **KS** Emulsifier, where it is fine-cut, emulsified, homogenised and either returned to the process vessel or discharged. Chunky products are discharged via a bypass around the emulsifier.

Thermal processes are carried out indirectly via the double jacket and/or by steam injection nozzles. Raw material input is via the lifting system with trolleys, vacuum suction, or dosage pumps.

The **KS** Process Automat B25 has the following advantages:

- ❑ Compact, ergonomic design and therefore space-saving
- ❑ Excellent price-performance ratio
- ❑ Single unit and homogenous products can be processed in one machine
- ❑ Huge diversity for conveniencefood production

