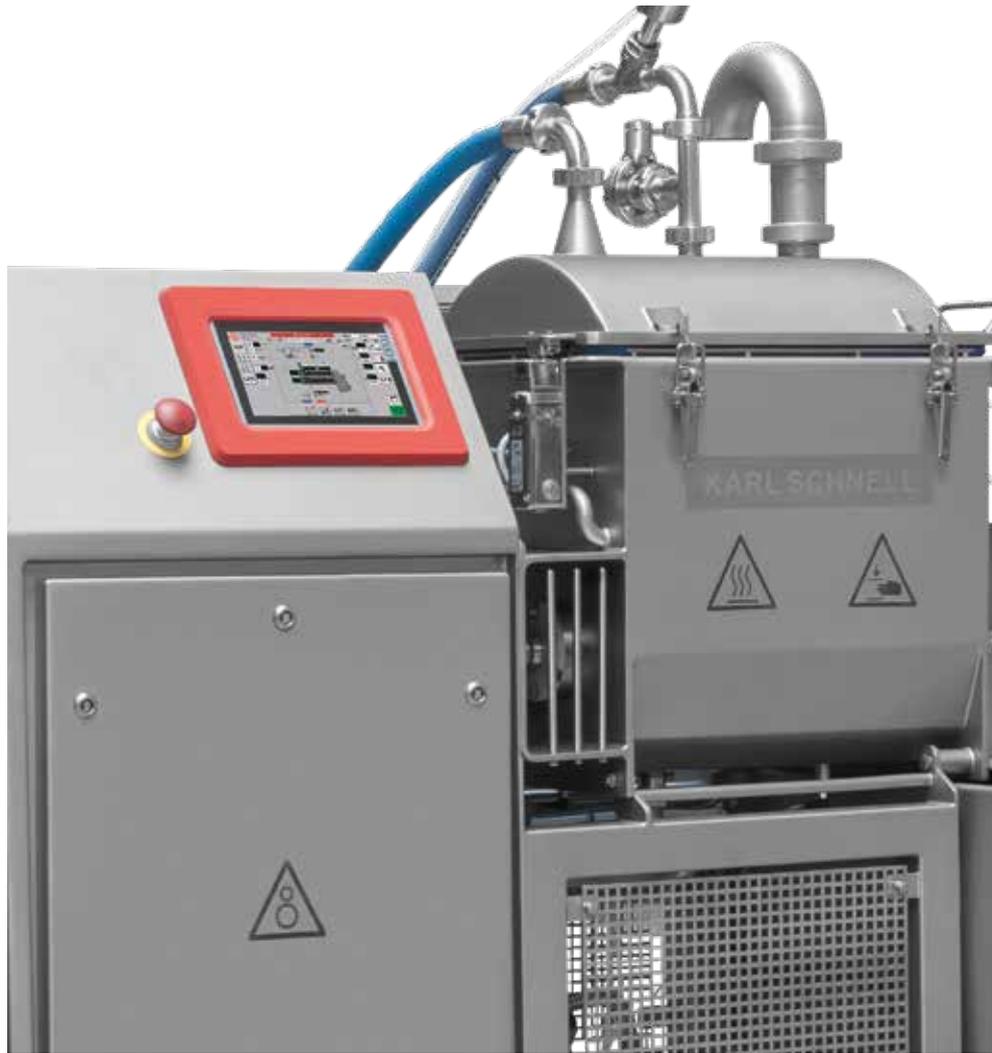


KS MISCHER 30

KS MIXER 30



TYP 740, 750, 760, 770

TYPE 740, 750, 760, 770

VORTEIL DURCH FLEXIBILITÄT

Der **KS** Mischer 30 ist speziell für die Arbeit im Labor konzipiert. Um möglichst viele Produktionsabläufe simulieren zu können ist er seriell mit Doppelmantel, Wasserdosierung und SPS Steuerung ausgestattet. Zusätzlich kann der **KS** Mischer 30 mit Vakuumsystem, Bedampfung und CIP Reinigung komplettiert werden.

Es besteht weiterhin die Möglichkeit den **KS** Mischer 30 mit Schraubenwellen, Paddelwellen, Schneckenwellen oder in Kombination auszurüsten.

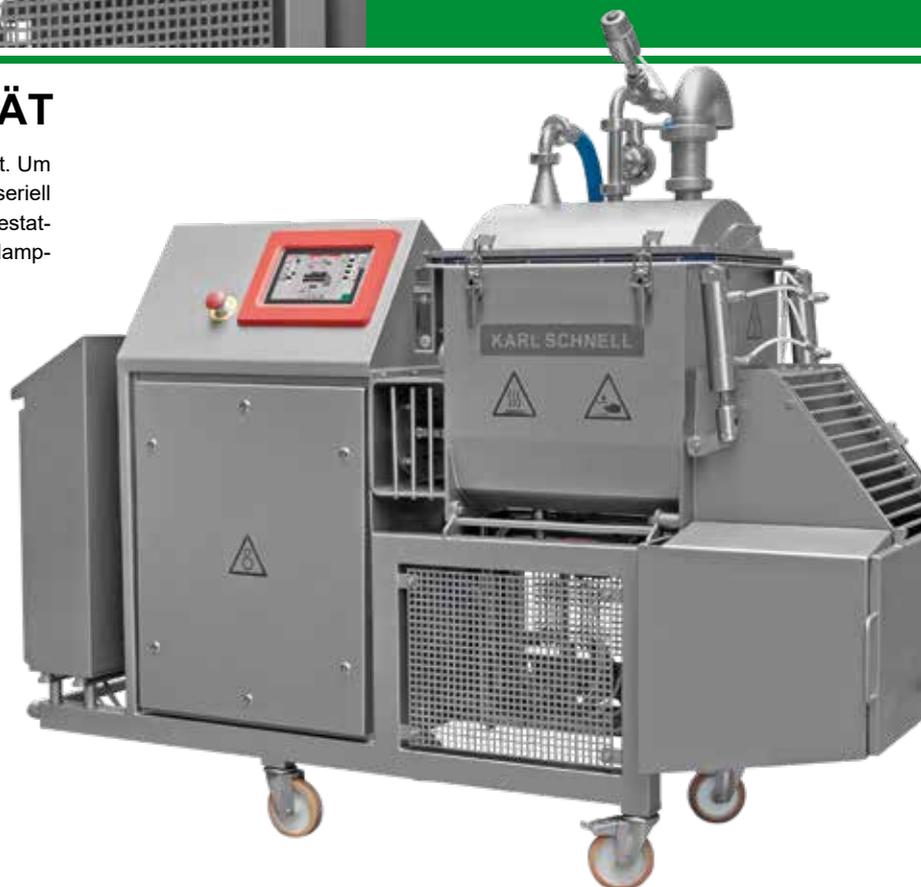
So wird eine optimale Anpassung an das zu verarbeitende Produkt erreicht.

ADVANTAGE BY FLEXIBILITY

*The **KS** Mixer 30 is specially designed for the workflow under laboratory conditions. It is equipped as standard with double jacket, water dosing system and PLC control to simulate as much production processes as possible. Additionally the **KS** Mixer 30 can be provided with vacuum system, steam injection and CIP cleaning.*

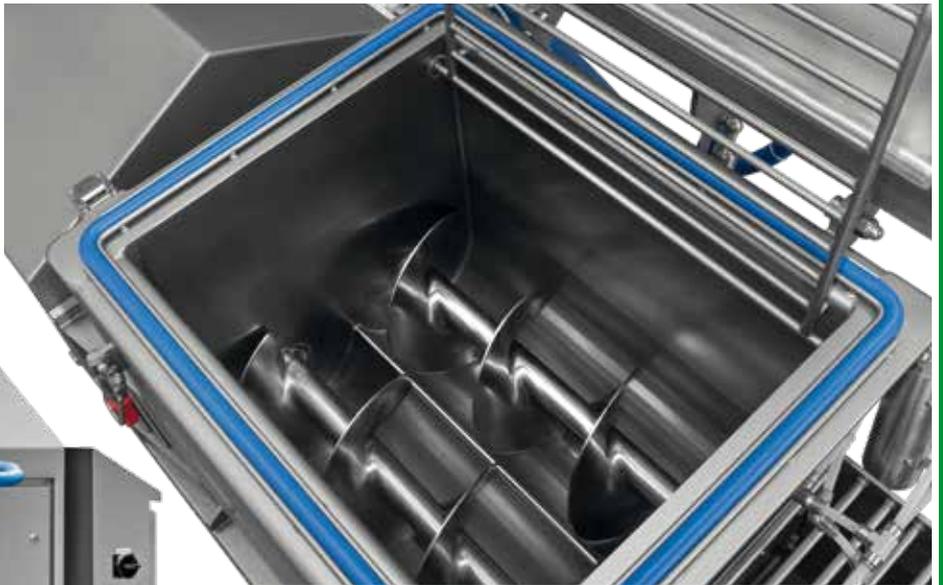
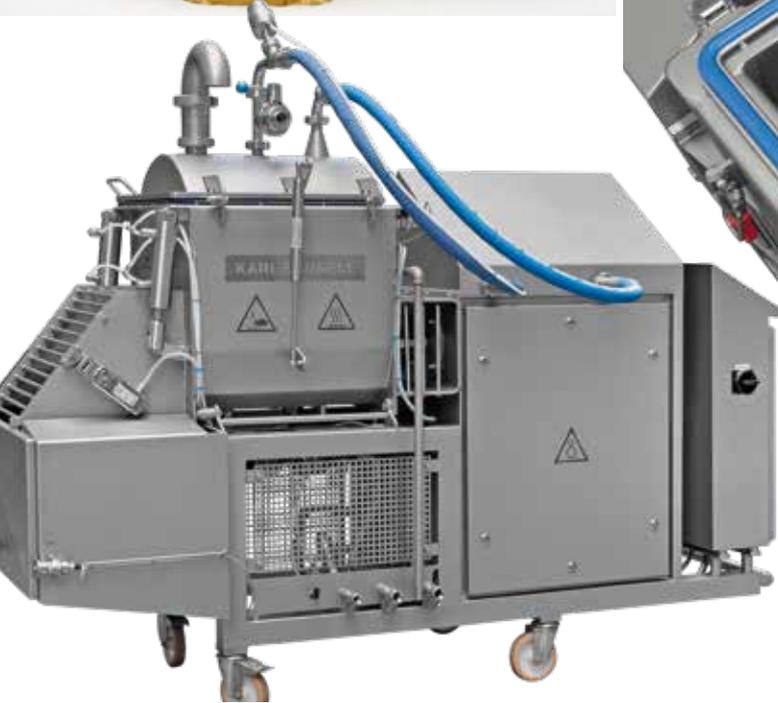
Furthermore there is a free choice of using ribbon shafts, paddle shafts, screw shafts and even a combination of the above.

Therefore you get the optimal adjustment to the processed product.





KS MISCHER 30 TYP 740, 750, 760, 770 KS MIXER 30 TYPE 740, 750, 760, 770



Technische Daten Technical Data

Mischergröße
Mixer size

Totalvolumen ca.
Total capacity approx.

Nennvolumen ca.
Nominal capacity approx.

Einlaufhöhe
Inlet height

Auslaufhöhe
Outlet height

Motorleistung
Motor drive

Wellendrehzahl
Revolution shaft

Mischer 30 Mixer 30

30 l

70 l

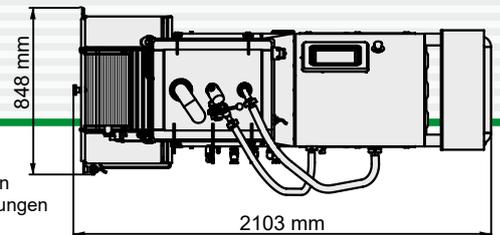
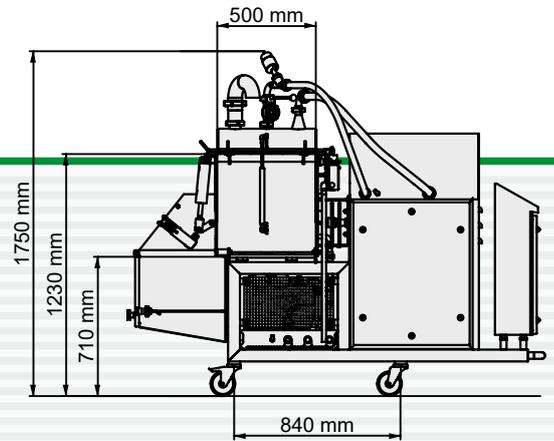
35 l

1 150 mm

630 mm

2,2 kW

25 - 100 1/min frequenzgeregelt
frequency controlled



Standardausführung 400 V/50 Hz, andere Ausführungen auf Anfrage.
Weitere Informationen zu den einzelnen Maschinentypen erhalten Sie auf Nachfrage. Bitte setzen Sie sich mit uns in Verbindung. Technische Änderungen, Weiterentwicklungen und geringfügige Abweichungen der Maße und Ausführungen behalten wir uns vor.

*Standard execution 400 V/50 Hz, other executions upon request.
Further information on the different types of machines can be obtained upon request. Please contact us.
We reserve the right to make technical changes, improvements and slight deviations in dimensions and designs.*

KARL SCHNELL GmbH & Co.KG
Muehlstrasse 30 • Germany
D-73650 Winterbach

Tele +49 (0) 7181 / 9 62 - 0
Fax +49 (0) 7181 / 9 62 - 100

www.karlschnell.de
ks@karlschnell.de

KARL SCHNELL 
PARTNER TO THE FOOD INDUSTRY