

KS MÉLANGEUR 30

KS MEZCLADORA 30



TYPE 740, 750, 760, 770

TIPO 740, 750, 760, 770

LA FLEXIBILITÉ EST SON AVANTAGE

Le mélangeur **KS 30** est spécialement conçu pour les travaux en laboratoire. Afin de simuler un maximum de séquences de process, il est monté en série et équipé d'une double enveloppe, d'un dosage d'eau et d'une commande automate. Le mélangeur **KS 30** peut être équipé en complément d'un système de vide, de vaporisation et de nettoyage en place NEP.

Il peut être aussi muni d'arbres à rubans, à palettes ou à vis pleine, indépendants ou combinés.

Il est ainsi possible d'obtenir une adaptation parfaite au produit à transformer.

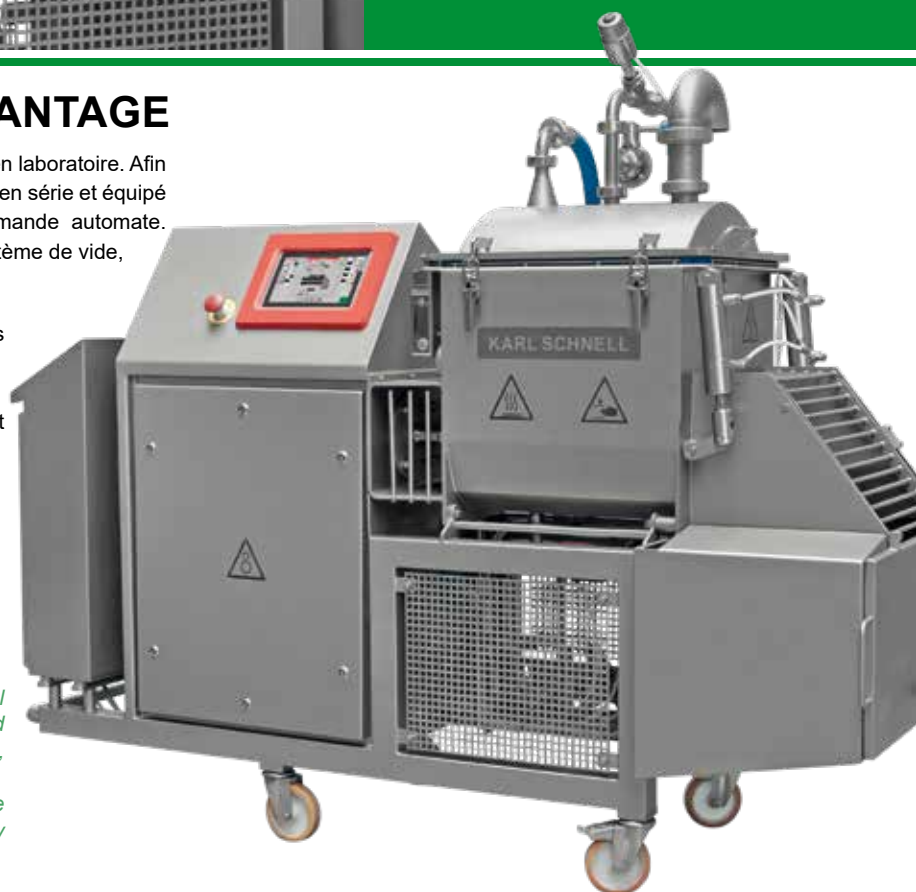
VENTAJAS GRACIAS A SU FLEXIBILIDAD

*La mezcladora **KS 30** se ha concebido especialmente para el trabajo en el laboratorio. Para poder simular la máxima cantidad de pasos de producción, se ha equipado con doble revestimiento, dosificado de agua y control de procesos PLC.*

*Además, la mezcladora de cocción para laboratorios **KS** se puede complementar con un sistema de vacío, vaporización y limpieza CIP.*

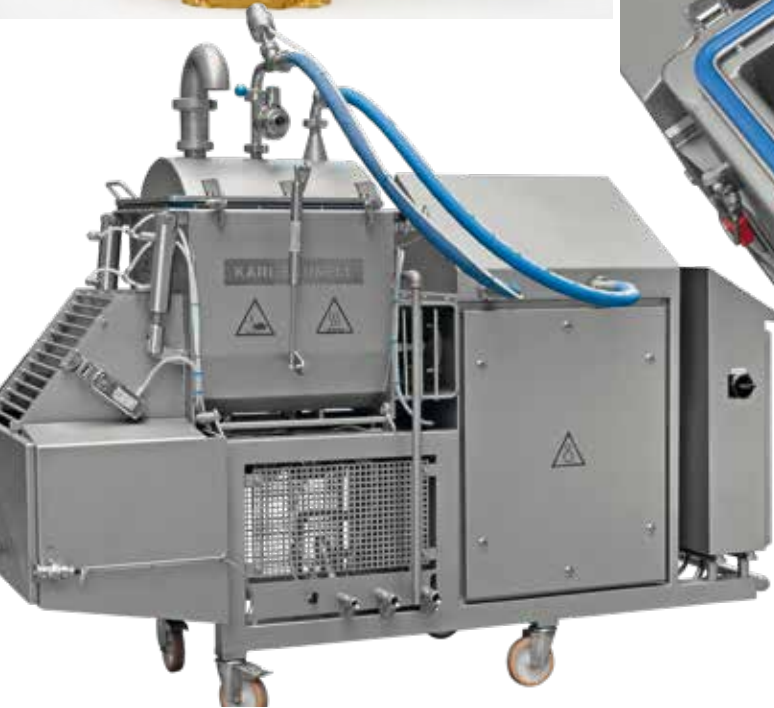
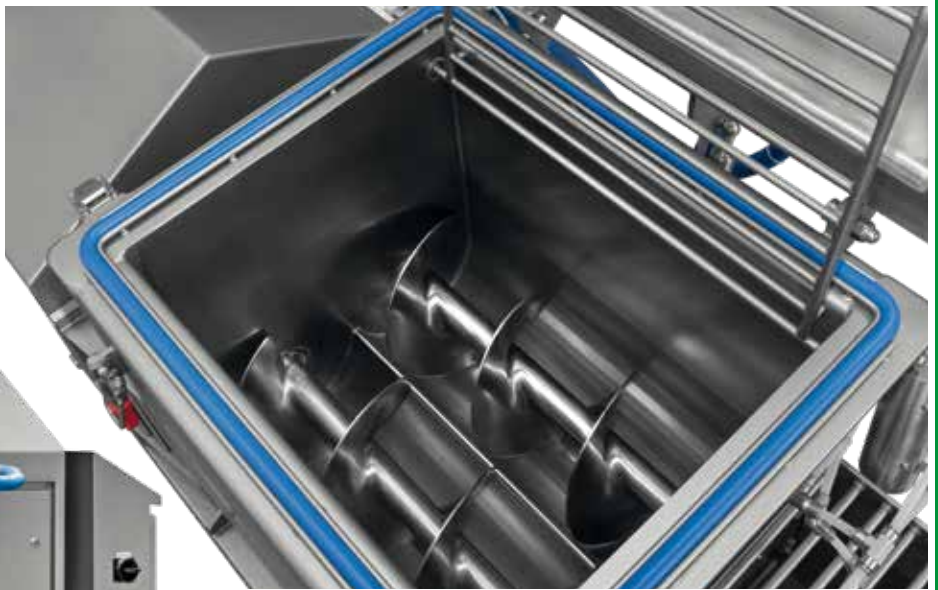
*Existe también la posibilidad, de equipar la mezcladora **KS 30** con ejes helicoidales, ejes con palas, ejes de tornillo sin fin o combinaciones de éstos.*

Así, se consigue una adaptación óptima al producto a procesar.



KARL SCHNELL 
PARTNER TO THE FOOD INDUSTRY

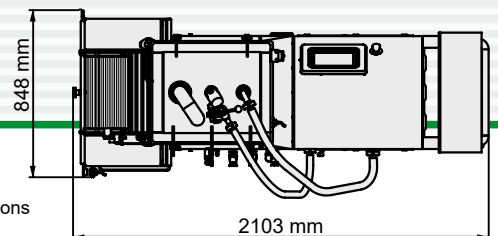
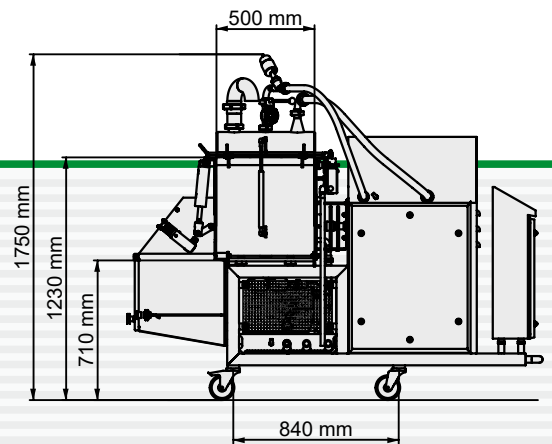
KS MÉLANGEUR 30 TYPE 740, 750, 760, 770 KS MEZCLADORA 30 TIPO 740, 750, 760, 770



Données techniques Datos técnicos

Mélangeur 30 Mezcladora 30

Dimension du mélangeur <i>Tamaño de la mezcladora</i>	30 l
Volume total env. <i>Volumen total aprox.</i>	70 l
Volume nominal env. <i>Volumen nominal aprox.</i>	35 l
Hauteur d'entrée <i>Altura de entrada</i>	1 150 mm
Hauteur de sortie <i>Altura de salida</i>	630 mm
Puissance du moteur <i>Potencia del motor</i>	2,2 kW
Vitesse de rotation de l'arbre <i>Revoluciones del eje</i>	25 - 100 1/min régulation de fréquence <i>regulado por frecuencia</i>



Version standard 400 V/50 Hz, autres versions sur demande.
N'hésitez pas à nous consulter pour des informations complémentaires sur les différents types de machines. Nous avons une réponse à vos besoins spécifiques. Nous nous réservons le droit, sans préavis, d'apporter des modifications et des améliorations techniques ainsi que des variations mineures de dimensions.

*Versión estándar 400 V/50 Hz, otros modelos bajo pedido.
Si nos lo solicita, recibirá más información acerca de los diferentes tipos de máquinas. No dude en contactar con nosotros.
Nos reservamos el derecho hacer modificaciones técnicas, desarrollos y desviaciones mínimos de los dimensiones y des los modelos.*

© 10/16. Mischel30.fres

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

Tele +49 (0) 7181 / 962 - 0
Fax +49 (0) 7181 / 962 - 100

www.karlschnell.de
ks@karlschnell.de

KARL SCHNELL S.A.R.L
Zone Industrielle - B.P. 20034
F-67441 Marmoutier Cedex

Tele 03.88.70.67.90
Fax 03.88.70.63.23

www.kschnell.com
ks@kschnell.com

KARL SCHNELL 
PARTNER TO THE FOOD INDUSTRY