



**KS PROZESSAUTOMAT**  
**KS PROCESS AUTOMAT**

**FC2**  
400, 600, 1000

**TYP 144**  
**TYPE 144**

## **OPTIMALE EFFIZIENZ UND MAXIMALE FLEXIBILITÄT**

Die innovative Weiterentwicklung der multifunktionalen Prozessautomaten bewältigt problemlos auch schwierigste Zerkleinerungs-, Misch- und Emulgiervorgänge bei deutlich verkürzten Chargenzeiten und signifikant gemindertem Zeit- und Energiebedarf.

Das breite Anwendungsspektrum deckt die Verarbeitung nahezu aller pastösen und fließfähigen Massen ab und ist somit die wirtschaftliche Lösung zur Lebensmittelproduktion in vielen Bereichen.

Pasteten, Suppen, Saucen und Babynahrung werden ebenso hergestellt, als auch eine breite Palette an Käseprodukten.

## **OPTIMAL EFFICIENCY AND MAXIMUM FLEXIBILITY**

*The innovative further development of the multi-functional processing equipment handles easily also the most difficult cutting, mixing and emulsification processes with clearly shortened batch times and significantly lowered time and energy requirements.*

*The wide application range covers the processing of almost all pasty and viscous masses.*

*Therefore it is the economic solution for food production in many different fields.*

*Pâtes, soups, sauces and baby food can be processed just as a broad palette of cheese products.*



# KS PROZESSAUTOMAT FC2 TYP 144

## KS PROCESS AUTOMAT FC2 TYPE 144



Durch den modularen Aufbau und die hohe Anzahl an produktspezifischen Misch- und Zerkleinerungswerkzeugen kann der **KS Prozessautomat FC2** perfekt an alle Kundenanforderungen angepasst werden.

Die Verarbeitung von Flüssigkeiten und Trockenstoffen in nur einem Arbeitsgang ohne vorheriges Wölfen, Zerkleinern oder Vormischen von Rohwaren ist ebenso möglich, wie die Herstellung von Feinemulsion mit Grobeinlage ohne zusätzlichen Mischer oder zweite Maschine.

Rührwerke mit speziellen Rührelementen sorgen für optimale Durchmischung bei gleichzeitig minimaler mechanischer Beanspruchung der Emulsion. Zusätzlich wird durch niedrige Produktverweilzeiten und kurze Chargenzeiten eine Aroma schonende Verarbeitung erreicht.

Die konsequente Ausrichtung der Maschine an moderne Hygienestandards beinhaltet unter anderem die pumpenfreie Komplettentleerung des Behälters auch bei hochviskosen Produkten und einfachste CIP-Reinigbarkeit. Kurze Reinigungszyklen, geringer Wartungsaufwand, niedriger Energieverbrauch und hohe Lebensdauer sind weitere Pluspunkte. Die Datenarchivierung aller CCP Parameter direkt in der Maschinensteuerung garantieren Qualität und Produktsicherheit.

*The KS Process Automat FC2 can be adapted perfectly to all customer requirements due to the modular structure and the large number of product-specific mixing and cutting tools.*

*Liquids and dry goods are easily processed in one single operation without preceding grinding, emulsifying or premixing the raw material; also the manufacturing of fine emulsion with coarse ingredients without additional mixer or second machine.*

*Agitators with special agitating elements provide for optimum mixing and a minimum of mechanical stress to the emulsion. Additionally flavour preserving processing is achieved by short batch times and low product retention times.*

*The consequent orientation to modern hygienic standards includes the pump-free complete discharge of the bin, even with high-viscosity products, and uncomplicated CIP cleanability.*

*Short cleaning cycles, low maintenance effort, low energy consumption and high service life are further advantages.*

*Data backup of all CCP parameters directly on the machine control ensures quality and product safety.*

### TECHNISCHE DATEN

#### TECHNICAL DATA

	FC2-400	FC2-600	FC2-1000
Nennvolumen <i>Nominal capacity</i>	400 l	600 l	1 000 l
KS Schneidsystem <i>KS Cutting System</i>	Ø 175 mm	Ø 175 mm	Ø 175 mm
Leistung Vorzerkleinerung <i>Drive pre-cutter</i>	45 kW	45 kW	45 kW
Motordrehzahl Vorzerkleinerung <i>Revolution pre-cutter</i>	710 - 2 600 min <sup>-1</sup>	frequenzgeregelt <i>frequency controlled</i>	
Leistung Feinstzerkleinerung <i>Drive emulsifier</i>	3 - 25 kW	3 - 25 kW	3 - 25 kW
Motordrehzahl Feinstzerkleinerer <i>Revolution emulsifier</i>	600 - 2 880 min <sup>-1</sup>	frequenzgeregelt <i>frequency controlled</i>	
Leistung Rührwerk <i>Drive infeed auger</i>	4 kW	4 kW	4 kW
Motordrehzahl Rührwerk <i>Revolution infeed auger</i>	17 min <sup>-1</sup>	17 min <sup>-1</sup>	17 min <sup>-1</sup>
Gewicht <i>Weight</i>	2 600 kg	2 800 kg	3 000 kg

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 designs 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