

KS PROZESSAUTOMAT B22
KS PROCESS AUTOMAT B22

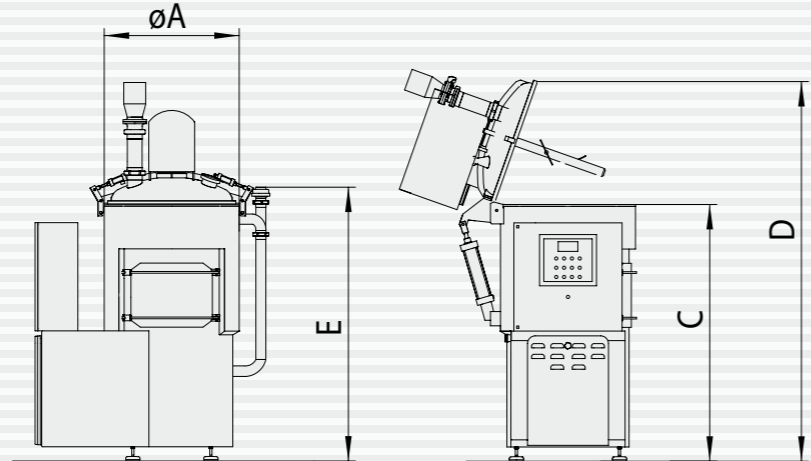
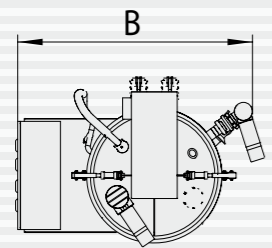
TYP 250
TYPE 250

KS PROZESSAUTOMAT
KS PROCESS AUTOMAT

Technische Daten
Technical Data

	-300	-600	-900	-1400
Nennvolumen <i>Nominal volume</i>	300 l	600 l	900 l	1 400 l
Vorzerkleinerer <i>Pre-cutter</i>	2 Messer <i>2 knives</i>			
Leistung Vorzerkleinerer <i>Drive pre-cutter</i>	11 kW	11 (13,5 / 17,5) kW	13,5 / 17,5 kW	13,5 / 17,5 (34) kW
Feinstzerkleinerer <i>Emulsifiers</i>	KS Schneidsystem mit 1 Lochplatte Ø 150 mm <i>KS Cutting System with 1 hole plate Ø 150 mm</i>			
Leistung Feinstzerkleinerer <i>Drive emulsifier</i>	11 kW	11 kW	11 kW	11 kW
Gewicht ca.* <i>Weight approx.*</i>	550 kg	750 kg	1 000 kg	1 700 - 3 000 kg

	-300	-600	-900	-1400
A (mm)	850	1 200	1 200	1 200
B (mm)	1 400	1 400	2 000	2 000
C (mm)	1 720	1 820	2 100	2 650
D (mm)	2 650	2 950	3 200	3 750
E (mm)	1 850	1 970	2 250	2 800



*) Abhängig von der Maschinenausführung.
 *) Depending on the machine execution.

Technische Änderungen, Weiterentwicklungen und geringfügige Abweichungen der Maße und Ausführungen behalten wir uns vor.
 We reserve the right to make technical changes, improvements and slight deviations in dimensions and designs.



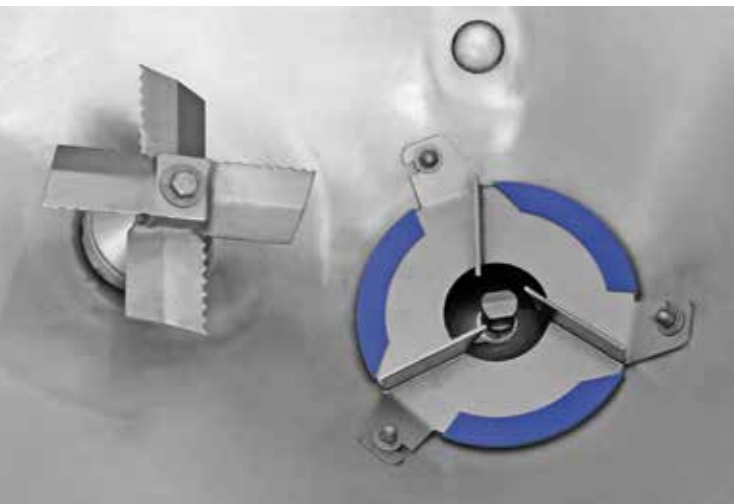
KS B22 TYP 250
KS B22 TYPE 250



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

KARL SCHNELL 
 PARTNER TO THE FOOD INDUSTRY



Vorzerkleinerung

Durch Lage, Anordnung und Art des Vorzerkleinerungsmessers wird während des Zerkleinerns gleichzeitig ein einwandfreier Mischeffekt erreicht.

Pre-cutting

Thanks to the location, design and type of the pre-cutting knife a perfect mixing effect is reached while pre-cutting.



QUALITÄT HAT EINEN NAMEN

Auf der Basis ausgereifter Technik wurde der **KS** Prozessautomat B22 entwickelt. Seine solide Konstruktion vereint hohe Dauerleistung, lange Lebensdauer und einfache Bedienung. Er erfüllt somit alle Voraussetzungen für einen wirtschaftlichen, qualitätsorientierten Einsatz in der Produktion.

Haupteinsatzgebiet der B22 ist die Herstellung von nieder- bis mittelviskosen Emulsionen und Suspensionen.

Typische Anwendungsbereiche sind die Herstellung von

- Suppen und Saucen,
- Ketchup und Mayonnaise,
- Fisch-Farce,
- Injektionslake,
- Leberkäse, Paté und Terrinen sowie
- die Aufarbeitung von Rework, (z. B. Altbrot)
- die Aufbereitung von Hilfsstoffen, Zusatzstoffen und Gewürzen in der Brühwurst-, Tiernahrungs- und Schmelzkäseproduktion.

QUALITY HAS A NAME

Customers demand equipment that meets their individual requirements and they demand machines that produce a high quality end-product at lowest possible costs. Combining these fundamental considerations with technical know-how, **KS** builds machines that are simple to use and extremely durable.

Main application field of the B 22 is the production of low to middle viscous emulsions and suspensions.

Typical applications are the production of

- Soup, sauce and gravy,
- Ketchup and mayonnaise,
- Fish farce,
- Injection brine,
- Pate and tureen, as well as
- the reconditioning of rework,
- the preparation of process materials, such as additives and spices for the sausage-, petfood- and processed cheese production

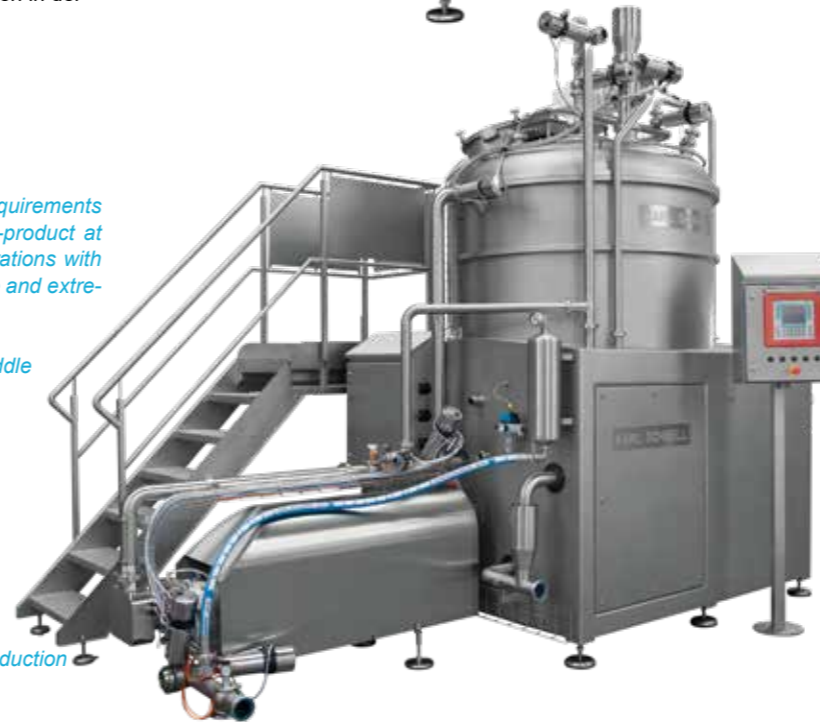


Feinstzerkleinerung

Die Feinstzerkleinerung erfolgt über ein separates Schneidsystem. Der Schneidsatz besteht aus einem mit der Welle rotierenden Messerkopf und einer im Schneidgehäuse fixierten, austauschbaren Lochplatte. Der Feinheitsgrad wird im Wesentlichen von den Bohrungen der Lochplatte bestimmt. Über den Feinstzerkleinerer wird der Prozessautomat gleichzeitig entleert. Durch ein Umpumpsystem kann das Produkt vom Feinstzerkleinerer zum mehrmaligen Zerkleinern in den Behälter zurückgeführt werden, um den Feinheitsgrad und die Temperatur zu erhöhen.

Sonderausrüstung

- Doppelmantel zum Erwärmen oder Kühlen
- Direktbedampfung
- Anschlüsse für Flüssigkeiten und Trockenstoffe
- Ausblaseeinrichtung
- Temperaturfühler
- Rührwerk mit Abstreifer
- Vakuumeinrichtung
- Wiegedosen
- Wasserdosierung
- SPS-Steuerung



Emulsifying

The emulsifying is done through a separate cutting system. The cutting system consists of a knife head, which rotates with the motor shaft, and an interchangeable hole plate, which is fixed in the cutting housing. The hole size in the hole plate determines the quality of emulsifying. The **KS** Process Automat is discharged through the emulsifier. Via a recirculating system the product can be pumped several times out of the emulsifier into the hopper to achieve higher temperature and a higher degree of fineness.

Special accessories

- Double jacket for heating or cooling
- Direct steam injection
- Connections for liquids and dry matters
- Blow-out device
- Temperature probe
- Agitator with scraper
- Vacuum system
- Weighing system
- Watermeter
- PLC-control

