

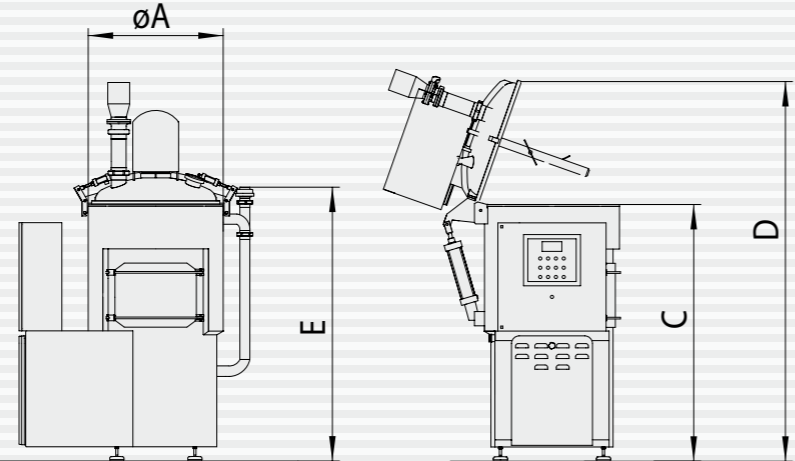
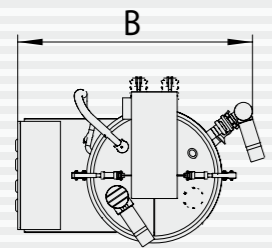
KS AUTOMATE DE PROCESS B22
KS AUTÓMATA DE PROCESO B22

TYPE 250
TIPO 250

KS AUTOMATE DE PROCESS
KS AUTÓMATA DE PROCESO

Données techniques <i>Datos técnicos</i>	-300	-600	-900	-1400
Volume nominal <i>Capacidad del embudo</i>	300 l	600 l	900 l	1 400 l
Prébroyeur <i>Pre-picadora</i>	2 lames <i>2 cuchillas</i>			
Puissance Prébroyeur <i>Potencia pre-picadora</i>	11 kW	11 (13,5 / 17,5) kW	13,5 / 17,5 kW	13,5 / 17,5 (34) kW
Affineur <i>Emulsificadora en fino</i>	Jeu de coupe KS avec 1 grille Ø 150 mm <i>Unidad de corte KS con un disco perforado Ø 150 mm</i>			
Puissance Affineur <i>Potencia emulsificadora en fino</i>	11 kW	11 kW	11 kW	11 kW
Poids, env.* <i>Peso, aprox.*</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



Nous nous réservons le droit, sans préavis, d'apporter des modifications et des améliorations techniques ainsi que des variations mineures de dimensions.
Nos reservamos el derecho hacer modificaciones técnicas, desarrollos y desviaciones mínimos de los dimensiones y des los modelos.

*) Suivant l'exécution de la machine.
 *) Depende del modelo de la máquina.



KS B22 TYPE 250
KS B22 TIPO 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 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

KARL SCHNELL 
 PARTNER TO THE FOOD INDUSTRY



LA QUALITÉ PORTE UN NOM

Les mélangeurs-homogénéiseurs **KS** ont été développés grâce aux connaissances et exigences issues de la pratique. Leur construction solide permet une productivité élevée, une durée d'exploitation allongée et une facilité d'utilisation. Ils remplissent ainsi toutes les conditions pour une utilisation de qualité et économique dans la production.

Le domaine d'application principal du B22 est la fabrication d'émulsions et de suspensions de basse à moyenne viscosité. On l'utilise principalement pour la fabrication de

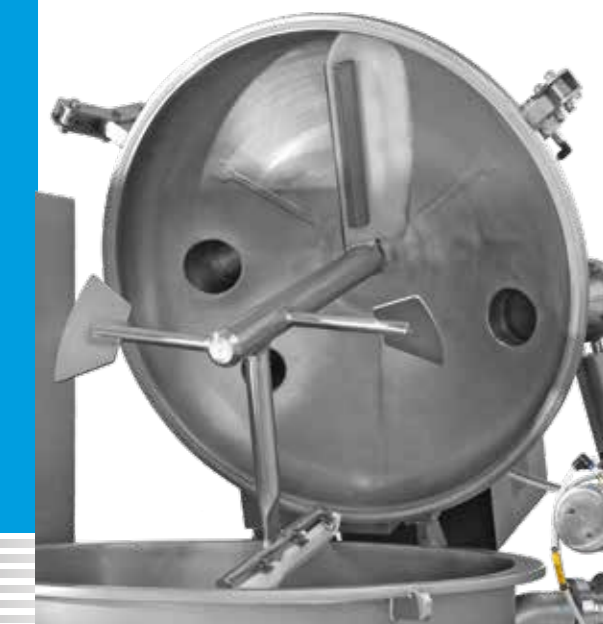
- Soupes et sauces,
 - Ketchup et mayonnaise,
 - Farce de poisson
 - Suspension à injecter
 - Pâtés et terrines
- ainsi que
- le réemploi de produits, (par ex. pain rassis)
 - le traitement de substances auxiliaires, additifs et épices dans la production de pâtes fines, d'aliments pour animaux et de fromage fondu.

Prébroyage

La disposition, la situation et la nature du couteau d'affineur assurent simultanément le broyage et un mélange irréprochable.

Pre-picar

Gracias a la colocación, a la disposición y al tipo de cuchilla de pre-picar se consigue, simultáneamente, durante el proceso del pre-picar el efecto de una mezcla perfecta.



LA CALIDAD TIENE UN NOMBRE

El desarrollo de las mezcladoras y homogeneizadoras de **KS** se basa en una técnica perfeccionada. En su construcción sólida se combinan un servicio constante, una larga vida útil y un manejo sencillo. Así que cumplen todas las condiciones para una aplicación económica y orientada a la calidad en la producción.

El campo de aplicación principal del B22 es la fabricación de emulsiones de viscosidad media o baja. Los ámbitos de uso habituales son la fabricación de

- sopas y salsas,
 - salsas de tomate y mayonesas,
 - rellenos de pescado,
 - salmueras por inyección,
 - patés y terrinas,
- así como
- el reprocesado (p.e., de pan duro)
 - la preparación de sustancias auxiliares, aditivos y especias para la fabricación de embutidos cocidos, alimentos para animales y queso fundido.



Affinage

L'affinage est obtenu par un système de coupe séparé. Le jeu de coupe est composé d'un porte-couteaux entraîné par un arbre et d'une grille interchangeable fixée dans le bâti. Le degré d'affinage est déterminé par les perforations de la grille. Le mélangeur-homogénéiseur est déchargé dans l'affineur. Le produit peut aussi être réacheminé de l'affineur vers l'homogénéiseur à l'aide d'un système de recirculation, afin d'être affiné plusieurs fois pour augmenter le degré d'affinage et la température du produit.

Equipements en option

- Double enveloppe pour cuisson ou refroidissement
- Injection directe de vapeur
- Raccordements pour produits solides ou liquides
- Dispositif de pousse à l'air
- Sonde de température
- Gaveur avec racleur
- Dispositif de mise sous vide
- Pieds pesons
- Dosage d'eau
- Commande automate

Emulsificación en fino

La emulsificación en fino se realiza mediante un sistema de corte independiente. La unidad de corte, que gira a través del eje del motor, se compone de un cabezal portacuchillas y un disco perforado intercambiable, que está fijado en el bastidor de corte. El grado de finura lo determinan en gran medida, las perforaciones del disco perforado. A través de la emulsificadora se vacían, simultáneamente el depósito de mezclar y el de homogeneizar. Mediante un sistema de trasvase por bomba, el producto es devuelto desde la emulsificadora al depósito para que se emulsifique varias veces seguidas y poder aumentar, así, el grado de finura y la temperatura.

Equipo especial

- Doble revestimiento para calentar o enfriar
- Vaporización directa
- Conexiones para materiales líquidos y sólidos
- Dispositivo de expulsión
- Sonda térmica
- Agitador con rasero
- Sistema de vacío
- Sistema de peso
- Dosificado de agua
- Mando con control PLC

