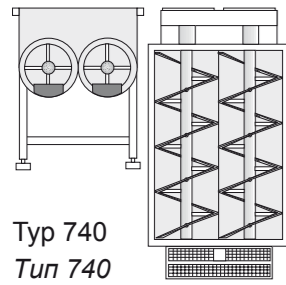
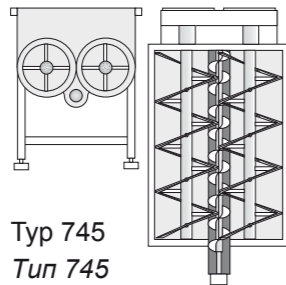


KS Mischer
KS Мешалки

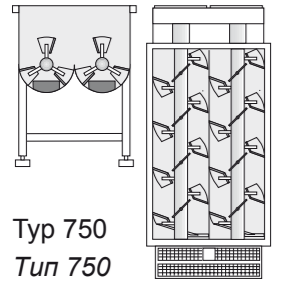
Typ / Тип 740-790



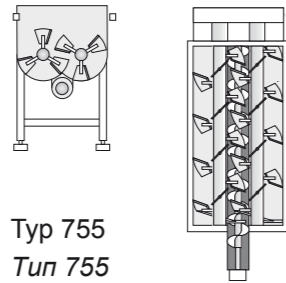
Typ 740
Тип 740



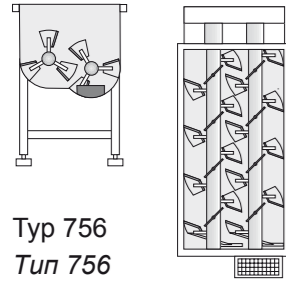
Typ 745
Тип 745



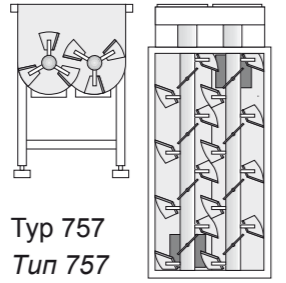
Typ 750
Тип 750



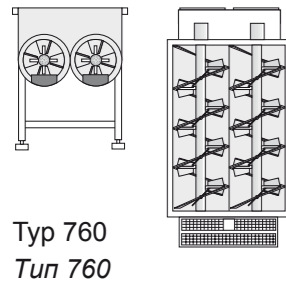
Typ 755
Тип 755



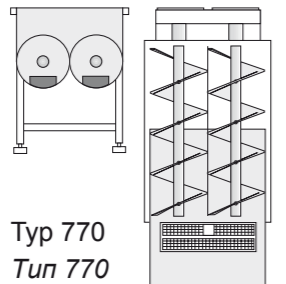
Typ 756
Тип 756



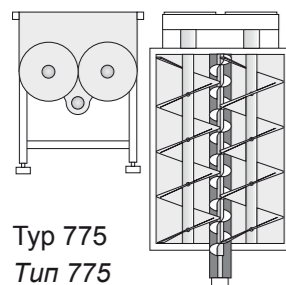
Typ 757
Тип 757



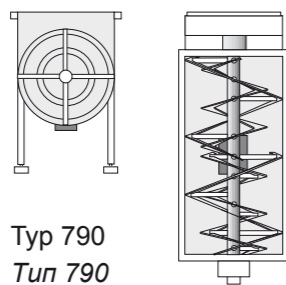
Typ 760
Тип 760



Typ 770
Тип 770



Typ 775
Тип 775



Typ 790
Тип 790

- Typ Ausführung**
 740 Schraubenwellen
 745 Schraubenwellen, Austragschnecke
 750 Paddelwellen
 751 Paddelwellen, Wolfskopf *
 755 Paddelwellen, ineinandergreifend, Austragschnecke
 756 Paddelwellen, ineinandergreifend, versetztes Wellenniveau, 1 Frontauslass
 757 Paddelwellen, ineinandergreifend, 2 Bodenausläufe
 760 Schrauben/Paddelwellen
 770 Schneckenwellen
 775 Schneckenwellen, Austragschnecke
 790 1 Schraubenwelle

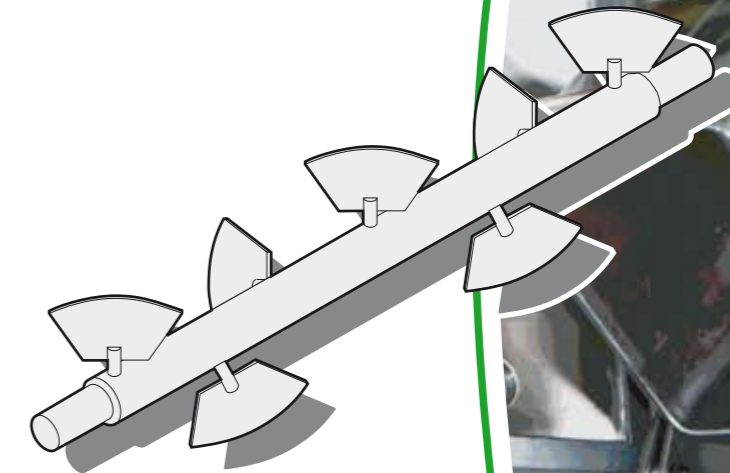
- Typ Исполнение**
 740 Шнековые валы
 745 Шнековые валы + шнек выгрузки
 750 Лопаточные валы,
 751 Лопаточные валы, головка волчка *
 755 Лопаточные валы, с зацеплением + разгрузочный шнек
 756 Лопаточные валы, с зацеплением, смещённый уровень валов, 1 передний выпуск
 757 Лопаточные валы, с зацеплением, 2 нижних выпуска
 760 Шнековые/Лопаточные валы
 770 Шнековые валы
 775 Шнековые валы, разгрузочный шнек
 790 Шнековый вал

*) Ohne Abbildung / Без иллюстрации

© 07/05.Mi.740-790.de/ru

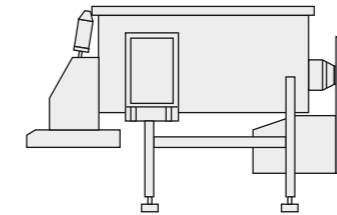
KS Mischer

KS Мешалки



Mischer
Typ 740-790

Мешалки
Тип 740-790



KARL SCHNELL GmbH & Co. KG
Partner der Nahrungsmittel-Industrie

Mühlstraße 30 • Germany
D-73650 Winterbach

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



www.karlschnell.de
ks@karlschnell.de



KARL SCHNELL

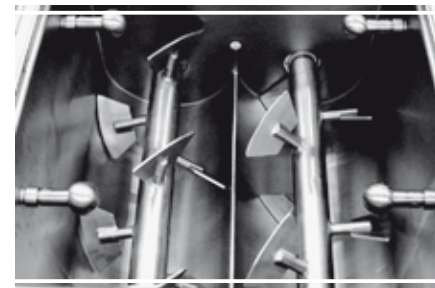
Wirtschaftlichkeit durch Qualität
Экономичность и качество



Auf der Basis ausgereifter Technik wurden die **KS Mischer** entwickelt. Ihre solide Konstruktion vereint hohe Dauerleistung, lange Lebensdauer und einfache Bedienung. Die **KS Mischer** erfüllen somit alle Voraussetzungen für einen wirtschaftlichen, qualitätsorientierten Einsatz in der Produktion.

Durch den weltweiten Erfahrungsaustausch mit vielen Anwendern und die konsequente Weiterentwicklung sind die **KS Mischer** zu einem festen Begriff in der Nahrungsmittelverarbeitung geworden.

KS-Мешалки разработаны на основе самых передовых технологий. Их прочная конструкция соединяет в себе высокую производительность при длительной работе, большой срок службы и простоту в эксплуатации. Благодаря этому **KS-мешалки** идеально подходят для создания экономичного и качественного производства. Благодаря обмену опытом со многими потребителями по всему миру и последовательному усовершенствованию, **KS-мешалки** превратились в синоним качества переработки пищевых продуктов.



Leistungsmerkmale

- Mischergrößen von 30 - 6 000 kg
- Verschiedene Mischwellenausführungen
- Alle Funktionen werden von einem zentralen Bedienpult aus gesteuert
- Einfache Beschickung durch Hebevorrichtung, Schneckenförderer oder Förderband
- Verwendung hochwertiger Bauteile zur Gewährleistung einer hohen Betriebssicherheit



Charakteristiken

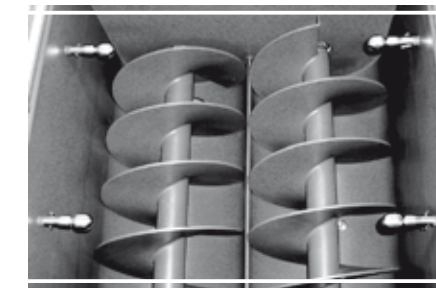
- Размеры от 30 до 6 000 л*
- Различные исполнения смешивающих валов*
- Все функции контролируются с центрального пульта*
- Простая загрузка при помощи подъемника, шнекового или ленточного транспортера*
- Высококачественные компоненты для обеспечения высокой безопасности в работе*



Das **KS Mischer**programm umfasst eine Vielzahl unterschiedlicher Mischertypen. Diese können mit verschiedenen Sonderausrüstungen ausgestattet werden, so dass für jeden Anwendungsbereich der ideale Mischer zu Verfügung steht.

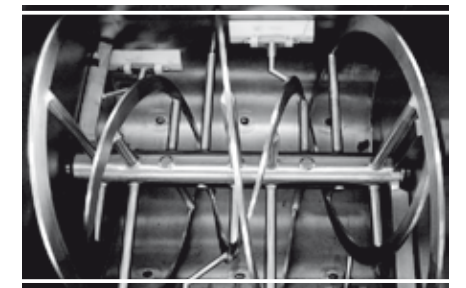


Серия **KS** мешалок включает в себя множество различных типов. Их можно оснастить специальным оборудованием с тем, чтобы иметь идеальную мешалку для любого применения.



Sonderausrüstungen

- Direktbedampfung
- CO₂/ N₂-System zum Kühlen
- Doppelmantel zum Wärmen oder Kühlen
- Vakuumeinrichtung
- Oberflächenbeschichtung
- SPS-Steuerung
- Schwenkbares Bedienpult
- Wiegeeinrichtung
- Wasserdosierzähler
- Temperaturfühler
- Klappdeckel, Beschickungsdeckel
- Anschlüsse für Flüssigkeiten und Trockenstoffe
- Hebevorrichtungen für Behälter von 200 l bis ca. 800 l
- Sicherheitsgitter, Reinigungs-podest
- CIP-Reinigung



Специальное оснащение

- Прямой впуск пара*
- Система CO₂ / N₂ для охлаждения*
- Двойной кожух для нагрева или охлаждения*
- Вакуумное исполнение*
- Тефлоновое покрытие*
- SPS -управление*
- Поворачиваемый пульт*
- Весовые датчики*
- Дозаторы воды*
- Датчик температуры*
- Откидная крышка*
- Присоединения для жидкостей и сухих компонентов*
- Подъемники для баков от 200 до 800 л*
- Защитная решетка, помост для чистки*
- CIP-подготовка*

