

KS Prozessautomat B 22 Type 250 - 1400 Liter Year 2000

Auf der Basis ausgereifter Technik wurden die **KS Misch- und Homogenisierbehälter** entwickelt. Haupteinsatzgebiet der B22 ist die Herstellung von dünn- bis mittelviskosen Emulsionen und Suspensionen.

Keine original Bilder nur Ansicht-Beispiel / no original pictures just samples

Leistungsmerkmale:

Vorzerkleinerung:

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

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 Feinheitgrad wird im Wesentlichen von den Bohrungen der Lochplatte bestimmt. Über dem Feinstzerkleinerer wird der Misch- und Homogenisierbehälter gleichzeitig entleert. Durch ein Umpumpsystem kann das Produkt vom Feinstzerkleinerer zum mehrmaligen Zerkleinern in den Behälter zurückgeführt werden, um den Feinheitgrad und die Temperatur zu erhöhen.

Anwendungsbereiche:

Herstellung von Suppen und Saucen, Ketchup und Mayonaise, 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.



For video: http://www.youtube.com/watch?v=IuqLw2_U5_w