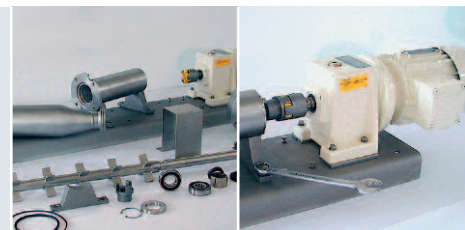


Kontinuierliche Mischeinrichtung Continuous mixing unit

Für Molkereien, die Nahrungs- und Getränkeindustrie For the dairy, food and beverage industry

Leistung Output			
kme1-080	Joghurt	Yoghurt	500 - 1.500 kg/h
	Quark	Curds	500 - 1.000 kg/h
kme1-100	Joghurt	Yoghurt	1.000 - 3.000 kg/h
	Quark	Curds	1.000 - 2.500 kg/h
kme1-150	Joghurt	Yoghurt	2.500 - 8.000 kg/h
	Quark	Curds	2.500 - 5.000 kg/h



Technische Information

- Zum Mischen von dünnflüssigen bis hochviskosen Produkten, z. B. Milch, Kulturen, Quark, Früchte usw.
- Schonendste Behandlung der Produkte bei niedrigen Drehzahlen, ohne Scherwirkung
- Doppelt wirkende Gleitringdichtung mit Sterilkanal für Aseptik-Prozesse
- CIP-Reinigung
- Dampf- oder Heißwasser-Sterilisation
- Optionen: Handverstellbares Regelgetriebe oder Frequenzumrichter, vertikale oder horizontale Montage

Technical information

- For mixing liquid to high viscous products such as milk, cultures, curds, fruits etc.
- Extremely gentle treatment of products at low speed and without shearing action
- Double axial shaft seal with sterile duct for aseptic processes
- Cleaning by CIP
- Steam or hot-water sterilization
- Options: manually adjustable speed gear or drive system for frequency converter, vertical or horizontal mounting