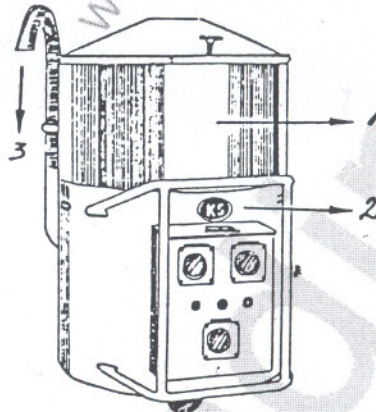


RATIONALISERING

Vi ved naturligvis, at De ikke har problemer med tilvirkning af: postej - blodpølse - blodbudding - fiskefarsvarer eller andre tynde farser, - men her er måden, hvorpå det kan gøres BILLIGERE, HURTIGERE, og mere RATIONELT og samtidig med en særdeles overkommelig investering.

KS UNIVERSALMASKINE B 22 Farsfremstilling i een arbejdsgang



Produktionsbeskrivelse:

1. Råvaren (lever, spæk, krydderier, vand etc.) hældes uden bearbejdning direkte i forhakke- og blandekammeret, hvor to roterende knivsat forhakker og blander massen.

Forhakke/blandetid $1\frac{1}{2}$ - 2 min. - kedelindhold 345 l.

2. Den blandede og forhakkede masse finfordeles derefter igennem en lodretstående KS-emulgeringsmaskine med een hulskive og eet knivsat.
3. Færdigvaren pumpes gennem rør direkte ud i fyldemaskine eller farsvogn.

Mulighed for styring af færdigvarens grovhed:

- a. Varigheden af forhakke/blandeprocessen
- b. Valg af hulskive i emulgeringsmaskinen
- c. Dobbelt gennemløb.

Maskinbeskrivelse:

Hele processen foregår i lukket rum, således at intet spild opstår.

Nem rengøring.

Maskinen er monteret med motorskab, så den kan tilsluttes direkte til el-installation via stikdåse.

Maskinen er monteret med hjul, således at aftømning ikke nødvendigvis kræver transportmiddel.

Alle dele, som kommer i berøring med produktet, er i rustfri udførelse.

Forhakke/blander: 24 HK - Finfordeler: 12 HK



Handing ApS

Nordkranvej 5-9, Vassingerød
DK - 3540 Lyngø
Tel.: +45 48160166
www.handing.dk

KS Universal B22

Dette dokument er vejledende.
Der tages forbehold for fejl.
This document is only guiding.
We make reservation for possible errors.

Tegn. Godk. TN

Lager nr.

R380