

JKM

Prozesstechnik für die Lebensmittelindustrie



JKM PreciCut | Vorsprung durch Innovation



**DER FEINSTZERKLEINERER
DER FOOD- UND NON-FOOD-INDUSTRIE**

**J. KLOSE
MASCHINENBAU**

GMBH & CO. KG

Prozesstechnik für die Lebensmittelindustrie



JKM PreciCut | Vorsprung durch Innovation

PC-H-36-WC

PC-H-80-WC
PC-H-67-AC

PC-H-150-WC



Leistungsdaten

Type		PC-H-36-WC	PC-H-67-AC	PC-H-80-WC	PC-H-150-WC
Motorleistung	kW	36	67	80	150
Drehzahl	1/min	200 - 4.500	200 - 4.500	200 - 4.500	200 - 4.500
Trichter-volumen	Liter	100 - 1.000	100 - 1.000	100 - 1.000	100 - 1.000
Kapazität*	t/h	0,2 - 6	0,2 - 12	0,2 - 15	0,2 - 20
Lochscheiben-Bohrungs-durchmesser	mm	1,5 - 10	1,5 - 10	1,5 - 10	1,5 - 10
Anschluss-leistung	A	84	180	200	474
Steuerung		SPS	SPS	SPS	SPS
Anlaufdrossel „softstart“		✓	✓	✓	✓

* produkt- und prozessabhängig WC: Water cooled AC: Air cooled



Hygienic Design
Schaltschrank



Hygienische Verarbeitung



- Zentralstecker für die komplette Antriebs- und Signalsteuerung
- Tropffreie Steckkupplung für die Wasserkühlung

Abmessungen und Gewicht

Type		PC-H-36-WC	PC-H-67-AC	PC-H-80-WC	PC-H-150-WC
Länge	mm	1185	1560	1436	1765
Breite	mm	794	880	880	1099
Höhe	mm	728	806	806	1006
Gewicht	kg	700	800	800	1650


BAUMÜLLER



Unser zuverlässiger Systempartner für Antriebslösungen:

Wassergekühlte Servomotoren bieten folgende Vorteile:

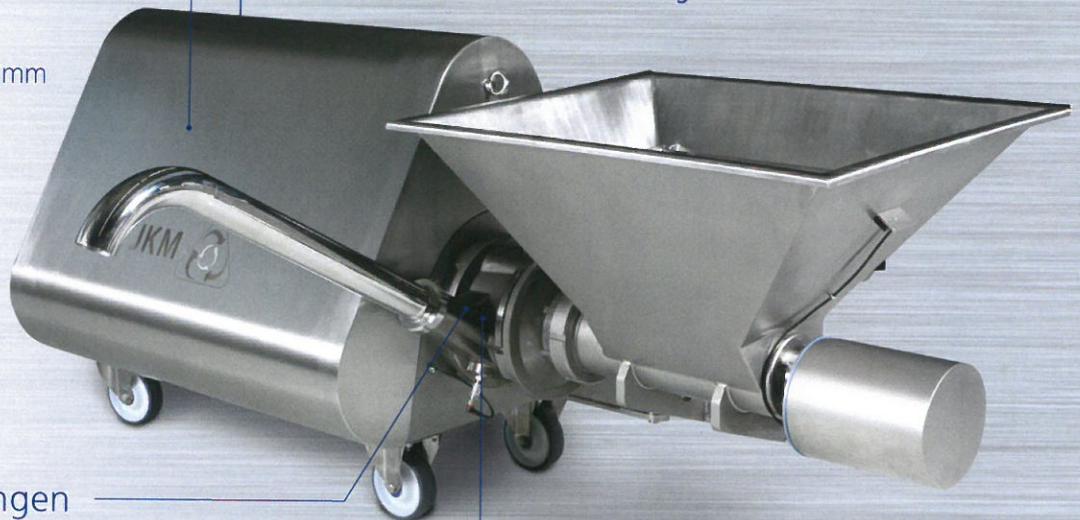
- keine Luftumwälzung im Produktionsraum
- Drehzahl bis zu 4500 1/min
- sehr hohe Überlastfähigkeit (150 %)
- hohe Anlaufmomente
- kompakte Bauform mit hoher Leistungsdichte
- energieeffizienter durch optimale Kühlung

Produkt

- hohe Stundenleistung
- produktschonende Verarbeitung
- stabile Emulsion
- höchster Feinheitsgrad durch innovative Messergeometrie
- Endfeinheitsgrad 40 µm bis 3 mm
- temperaturgeregeltes Aufschmelzen ab 25 °C

Bauweise

- kompakte, platzsparende Bauweise
- geschlossenes Maschinengehäuse
- geräuscharme Antriebstechnik
- hygienisches Design
- wartungsarm



Schnellwechsellkupplungen

- glatte Welle, keine Toträume an der Wellen-Narben-Verbindung
- erfüllt höchste hygienische Anforderungen
- sehr schneller Austausch der Schneidwerkzeuge

Werkzeug

- einfaches Wechseln der Schneidwerkzeuge
- kein metallischer Abrieb durch berührungsfreie Werkzeuge

pasteurisieren *Marzipan* **emulgieren** *Fruchtfüllung*
Waffelfüllung **Teig** **dispergieren** *feinstzerkleinern* **SCHOKOLADE**
homogenisieren *Gebäck* **ReWork** *aufschmelzen*
 NUSSPASTETE

Anwendungsbereiche

- Fleisch
- Süßwaren
- Convenience Food
- Fisch
- Molkereiprodukte
- Küchen / Catering
- Petfood
- ReWork
- Kosmetische Produkte

JKM PreciCut | Vorsprung durch Innovation

Ausstattungs- und Aufbau-Varianten



Schneckenkrog



Trichter (klappbar)



Hebe-Kipp-Anlage



Inline-Version
(Steuerung über das PLS)

Kontinuierlich arbeitendes **Schneid-, Emulgier- und Reworksystem** für die Food- und Non-Food-Industrie

Der Feinstzerkleinerer ist **universell einsetzbar**, jedoch für jede Anwendung eine Spezialmaschine. Mit einem breiten Bautypenspektrum wird der JKM Feinstzerkleinerer den unterschiedlichsten Anforderungen zahlreicher Bereiche der Food- und Non-Food-Industrie gerecht.

Die **homogene Zerkleinerung** und **Emulgierung** von Feinbrät, Leberwurst-, und Schwartenemulsion ist genauso einfach wie die Produktion pastöser Massen aus Fisch, Obst, Gemüse, Soßen oder Milchprodukten. Ebenfalls kann er für das Dispergieren von Trockenstoffen in Flüssigkeiten oder zum Zerkleinern von Waffel-Bruch erfolgreich genutzt werden.

Das **innovative Schneid- und Emulgier-System** arbeitet nach dem Rotor-Stator-Prinzip mit optional bis zu zwei Lochplatten

und Flügelmessern, sowie verschiedenen Turboladern. Durch die Verwendung unterschiedlicher Schneidringe und Messerköpfe ist der **Feinheitsgrad individuell einstellbar**. Das Produkt wird gezielt durch dieses Schneidsystem geleitet, so dass es homogen zerkleinert und perfekt emulgiert die Maschine verlässt.

Das berührungsfreie Schneidsystem garantiert eine **konstante Produktqualität** mit identischer Partikelgröße und Emulsion, sowie keinen Metallabrieb durch aufeinander reibende Werkzeuge.

Der Feinstzerkleinerer erzeugt einen Unterdruck, wodurch das Produkt zusätzlich durch den Schneidsatz gepumpt wird. Die Partikelgröße des Produktes kann durch die Größe des Schneidspaltes und die Maschinendrehzahl bestimmt werden. Dadurch wird eine Emulgierung sowie die gewünschte Feinheit erreicht.

J. KLOSE

MASCHINENBAU GMBH & CO. KG

Prozesstechnik für die Lebensmittelindustrie



J. Klose Maschinenbau GmbH & Co. KG

Bernauer Straße 19 · D-28219 Bremen

Fon +49 421-24141-0 · Fax +49 421-24141-40

info@klose-mb.com · www.klose-mb.com