

Kilia

...NEW GENERATION®

**MEZCLADOR ESPIRAL KS S / M / L**  
**"THE CLASSICAL SERIES"**

La serie de máquinas alimentarias "THE CLASSICAL" cumple los requisitos de los clientes de todo el mundo. El diseño clásico y los componentes del equipo, muy competitivos, se ven coronados por una excelente relación coste-rendimiento.



Kilia Mezclador de espiral grande KS-L120



Kilia Mezcladora en espiral grande KS-L200





Kilia Mezclador en espiral mediano KS-M50



Kilia Mezclador de espiral pequeño KS-S12

La superficie interior y exterior está diseñada específicamente para una fácil limpieza y cumple con todos los requisitos higiénicos y, por supuesto, de seguridad.

Las máquinas están disponibles con diferentes volúmenes de cuba para una capacidad de masa de (5, 25, 50, 80, 120 y 20 Kg).

Tanto la cuba como la espiral tienen diferentes accionamientos (excepto KS) y cada uno de ellos con 2 velocidades.

El armario de distribución está integrado dentro del cuerpo de la máquina y está bien protegido contra la humedad. **Los componentes principales y son en su mayoría de la marca alemana Siemens.**

## Kilia Mezclador en espiral (KS)

Modelo		KS-S5	KS-S25	KS-M50	KS-M80	KS-L120	KS-L200
Volumen (kg)	Harina	3,5	12,5	25	50	75	125
	Masa	5	25	50	80	120	200
Velocidad de la espiral (rpm)	1ª velocidad	108	140	135	125	110	105
	2ª velocidad	288	280	270	250	220	210
Velocidad de la cuba (rpm)	1ª velocidad	10	12,8	17,8	17,2	13	11
	2ª velocidad	25	25,5	17,8	17,2	13	
Tamaño de la cuba (mm)	Diámetro interior	260	442	546	672	769	904
	Profundidad interior	175	298	350	389	454	496
Tamaño total (mm)	Anchura	480	480	590	765	1600	1890
	Profundidad	250	832	965	1280	1550	1120
	Altura	550	1050	1250	1330	1620	1490
Potencia (kw)	Gancho	1,1	2,2	3	4,5	9	12
	Tazón			0,375	0,75	0,55	1,5
Tensión (v)		220	220/380	380	380	380	380
Peso (kg)		43	130	300	425	640	1350

Edition: January 2021