MOULDING MACHINES
FORMMASCHINEN

CEREAL MOULDING MACHINES
CEREALIENFORMER

ROLLING MACHINES
ABROLLMASCHINEN

SPRINKLING SYSTEMS
BESTREUSELUNGSMASCHINEN

innovation

KRÜGER UND SALECKER

www.kands.org

FORMMASCHINEN - MOULDING MACHINERY

BOOK

2017

Fon: +49 (451) 388 605 0

We get your products in good shape!

"Das Leben ist wie ein Fahrrad - man muss sich vorwärts bewegen, um nicht das Gleichgewicht zu verlieren."

Albert Einstein

Jörg Maskow
(CEO)

Our credo:

Innovation | Efficiency | Reliability

Our focus is on the customer.

Our stirving for extraordinary standards is our misson statement. We offer our customers brilliant technical performance as well as cost-effective efficiency. Our customers' ideas, requirements and desires are the centre of our attention: from the first contact up to servicing. At all points a qualified team of skilled experts and engineers provide valuable security of your investments.

You will benefit from almost 70 years of experience!

Unser Credo:

Innovation | Leistungsstärke | Zuverlässigkeit

Im Mittelpunkt der Kunde.

Mit diesem Anspruch bieten wir unseren Kunden nicht nur technische Bestleistungen, sondern auch höchste wirtschaftliche Effizienz. Von der ersten Kontaktaufnahme bis zum Service stehen Sie als Kunde mit Ihren Ideen, Bedürfnissen und Anforderungen im Mittelpunkt. Ein kompetentes Team von erfahrenen Fachleuten und Technikern gibt Ihnen in jeder Phase Sicherheit bei Ihren Investitionen.

Profitieren auch Sie von unserer fast 70-jährigen Erfahrung!

Fon: +49 (451) 388 605 0

innovation

KRÜGER UND SALECKER

www.kands.org

FORMMASCHINEN - MOULDING MACHINERY

PAGE CONTENTS
INHALTSVERZEICHNIS

6
ABOUT US
ÜBER UNS

10
CEREAL MOULDING MACHINES
CEREALIENFORMER

16
MOULDING MACHINES
FORMMASCHINEN

26
EXTRUDER
EXTRUDER & STRANGFORMER

30
ROLLING MACHINES
ABROLLMASCHINEN

36
FIGURE MOULDING MACHINES
VOLLPLASTISCHE 3D PRODUKTE

39
SPRINKLING SYSTEMS
BESTREUSELUNGSSYSTEME

40
MISCELLANEOUS
MASCHINEN NACH KUNDENWUNSCH

44
HISTORY
GESCHICHTE

46
REPRESENTATIVES WORLDWIDE
VERTRETUNGEN WELTWEIT

48
TECHNICAL DATA
TECHNISCHE DATEN

We, the company Krüger & Salecker Maschinenbau GmbH & Co. KG, are one of the leading manufacturer of moulding machinery for the food processing industry in Europe. Since 1948 we have been familiar with the confectionary market and have been designing machinery for a wide field of application in this area. Predominantly the processing and moulding of marzipan and similar paste-like mixtures such as fondant, fruit paste, fudge or date paste.

Another area that has become increasingly important in the last few years is machines for bakeries and producers of health food. The moulding machines for the production of biscuits or cereal bars, belt sprinklers and rum ball processing lines for large-scale industrial productions are also produced by Krüger & Salecker Maschinenbau GmbH & Co. KG.

EXCELLENCE IN ENGINEERING -
MADE IN GERMANY

Wir, die Firma Krüger & Salecker Maschinenbau GmbH & Co. KG, sind einer der führenden Hersteller formgebender Maschinen für die Nahrungsmittelindustrie in Europa. Seit 1948 mit dem Marktsegment Süßwaren vertraut, haben wir uns in diesem Bereich auf die verschiedensten Anwendungsgebiete spezialisiert. Schwerpunktmäßig seien hier die Bearbeitung und Formgebung von Marzipan oder ähnlich pastösen Massen, wie Fondant, Fruchtmassen, Fudge oder Dattelmasse genannt.

Ein anderer Bereich, der in den letzten Jahren zunehmend an Bedeutung gewonnen hat, sind die Maschinen für Bäckereien oder Produzenten von Health Food. Hier werden formgebende Maschinen für die Gebäck- oder Müsliriegelproduktion, Bestreuselungsvorrichtungen und Rumkugelverarbeitungslinien für die großindustrielle Produktion hergestellt.

Fon: +49 (451) 388 605 0

Durch die konsequente Weiterentwicklung der Firma Krüger & Salecker Maschinenbau GmbH & Co. KG im Bezug auf die Aus- und Umformung von Lebensmitteln steht den Kunden unseres Hauses eine nicht vergleichbare, einmalige Technologie zur Verfügung. Diese Technologie ermöglicht es Ihnen, sich von dem „klassischen" Cerealien-Riegel, der sehr limitiert in Form und Binderzusammensetzung ist, zu lösen. Neuartige Formen, sowie zucker- und/ oder fettreduzierte Binder sind nur einige Vorteile unserer Technologie, die es Ihnen ermöglicht, die innovativen Lebensmittel der Zukunft umzusetzten.

By consistently developing of Krüger & Salecker Maschinenbau GmbH & Co. KG relating to shaping and processing of food, we provide a unique technology to our clients, that gives you the possibility to disengage from the classic cereal bar, which is quite limited in shape and binder. New forms and sugar- and/or fatreduced binders are just some benefits of our technology. In conclusion, our machines supports you to launch innovative products of the future.

Your economic effectiveness and commercial success are based on optimally designed machines, ob continuous production processes and on partners, who support you with profound knowlwdge, experience and competence. Therefore we offer individual consulting, development and planning, manufactoring of high quality products, on time dilivery, and reliable support including quick supply of spare parts.

PRODUCTION

Krüger & Salecker Maschinenbau GmbH & Co. KG has its own laboratory, that is very often used by customer's product development departments in order to test the production under real conditions and with professional knowledge of our technicians. It is a perfect possibility to test and to devolop mixes and recipes.

Following the companies principle of INNOVATION, we launched the new patented technology „GFT/GFW" for moulding cereals into bars, bites, crispy balls, etc. in 2010.

Krüger & Salecker Maschinenbau GmbH & Co. KG verfügt über ein eigenes, gut ausgestattetes Technikum, das durch die Produktentwicklungsabteilung unserer Kunden sehr gerne genutzt wird. Somit wird schnell und unter realen Bedingungen getestet und weiterentwickelt.

Getreu des Firmenprinzips „Innovation" ,erfolgte 2010 die Markteinführung des „GFW-Cerealien-Formers". Ein nach dem neusten Stand der Technik patentiertes Prinzip zur Ausformung von Müsliriegeln, Bites, Crispy Balls, etc.

Fon: +49 (451) 388 605 0

The main advantages of this technology are:

+ very compact system: max 5m² space required
+ moulding products with various shapes
+ shaping without any waste
+ no destruction of the ingredients
+ usage of different binder agents possible
+ reduction of binder agents down to 15% possible
+ direct placement in front of coating or oven
+ very short retrofitting times
+ quick and easy cleaning

Die wichtigsten Vorteile dieser Maschinen sind:

+ ein äußerst kompaktes System: max 5m² Platzbedarf
+ Ausformung von Produkten mit verschiedensten Konturen
+ Formgebung ohne Abfall oder Verschnitt
+ keine Zerstörung der Cerealien
+ Einsatz unterschiedlichster Bindestoffe möglich
+ Reduktion des Binderanteils auf 15% möglich
+ kein Kühltunnel erforderlich
+ direkte Platzierung vor Überzug oder Ofen
+ sehr kurze Umrüstzeiten
+ einfache und schnelle Reinigung

CEREAL MOULDING MACHINES
CEREALIENFORMER

G-Technology by K & S

Ideal for cereal or muesli bars, bites, clusters or balls.

Quick changeover times. Intuitive operating interface. Compact.
This range of machines is ideally suited to process cereal-based products. A host of different binder agents can be used to shape the cereal mix in a direct, gentle and efficient manner. The moulding station avoids unnecessary cutting or waste.

An additional benefit: Our technology supports an extensive variety of product shapes – with fast changeover times and very short production stops. Production can switch from round to rectangular items within just a few minutes. Moreover, the intuitive operating surface offers you and your employees a very simple-to-handle technology.

Die G-Technologie von Krüger & Salecker

Perfekt für Cerealien- oder Müsliriegel, Happen, Cluster oder Kugeln.

Geringe Rüstzeiten. Intuitive Bedienung. Kompakt.

Diese Maschinenfamilie eignet sich hervorragend zur Herstellung von Produkten auf Cerealienbasis. Verschiedenartige Binder können hierzu eingesetzt werden, die den Cerealien-Mix auf direkte, sanfte und effiziente Weise in Form bringen. Dank der Formstation können die Produkte ohne unnötiges Schneiden und ohne Abfall produziert werden.

Ein weiteres Plus: Unsere Technologie ermöglicht eine große Varianz an Produktmotiven – mit kurzen Rüstzeiten und ohne langen Produktionsstillstand. Innerhalb von nur wenigen Minuten können Sie von einem runden zu einem rechteckigen Produkt wechseln.
Die intuitive Benutzeroberfläche ermöglicht Ihnen und Ihren Mitarbeitern eine besonders einfache Bedienung.

CEREAL MOULDING MACHINES
CEREALIENFORMER

GFT 0200 - 0400 - Generation 2017

Our cereal moulding machines are used for manufacturing products with a flat bottom and spherical products, made of cereal or granola mixes.

Unsere Cerealienformer dienen zur Herstellung von halbplastischen und rotationssymmetrischen Produkten aus Cerealien und Müsli-Mixen.

Construction details:

+ fully automatic mode of operation
+ table top model
+ gentle shaping without any waste
+ for medium production capacities
+ made of stainless steel/aluminum, teflonized
+ integrated feeding system
+ integrated set-down or conveyor belt
+ easy tool change and quick cleaning
+ speed infinitely variable
+ touch screen and receipe management

Konstruktionsmerkmale:

+ vollautomatischer Produktionsablauf
+ Tischgerät
+ schonende Ausformung ohne Schnitt
+ geeignet für mittlere Produktionsmengen
+ Ausführung in Edelstahl/Aluminium, teflonisiert
+ integriertes Zuführsystem
+ integriertes Absetz- oder Tranportband
+ stufenlose Geschwindigkeitsregulierung
+ einfacher Werkzeugwechsel und schnelle Reinigung
+ Touch-Screen-Bedienung und Rezepturverwaltung

Generation 2017:

- hygenic design
- easier accessibility
- lower mainteinance

Fon: +49 (451) 388 605 0

CEREAL MOULDING MACHINES
CEREALIENFORMER

GFT 0400 with baking tray transport BBT 0400
mit Backblechtransport

Construction details:

+ fully automatic mode of operation
+ gentle shaping without any waste
+ for medium production capacities
+ made of stainless steel/aluminum, teflonized
+ integrated feeding system
+ integrated baking tray transport system
+ easy tool change and quick cleaning
+ speed infinitely variable
+ touch screen and receipe management

Konstruktionsmerkmale:

+ vollautomatischer Produktionsablauf
+ schonende Ausformung ohne Schnitt
+ geeignet für mittlere Produktionsmengen
+ Ausführung in Edelstahl/Aluminium, teflonisiert
+ integriertes Zuführsystem
+ integriertes Backblechtransportsystem
+ stufenlose Geschwindigkeitsregulierung
+ einfacher Werkzeugwechsel und schnelle Reinigung
+ Touch-Screen-Bedienung und Rezepturverwaltung

CEREAL MOULDING MACHINES
CEREALIENFORMER

GFW 0300 - 1000

Our cereal moulding machines are used for manufacturing products with flat bottom and spherical products made of cereal or granola mixes.

Unsere Cerealienformer dienen zur Herstellung von halbplastischen und rotationssymetrischen Produkten aus Cerealien und Müsli-Mixen.

Construction details:

+ fully automatic mode of operation
+ Cantilever Design
+ gentle shaping without any waste
+ for medium and large production capacities
+ made of stainless steel/aluminum, teflonized
+ tool change car
+ heating for hopper and tools (optional)
+ central lubrication
+ easy tool change and quick cleaning
+ speed infinitely variable
+ touch screen and receipe management

Konstruktionsmerkmale:

+ vollautomatischer Produktionsablauf
+ Cantilever Design
+ schonende Ausformung ohne Schnitt
+ geeignet für mittlere und große Produktionsmengen
+ Ausführung in Edelstahl/Aluminium, teflonisiert
+ Heizsysteme (optional)
+ kurze Umrüstzeiten bei Formwechsel
+ stufenlose Geschwindigkeitsregulierung
+ einfacher Werkzeugwechsel und schnelle Reinigung
+ Touch-Screen-Bedienung und Rezepturverwaltung

Fon: +49 (451) 388 605 0

MOULDING MACHINES
FORMMASCHINEN

M-Technology by Krüger & Salecker

For flat bottom products made from pliable mixes

Various types of pliable mixes can be used to form products into unlimited shapes with a flat bottom. With almost 70 years experience, our proven designed machines offer the best performance, durability and ease of operation. The changeover of the moulding roller is a simple one man job with no special tools required. Various options are available to satisfy customer needs.

Die M-Technologie von Krüger & Salecker

Für Produkte mit flachem Boden aus pastösen Massen

Mit der Erfahrung aus fast 70 Jahren überzeugen unsere Formmaschinen durch beste Leistung, lange Haltbarkeit und eine sehr intuitive Bedienung. Der Former ist in der Lage, verschiedenste pastöse Massen zu verarbeiten und nahezu unendlich viele verschiedene Formen mit einem flachen Boden auszuformen. Innerhalb von nur wenigen Minuten lassen sich die Formwalzen austauschen. Durch den modularen Aufbau können die Maschinen ganz nach Ihrem Wunsch und Ihren Bedürfnissen konfiguriert werden.

MOULDING MACHINES
FORMMASCHINEN

MFT 0100

Construction details:

+ fully automatic mode of operation
+ table-top model
+ suitable for small capacities
+ made of stainless steel/special plastics
+ easy tool change and quick cleaning
+ favourable price of moulding rollers

Konstruktionsmerkmale:

+ vollautomatischer Produktionsablauf
+ Tischgerät
+ geeignet für kleine Produktionsmengen
+ Ausführung: Edelstahl/Spezialkunststoff
+ einfacher Werkzeugwechsel und schnelle Reinigung
+ preisgünstige Formwalzen

MOULDING MACHINES
FORMMASCHINEN

MFT 0200 - 0400

Construction details:

+ fully automatic mode of operation
+ table-top model
+ suitable for small and medium capacities
+ made of stainless steel/aluminum, teflonized
+ easy tool change and quick cleaning
+ integrated feeding system (optional)
+ speed infinitely variable
+ favourable price of moulding rollers
+ driven loosening shaft
+ Touchpanel

Konstruktionsmerkmale:

+ vollautomatischer Produktionsablauf
+ Tischgerät
+ geeignet für kleine bis mittlere Produktionsmengen
+ Ausführung: Edelstahl/Aluminium, teflonisiert
+ einfacher Werkzeugwechsel
+ integriertes Zuführsystem (optional)
+ preisgünstige Formwalzen
+ angetriebene Loslösewelle
+ Touchpanel

Fon: +49 (451) 388 605 0

MOULDING MACHINES
FORMMASCHINEN

MFT 0400 - BBT with baking tray transport
Backblechtransport

Construction details:

+ fully automatic mode of operation
+ baking tray transportsystem
+ suitable for medium and high capacities
+ made of stainless steel/aluminum, teflonized
+ integrated feeding system (optional)
+ easy tool change and quick cleaning
+ favourable price of moulding rollers
+ speed infinitely variable
+ Touchpanel

Konstruktionsmerkmale:

+ vollautomatischer Produktionsablauf
+ Backblechtransportsystem
+ geeignet für mittlere bis große Produktionsmengen
+ Ausführung: Edelstahl/Aluminium, teflonisiert
+ integriertes Zuführsystem, (optional)
+ einfacher Werkzeugwechsel
+ schnelle Reinigung
+ preisgünstige Formwalzen
+ Touchpanel

MOULDING MACHINES
FORMMASCHINEN

MFT 0400 with cutting device SCH and baking tray transport BBT
Schneidervorrichtung SCH und Backblechtransport BBT

Construction details:

+ fully automatic mode
+ suitable for medium and large capacities
+ made of stainless steel/aluminum, teflonized
+ easy tool change and quick cleaning
+ integrated feeding system (optional)
+ speed infinitely variable
+ favourable price of moulding rollers
+ Touchpanel

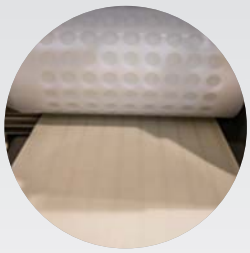
Konstruktionsmerkmale:

+ vollautomatischer Produktionsablauf
+ Option für automatische Backblechein- und ausgabeeinheit möglich
+ Ausführung in Edelstahl/Aluminium
+ geeignet für mittlere und große Produktionsmengen
+ Synchronisation über einheitliche Programmsteuerung
+ einfache Bedienung über Touch-Panel
+ geringe Wartung
+ Touchpanel

Fon: +49 (451) 388 605 0

MOULDING MACHINES
FORMMASCHINEN

MFT 0210 - PHARMA

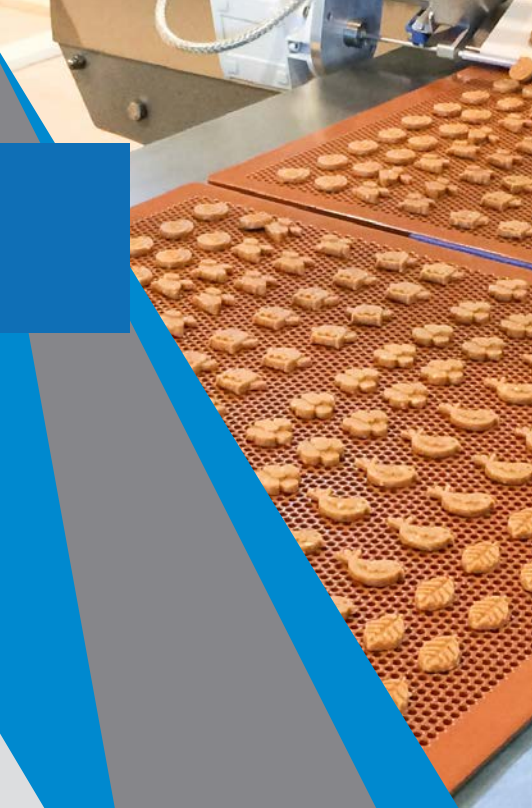


Construction details:

+ fully automatic mode of operation
+ suitable for medium and high capacities
+ made of stainless steel/GMP-standard
+ speed infinitely variable
+ aseptic motor
+ easy tool change and quick cleaning
+ favourable price of moulding rollers
+ heated or cooled hopper and rollers

Konstruktionsmerkmale:

+ vollautomatischer Produktionsablauf
+ geeignet für mittlere bis große Produktions-mengen (bis 400 kg/h)
+ Ausführung: Edelstahl (GMP-Standard)
+ einfacher Werkzeugwechsel
+ stufenlose Geschwindigkeitsregulierung
+ schnelle Reinigung
+ sehr kurze Umrüstzeiten beim Formwechsel
+ aseptischer Motor
+ beheizbare/kühlbare Formwalzen und Trichter



MOULDING MACHINES
FORMMASCHINEN

MFW 0400 - 1200

Construction details:

+ fully automatic mode of operation
+ suitable for medium and large capacities
+ made of stainless steel/aluminum, teflonized
+ pneumatic belt tension/control
+ easy tool change and quick cleaning
+ speed infinitely variable
+ optionally intregrated cooling belt in the discharging area of the product
+ central lubrication (optional)
+ optionally integrated mould release agent spraying device with reservoir
+ touch screen and recipe management (optional)
+ combination with rolling machine (VRH) possible

Fon: +49 (451) 388 605 0

Generation 2017:

- hygenic design
- modular system
- lower mainteinance

Konstruktionsmerkmale:

+ automatischer Arbeitsablauf
+ geeignet für mittlere und große Produktions-mengen
+ Ausführung: Edelstahl/Aluminium, teflonisiert
+ automatische Bandspannung/-steuerung
+ sehr kurze Umrüstzeiten beim Motivwechsel
+ stufenlose Geschwindigkeitsregulierung
+ schnelle Reinigung
+ einfache Bedienung
+ Option für integriertes Kühlband in der Auslaufzone des Produkts
+ Option für integrierte Kühlung/Erwärmung des Drucksystems
+ Option für integrierte Trennmittelsprühvor-richtung mit Vorratsbehälter

MOULDING MACHINES
FORMMASCHINEN

MFW 0400 - 1200 with baking tray transport BBT
Mit Backblechtransport BBT

Construction details:

+ fully automatic operation sequence
+ automatic charge/discharge magazines for oven trays (optional)
+ suitable for medium and large capacities
+ made of stainless steel/aluminum, teflonized
+ pneumatic belt tension/control
+ easy tool change and quick cleaning
+ speed infinitely variable
+ touch screen and recipe management

Konstruktionsmerkmale:

+ vollautomatischer Produktionsablauf
+ Option für automatische Backblechein- und ausgabeeinheit möglich
+ geeignet für mittlere und große Produktionsmengen
+ Ausführung: Edelstahl/Aluminium, teflonisiert
+ pneumatische Bandspannung/-steuerung
+ sehr kurze Umrüstzeiten beim Motivwechsel
+ stufenlose Geschwindigkeitsregulierung
+ schnelle Reinigung
+ Touch Screen und Rezepturverwaltung

Fon: +49 (451) 388 605 0

MOULDING MACHINES
FORMMASCHINEN

Moulding Machines

M-Technology by Krüger & Salecker

For flat bottom products made from pliable mixes

Die M-Technologie von Krüger & Salecker

Für Produkte aus pastösen Massen mit flachem Boden

EXTRUDER

For extruded products made from pliable mixes

Uniform and mass-containing ropes often form the basis for further processing steps in the design. For the simple shape of ropes or in combination with other moulding machines from Krüger & Salecker, there are numerous application possibilities.

Für extrudierte Produkte aus pastösen Massen

Gleichförmige und maßhaltige Stränge bilden oft die Grundlage für weitere Verarbeitungsschritte in der Formgebung. Zur schlichten Ausformung von Strängen oder im Verbund mit weiteren Formmaschinen aus unserem Hause ergeben sich zahlreiche Einsatzmöglichkeiten.

Fon: +49 (451) 388 605 0

EXTRUDER

MFS 0050 / 0051

Construction details:

+ fully automatic mode of operation
+ suitable for small capacities
+ made of plastic
+ extrusion rollers made of plastic
+ simple to operate
+ speed infinitly variable
+ easy tool change and quick cleaning
+ integrated cutting device (MFS 0051)
+ integrated conveyor belt (MFS 0051)

Konstruktionsmerkmale:

+ vollautomatischer Produktionsablauf
+ geeignet für kleine Produktionsmengen
+ Ausführung: Kunststoff
+ Extruderwalzen aus Kunststoff
+ einfache Bedienung
+ stufenlose Geschwindigkeitsregulierung
+ einfacher Werkzeugwechsel
+ schnelle Reinigung
+ integrierte Schneideinrichtung (MFS 0051)
+ integriertes Förderband (MFS 0051)

EXTRUDER

MFS 0200 - 0300 Screwless Extruder

Construction details:

+ fully automatic mode of operation
+ suitable for small and medium capacities
+ made of stainless steel/aluminum, teflonized
+ extrusion rollers made of aluminum
+ integrated feeding system (optional)
+ simple to operate
+ speed infinitly variable
+ easy tool change and quick cleaning
+ integrated cutting device (optional)
+ conveyor belt (optional)

Konstruktionsmerkmale:

+ vollautomatischer Produktionsablauf
+ geeignet für mittlere Produktionsmengen
+ Ausführung: Edelstahl/Aluminium, teflonisiert
+ Extruderwalzen aus Aluminium
+ integriertes Zuführsystem (optional)
+ einfache Bedienung
+ stufenlose Geschwindigkeitsregulierung
+ schnell wechselbare Düse
+ schnelle Reinigung
+ integrierte Schneideinrichtung (optional)
+ integrieres Förderband (optional)

Fon: +49 (451) 388 605 0

EXTRUDER

EXS 0100 Twin-screw Extruder

Construction details:

+ fully automatic mode of operation
+ suitable for medium and large capacities
+ made of stainless steel/aluminum, teflonized
+ heating and cooling of the pressure chamber possible
+ quick-change seal on the nozzle
+ exchangeable conveyor screws
+ easy tool change and quick cleaning

Konstruktionsmerkmale:

+ vollautomatischer Produktionsablauf
+ geeignet für mittlere bis große Produktions-mengen
+ Ausführung: Edelstahl/Aluminium, teflonisiert
+ Heiz- und Kühlmöglichkeit der Druckkammer
+ Schnellwechselverschluss an der Düse
+ austauschbare Förderschnecken
+ schnelle Reinigung
+ kurze Umrüstzeiten

ROLLING MACHINES
ABROLLMASCHINEN

For spherical products made from pliable mixes

This product line consists of rolling machines, that work with two or three rollers is suitable for processing various pliable mixes into spherical products. The available rolling machines range from motor-driven, manually actuated machines to fully automatic controlled systems. Our latest development, the patented VRH technology, provides the greatest production capability on the market. The machines are selected based on mixture consistency and can be customized to fit into the desired production line.

Für rotationssymetrische Produkte aus pastösen Massen

Unsere Abrollmschinen werden individuell auf Ihre Bedürfnisse angepasst, sodass Ihre Masse optimal verarbeitet werden kann. Sie erhalten unsere Maschinenfamilien in verschiedenen Ausführungen: Je nach Masse und Ausbringungsmenge setzen wir ein 1-, 2- und 3-Walzensystem ein, welches halb- oder vollautomatisiert arbeitet. Mit unserer neusten Entwicklung, der patentierten VRH-Technologie, erhalten Sie die höchste Produktivität - im Vergleich zu den aktuellen am Markt verfügbaren Maschinen.

Fon: +49 (451) 388 605 0

ROLLING MACHINES
ABROLLMASCHINEN

ARM 0252 - 0600 Ø 15 - 50 mm product size
Produktgröße Ø 15 - 50 mm

Construction details:

+ manual operation
+ suitable for small and medium capacities
+ made of stainless steel/aluminum
+ rollers made of special plastics with steel core
+ easy tool change and quick cleaning
+ speed infinitely variable

Konstruktionsmerkmale:

+ manuelle Betätigung
+ geeignet für kleine bis mittlere Produktionsmengen
+ Ausführung: Edelstahl/Aluminium
+ Kunststoffwalzen mit Stahlkern
+ stufenlose Geschwindigkeitsregulierung
+ einfacher Werkzeugwechsel, schnelle Reinigung

ROLLING MACHINES
ABROLLMASCHINEN

VRH 0300 - 0400 Ø 8 - 38 mm product size
Produktgröße Ø 8 - 38 mm

Construction details:

+ full automatic production process
+ suitable for medium and large capacities
+ made of stainless steel/aluminum, teflonized
+ very high production capacity
+ easy tool change and quick cleaning

Konstruktionsmerkmale:

+ vollautomatischer Produktionsablauf
+ geeignet für mittlere bis große Produktionsmengen
+ Ausführung: Edelstahl/Aluminium, teflonisiert
+ sehr hohe Produktionsleistung
+ einfacher Werkzeugwechsel
+ schnelle Reinigung

Fon: +49 (451) 388 605 0

ROLLING MACHINES
ABROLLMASCHINEN

VRH 0300 - 1200 Ø 8- 38 mm product size
Produktgröße Ø 8 - 38 mm

Construction details:

+ full automatic production process
+ suitable for medium and large capacities
+ made of stainless steel/aluminum, teflonized
+ very high production capacity
+ egg alinger possible
+ easy operations by means of touch penal (optional)
+ easy tool change and quick cleaning
+ recipe management possible

Konstruktionsmerkmale:

+ vollautomatischer Produktionsablauf
+ geeignet für sehr große Produktionsmengen
+ Ausführung: Edelstahl/Aluminium, teflonisiert
+ Eierausrichtung möglich
+ einfache Bedienung über Touch-Panel
+ einfacher Werkzeugwechsel, schnelle Reinigung
+ Rezepturverwaltung möglich

ROLLING MACHINES
ABROLLMASCHINEN

ARM 2.300 - 2.900 Ø 15- 50 mm product size - with ABR
Produktgröße Ø 15 - 50 mm - mit ABR (Strangzuführsystem)

Construction details:

+ fully automatic mode of operation
+ suitable for medium and large capacities
+ made of stainless steel
+ rollers made of special plastics with steel core
+ easy tool change and quick cleaning
+ sorting of waste ends possible
+ integrated pusher device (ABR)

Konstruktionsmerkmale:

+ vollautomatischer Produktionsablauf
+ geeignet für mittlere bis große Produktions-mengen
+ Ausführung: Edelstahl
+ Kunststoffwalzen mit Stahlkern
+ einfacher Werkzeugwechsel
+ schnelle Reinigung
+ Ausschleusung der Abfall-Enden möglich
+ Luftanschluss (Luftversorgung wird kunden-seitig gestellt)
+ mit integriertem Strangzuführungssystem (ABR)

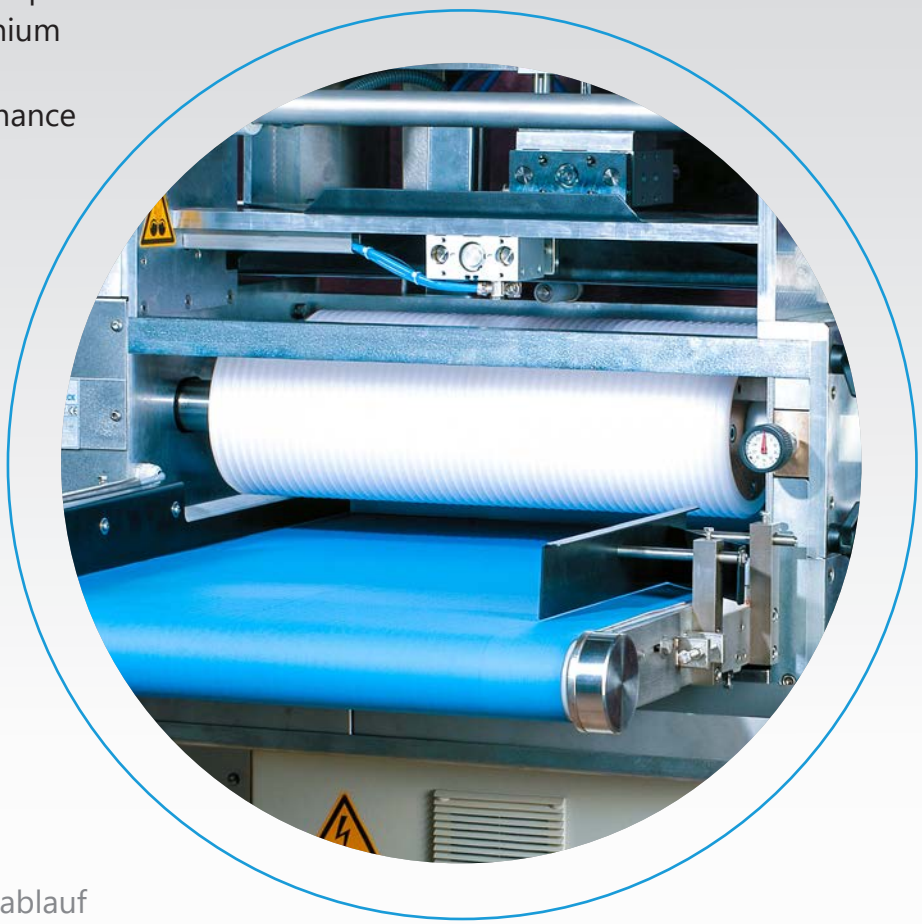
Fon: +49 (451) 388 605 0

ROLLING MACHINES
ABROLLMASCHINEN

HRM 1.315 - 1.915 Ø 6 - 14 mm product size
Produktgröße Ø 6 - 14 mm

Construction details:

+ fully automatic mode of operation
+ suitable for medium and large capacities
+ made of stainless steel / aluminium
+ easy tool change
+ quick cleaning and low maintenance
+ sorting of waste ends possible
+ machine with conveyor belt
+ integrated pusher device (ABR)
+ speed infinitely variable



Konstruktionsmerkmale:

+ vollautomatischer Produktionsablauf
+ geeignet für mittlere bis große Produktionsmengen
+ einfacher Werkzeugwechsel
+ Ausführung: Edelstahl/Aluminium
+ mit integriertem Transportband
+ stufenlose Geschwindigkeitsregulierung
+ Ausschleusung der Abfallenden möglich
+ schnelle Reinigung

FIGURE MOULDING MACHINES
VOLLPLASTISCHE 3D PRODUKTE

For 3D products made from pliable mixes

For the production of three dimensional sculptural figure our figure moulding machinery is the first choice. The bandwidth of this machine family ranges from simple handforms to automated machines. We also produce costom tailored moulding tools, suitable for our machines and for machines of other manufacturers.

Für 3D Produkte aus pastösen Massen

Zur Produktion von vollplastischen, dreidimensionalen Produkten dienen unsere Figurenformer. Die Bandbreite reicht dabei von einfachen Handklappformen bis hin zu automatischen Formmaschinen und Pressen. Dabei fertigen wir sowohl Formen nach Kundenwunsch zum Einsatz in Maschinen aus unserem Haus, als auch für den Einsatz in Maschinen anderer Hersteller.

Fon: +49 (451) 388 605 0

FIGURE MOULDING MACHINES
VOLLPLASTISCHE 3D PRODUKTE

TPR 0010 - 1000

Construction details:

+ manual operation
+ suitable for small capacities
+ made of stainless steel / aluminium, teflonized
+ two-hand-operation ensures safety
+ quick cleaning
+ easy tool change

Konstruktionsmerkmale:

+ manuelle Betätigung
+ geeignet für kleine Produktionsmengen
+ Sicherheit durch Zweihandbedienung
+ Ausführung: Edelstahl/Aluminium, teflonisiert
+ einfacher Werkzeugwechsel (Pressstreifen)
+ schnelle Reinigung

FIGURE MOULDING MACHINES
VOLLPLASTISCHE 3D PRODUKTE

DUW 0100 - 0200

Construction details:

+ fully automatic mode of operation
+ suitable for small, medium and large capacities
+ made of stainless steel / aluminium, teflonized
+ speed infinitly variable
+ easy to handle
+ quick cleaning
+ easy tool change

Konstruktionsmerkmale:

+ vollautomatischer Produktionsablauf
+ geeignet für kleine bis große Produktionsmengen
+ Ausführung: Edelstahl/Aluminium, teflonisiert
+ einfache Bedienung
+ stufenlose Geschwindigkeitsregulierung
+ einfacher Werkzeugwechsel (Pressstreifen)
+ schnelle Reinigung

Fon: +49 (451) 388 605 0

SPRINKLING SYSTEMS
BESTREUSELUNGSMASCHINEN

The finish for your products

Dosing and powder drums refine products by evenly sprinkling with powdered sugar, cocoa powder, chocolate sprinkles, nuts and almonds, chocolate beans or pine nuts. Whether turntables from the DRT series for manual or fully automatic sprinkling powder drums series PTR, the sprinkling of your product will always be done evenly amd efficiently. Whether stand-alone or in combination, the use of our sprinkling machines are varied and guarantee high productivity combined with flexibility

Das Finish für Ihre Produkte

Dosiersysteme und Pudertrommeln veredeln Produkte gleichmäßig mit Puderzucker, Kakaopulver, Schokostreuseln, Nuss- und Mandelsplittern, Schokolinsen oder Pinienkernen.

Ob Drehtische aus der DRT Serie zur manuellen Bestreuselung oder vollautomatische Pudertrommeln der Serie PTR. Ihre Produkte werden immer sicher, gleichmäßig und effizient mit dem Streugut versehen. Ob stand-alone oder im Verbund, die Einsatzmöglichkeiten unserer Bestreuselungssyteme sind vielfältig und garantieren höchste Produktivität bei gleichzeitiger Flexibilität.

MISCELLANEOUS & MACHINE LINES
MASCHINEN NACH KUNDENWUNSCH

Our innovative company has its core competence in the special machine and plant construction, as well as in the development of prototypes. Through the divisions design, electrical design, PLC programming, component manufacturing and assembly, we are able to offer our customers the ability to develop and deliver customized solutions.

We are the perfect choice for combinations of individual machines that can be combined to a complete line.

Unser Unternehmen hat seine Kernkompetenz im Sondermaschinen- und Anlagenbau, sowie in der Entwicklung von Prototypen. Durch die eigenen Unternehmensbereiche Konstruktion, Elektroplannung, SPS-Programmierung, Baugruppen- und Einzelteilfertigung und Montage können wir unseren Kunden die Entwicklung und Bereitstellung individueller Lösungen ermöglichen.

Auch für die Kombination von Einzelmaschinen, die zu einer kompletten Linie zusammen gestellt werden können, sind wir der richtige Ansprechpartner.

Fon: +49 (451) 388 605 0

MISCELLANEOUS & MACHINE LINES
MASCHINEN NACH KUNDENWUNSCH

Cutting machine SCH 0050-1200 | Schneideinrichtung SCH 0050-1200

By means of the cutting machine, variuos mixes of differnt shapes, e.g. layer, round, trapezoid or rectangular ropes can be cut.

Mit den Schneideinrichtungen können feste oder weiche Massen verschiedenster Formen, z.B. in Teppiche, Rund-, Trapez- oder Rechecksträngе geschnitten werden.

Mouldingtools | Formwalzen

We manufacture costom made moulding tools for our machinery and for machines of other manufacturers. They are made of different kinds of material, e.g. special plastics or stainless steel (also with coating).

Wir fertigen Formwerkzeuge speziell nach Ihren Wünschen - für unsere Maschinen, aber auch für Maschinen anderer Hersteller. Diese stellen wir aus verschiedenen Materialien, wie z.B. aus Spezialkunststoff oder Edelstahl (auch mit Beschichtung), her.

Depositing systems DOH 0200-1400 | Auflegesysteme DOH 0200-1400

This system is for the positioning of e.g. dimensionally stable inserts in/at pre-moulded products.

Diese Anlage dient zum Positionieren von z.B. formstabilen Einlegern in/auf vorgeformten Produkten.

MISCELLANEOUS & MACHINE LINES
MASCHINEN NACH KUNDENWUNSCH

Laser printing system LBA 0301-1401 |
Laserbeschriftungsanlage LBA 0301-1401

This system is for labelling or illustrating the products by means of a laser.

Diese Anlage dient zur Kennzeichnung oder Bebilderung von Produkten mittels Laser.

Flaming tunnel FLT 2.200-2.800 |
Flämmtunnel FLT 2.200-2.800

The flaming tunnel is suitable for flaming and roasting marzipan or other products.

Der Flämmtunnel dient zum Flämmen und Rösten von Marzipan oder anderen Produkten.

Fon: +49 (451) 388 605 0

TEST-LAB TECHNIKUM

Get your products in good shape!

At our good equipped Test-Laboratory in Bad Schwartau we can offer a test-production on Krüger & Salecker machines in a reduced scale, partly in full size. Our professional skilled employees will help you to figure our which machine will fit to your needs.

You can´t come? No problem, we can offer you the service of our test-laboratory without beeing here. You will get a detailled documentation of the test-production, even in a video.

Wir bringen Ihre Produkte in Form!

In unserem Technikum in Bad Schwartau können wir Ihnen Testläufe auf Krüger & Salecker Maschinen in verkleinertem Maßstab, zum Teil auch in voller Größe, anbieten. Unsere geschulten und qualifizierten Mitarbeiter helfen Ihnen herauszufinden, welche Maschine perfekt zu Ihren Bedürfnissen passt und stehen Ihnen mit Rat und Tat zur Seite.

Sie können nicht herkommen? Kein Problem, wir können Ihren Testlauf auch für Sie durchführen. Sie erhalten eine detaillierte Dokumentation der Testproduktion, auch in Form eines Videos.

HISTORY OF K&S
GESCHICHTE VON K&S

employees 1952
left: Robert Krüger
right: Heinrich Salecker

01.07.1948

Formation of the company by Robert Krüger and Heinrich Salecker

Gründung des Unternehmens durch Robert Krüger und Heinrich Salecker

- 1972

Company management by Heinrich Salecker

Leitung des Unternehmens durch Heinrich Salecker

1973

Take-over of the management by Jörg Salecker

Übernahme der Firmenleitung durch Jörg Salecker

1992

Take-over of the management by Paul Asmuth

Übernahme des Betriebs durch Paul Asmuth

1993

Complete redesign of confectionery machines

komplette Neukonstruierung der Süßwaren-sparte

1998

Take-over of the range of Ketter

Übernahme des Programms der Firma Ketter

2001

Establishment of a test laboratory at K&S

Einrichtung eines Testlabors

2003

Take-over of the company by Jörg Maskow

Übernahme des Betriebs durch Jörg Maskow

2003

Reorganisation of K&S in 3 devisions

Umstrukturierung von K&S in 3 Sparten

Fon: +49 (451) 388 605 0

2016

Start of serial production for MFT / GFT technology

Start der Serienproduktion MFT / GFT Technologie

2013

Development of a Co-Extrusion-System

Entwicklung & Fertigung einer Coextrusionsanlage

2009

Supply of the first moulding machine for hot fruits

Inbetriebnahme der Fruchtmassenaus-formanlage

2008

Team of K&S continues to rise up to more than 30 employees

Mitarbeiterstamm bei K&S steigt auf über 30 Mitarbeiter

2015

Modernization of production, CNC-CAD/CAM technology

Modernisierung der Fertigung, CNC_CAD/CAM Technologie

2010

Development of machines for the moulding of detergents

Entwicklung von Maschinen zur Ausformung von chemischen Reinigungsmitteln

2008

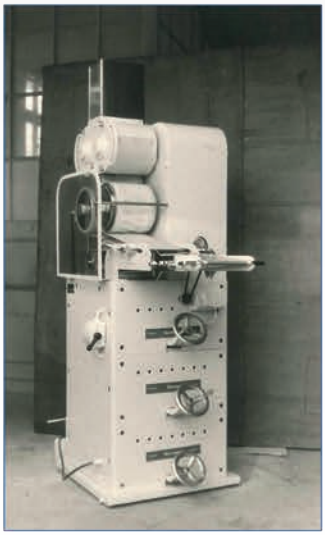
Relocation of the company to Bad Schwartau

Betriebsverlagerung nach Bad Schwartau

2007

sentation
he new
ulding
chine

sentation
neuen
nbinations-
ners



REPRESENTATIVES
VERTRETUNGEN

Australia

EFCA PTY. LTD.
Process & Packaging Solutions
28 Blanche Street
3182 St Kilda, Victoria – Australia

Tel.: +61 (3) 95340667
Fax: +61 (3) 95372906

efca@efca.com.au
www.efca.com.au

Belgium

Presto Pack
Rue Emile Delva Straat 57
1020 Brüssel – Belgium

Tel.: +32 (2) 4287351
Fax: +32 (2) 4243164

prestopack@skynet.be
www.prestopack.be

Chile

Plaspak Maquinaria

Camina Longitudinal 0681
Ruta 5 Sur Km 33 Buin
Santiago de Chile – Chile

Tel.: +56 (2) 8368100
Fax: +56 (2) 28368191

plaspak@plaspak.cl
www.plaspak.cl

Czech Republic

Ten Art spol. s.r.o.

Husova 389
26101 Pribram VII - Czech Republic

Tel. +420 (318) 635425
Fax. +420 (318) 635426

tenart@tenart.cz
www.tenart.cz

Great Britain

A.M.P.-Rose (A.M. Packaging Ltd.)

Heapham Road (North)
Lincolnshire
DN21 1QU Gainsborough- GB

Tel.: +44 (1427) 611969
Fax: +44 (1427) 616854

info@amp-rose.com
www.amprose.co.uk

Greece, Bulgaria, Romania

Mastertech

Stamatios Valtas

Sos Vitan Barzesti 11C, SECTOR 4,
PC.: 042122 Bucharest - Romania

Tel./Fax: +40 213138243
Mobile: +40 732407462

email:stvaltas@mastertech.ro
www.mastertech.ro

Hungary

Finest Selection Kft.

Balázs Balla
Bajza u. 24.
1062 Budapest -Hungary
Tel.: +36 (20) 5403629

balazs.balla@fselection.com
www.fselection.com

India

Kanchan Metals (P) Ltd.

19G Everest House
46C Jawaharlal Nehru Road
700071 Kolkata – India

Tel.: +91 (334) 0714169
Fax: +91 (334) 0714083

contact@snackfoodmachines.com
www.snackfoodmachines.com

India

Siddhi Vinayak Agri Processing Pvt. Ltd.

Konark Riveria, Row House 1,
Behind TCS Building, Pune-Nagar Road
411006 Yerawada, Pune – India

Tel.: +91 (976) 6545425
Fax: +91 (985) 0209944

kaushik@svagri.co.in
www.svagri.co.in

Italy

Claudio Savini & Figli s.r.l.

Via Vincenzo Monti 44
20123 Milano – Italy

Tel.: +39 (2) 468441
Fax: +39 (2) 4980395

opac@savinimilano.com
www.savinimilano.com

Japan

Samac Co. Ltd.

New Shibaura Bldg. 1 F Shibaura 1-3-11, Minato-Ku 105-0023 Tokyo – Japan

Tel.: +81 (3) 64594491
sales@samac.co.jp
www.samac.co.jp

Lithuania

UAB "Geros Verslo Idejos"

Pakalnes G. 13 01112 Vilnius
Lithuania

Tel.: +38 (67) 2300969

zh_iryna@ukr.net

Mexico

SPC Representaciones SA DE CV.
Pack & Process Equipment
Confectionery - Christian Seidel

Rio Volga 3 bis , Piso 3
Col. Cuauhtemoc
C.P 06500
Mexico D.F.

Tel.: +52 (55) 52078007
cseidel@spcmexico.com.mx

NEW ZEALAND

MITech Limited
Peter Ayson

60 Cawley Street - Ellerslie
1542 Auckland - New Zealand

Tel. +64 (9) 9155551
Fax. +64 (9) 9155559

payson@mitech.co.nz
www.mitech.co.nz

Norway

Unibak AS

Mastvejen 1
1483 Hagan – Norway

Tel.: +47 (67) 073000
lloyd.kleppe@unibak.no

Russia

LLC Loesch Pack

Mr. Artyom Pavlov

Prospekt Lenina 25, Of. 1108.1. A
143912 Balashiha - Moscow Region
Russia

Tel./Fax. +7 (495) 6431934
Mobile: +7 (964) 5311277

artyom19772006@yandex.ru
www.loeschpack.ru

South Africa

Pakmatic Company (PTY) Ltd.

Unit B, Upper Floor, Wedgefield Office Park
2021 Bryanston – South Africa

Tel.: +27 (11) 4632002
Fax: +27 (11) 4632828

www.pakmatic.co.za

South Korea

Ju-Yeon Trading Co.

#515 Keunshin Bldg.,
250-4 Dohwadong, Mapogu,
Seoul 121-702 – South Korea

Tel. +82 (2) 717 434 3
Fax. +82 (2) 717 431 3

jytrad@unitel.co.kr

Syria, Libanon, Jordan, Saudi Arabia

Jaffan Trading & Marketing

Harika Square,
Deebs & Ajami Building 3rd floor

Damascus – Syria

Tel.: +963 (11) 6350894
Fax: +963 (11) 6350893

info@jaffan.com
www.jaffan.com

Switzerland, Austria

Handelsagentur Ing. Roland Schneckenreither

Runastraße 39a
6805 Feldkirch – Austria

Tel.: +43 (5522) 71307

r.schneckenreither@vol.at
www.agentur-schneckenreither.com

Turkey

MEDLEY DIS TICARET MÜMESSILLIK A.S.

Cumhuriyet Cad. Merkez
Apt. No:105 K:5
34373 Elmadag/Istanbul – Turkey

Tel.: +90 (212) 2335950
Fax: +90 (212) 2241941

info@medley.com.tr
www.medley.com.tr

Ukraine

Loesch Pack

Bul. Lesi Ukrainki 5
Ofice 119
01133 Kiev – Ukraine

Tel.: +380 (44) 2355984

info@loeschpack.com
www.loeschpack.com

U.S.A.

ECM Emkay Confectionery Machinery

3313 Mill Grove Terrace
Dacula, GA 30019 – USA

Tel.: +1 (770) 6141302
Fax: +1 (770) 6140515

info@emkaymachinery.com
www.emkaymachinery.com

TECHNICAL DATA
TECHNISCHE DATEN

Machine	Length (mm)	Width (mm)	Height (mm)	Voltage	Driving capacity (kW)	Control voltage	Weigth kg (ca.)	Working width
Cereal moulding machines								
GFT 0200	1700	1600	1250	400V/50-60Hz/16A	1,11	24V/DC	530	195
GFT 0400	1700	1800	1250	400V/50-60Hz/16A	1,11	24V/DC	580	395
GFT 0400 BBT	4200	1850	2000	400V/50-60Hz/16A	1,11	24V/DC	1050	395
GFW 0300	2000	2700	2500	400V/50-60Hz/63A	24,0	24V/DC	2800	295
GFW 0400	2000	2600	2400	400V/50-60Hz/63A	24,0	24V/DC	2900	395
GFW 0600	2000	2800	2400	400V/50-60Hz/63A	24,0	24V/DC	3000	595
GFW 0800	2000	3000	2400	400V/50-60Hz/63A	24,0	24V/DC	3200	795
GFW 1000	2000	3200	2700	400V/50-60Hz/63A	24,0	24V/DC	3400	995
Moulding Machines								
MFT 0100	750	550	940	230V/50-60Hz/16A	0,5	24V/DC	81/85	95
MFT 0200	1000	910	810	400V/50-60Hz/16A	1,62	24V/DC	280	195
MFT 0210 Pharma	1400	1600	2050	400V/50-60Hz/16A	1,49	24V/DC	950	195
MFT 0300	1100	1110	810	400V/50-60Hz/16A	1,62	24V/DC	410	295
MFT 0400	1100	1210	810	400V/50-60Hz/16A	1,62	24V/DC	460	395
MFT 0400 BBT	4100	1300	1900	400V/50-60Hz/16A	1,62	24V/DC	950	395
MFW 0400	1900	2300	3000	400V/50-60Hz/32A	5,45	24V/DC	2000	400
MFW 0600	1900	2500	3000	400V/50-60Hz/32A	5,45	24V/DC	2100	600
MFW 0800	1900	2700	3000	400V/50-60Hz/32A	5,45	24V/DC	2200	800
MFW 1000	1900	2900	3000	400V/50-60Hz/32A	7,65	24V/DC	2400	1000
MFW 1200	1900	3100	3000	400V/50-60Hz/32A	7,65	24V/DC	2700	1200
Rolling machines								
HRM 0300	600	800	700	400V/50-60Hz/16A	1,1	24V/DC	100	300
HRM 1.610	800	1350	1550	400V/50-60Hz/16A	1,5	24V/DC	450	600
ARM 0252	700	900	550	230V/50-60Hz/16A	0,37	24V/DC	90	290
ARM 0255	650	1050	1100	230V/50-60Hz/16A	0,37	24V/DC	160	290
ARM 0600	600	1200	1100	230V/50-60Hz/16A	0,37	24V/DC	160	600
ARM 2.310	850	1000	1200	400V/50-60Hz/16A	0,55	24V/DC	210	300
ARM 2.410	850	1100	1200	400V/50-60Hz/16A	0,55	24V/DC	280	400
ARM 2.610	850	1300	1200	400V/50-60Hz/16A	0,55	24V/DC	350	600
ARM 2.715	1200	1400	1200	400V/50-60Hz/16A	0,55	24V/DC	1200	700

Fon: +49 (451) 388 605 0

COMPRESSED AIR SUPPLY (BAR)	OUTPUT M^3/H	KG/H	PCS/H	M/MIN	KG/H	PCS/H
	BAR (80/20/10)	CEREALS			CEREALS	BALL (D=Ø 20MM)
min. 6/max. 10	0,094	47	4.800	0,5 - 2,05	38	15.584
min. 6/max. 10	0,187	94	9.600	0,5 - 2,05	75	31.169
min. 6/max. 10	0,187	94	9.600	0,5 - 2,05	75	31.169
min. 6/max. 10	0,200	120	15.000	max 4,0	85	37.000
min. 6/max. 10	0,330	165	20.626	max 3,8	106	44.003
min. 6/max. 10	0,440	220	27.502	max 3,5	142	58.671
min. 6/max. 10	0,660	330	41.253	max 2,1	213	88.006
min. 6/max. 10	0,815	407	50.930	max 1,9	263	108.650
	BAR (80/20/10)	MARZIPAN			MARZIPAN	DOME (D=10, H=15MM)
-	0,113	128	7.066	0,5 - 3,9	48	54.176
-	0,342	387	21.390	0,7 - 5,6	146	163.993
-	0,340	384	21.224	0,9 - 6,5	175	180.393
-	0,570	645	35.651	0,7 - 5,6	219	245.990
-	0,742	838	46.346	0,7 - 5,6	292	327.987
-	0,742	838	46.346	0,7 - 3,0	292	327.987
-	1,100	1.243	68.755	1,0 - 8,0	714	802.141
-	1,650	1.865	103.100	1,0 - 8,0	738	828.879
-	2,290	2.590	143.240	1,0 - 8,0	1001	1.124.900
-	4,889	5.525	330.557	1,0 - 8,0	1904	2.139.042
-	5,806	6.561	362.873	1,0 - 8,0	2300	2.584.676
					MARZIPAN	BALL (D=Ø 20MM)
					32	6.120
min. 6/max. 10					133	24.300
					54	9.900
min. 6/max. 10					54	9.900
					133	24.300
min. 6/max. 10					86	15.600
min. 6/max. 10					118	21.600
min. 6/max. 10					178	32.400
min. 6/max. 10					237	43.200

Machine	Length (mm)	Width (mm)	Height (mm)	Voltage	Driving capacity (kW)	Control voltage	Weigth kg (ca.)
Rolling machines							
VRH 0200	1500	1300	1900	400V/50-60Hz/16A	3,64	24V/DC	770
VRH 0300	1500	1300	1900	400V/50-60Hz/16A	3,64	24V/DC	860
VRH 0400	1500	1300	1900	400V/50-60Hz/16A	3,64	24V/DC	950
VRH 0415	3300	2300	3300	400V/50-60Hz/32A	6,22	24V/DC	2700
VRH 0615	3300	2500	3300	400V/50-60Hz/32A	6,92	24V/DC	2900
VRH 0815	3300	2700	3300	400V/50-60Hz/32A	6,92	24V/DC	3100
VRH 1015	3300	2900	3300	400V/50-60Hz/32A	9,12	24V/DC	3400
VRH 1215	3300	3100	3300	400V/50-60Hz/32A	9,12	24V/DC	3900
KRM 0300	850	900	1400	400V/50-60Hz/16A	0,55	24V/DC	250
KRM 0400	850	1000	1400	400V/50-60Hz/16A	0,55	24V/DC	280
KRM 0415	1900	1150	1500	400V/50-60Hz/16A	1,1	24V/DC	500
KRM 0615	1900	1350	1500	400V/50-60Hz/16A	1,1	24V/DC	550
KRM 0815	1900	1550	1500	400V/50-60Hz/16A	1,1	24V/DC	600
KRM 1015	1900	1750	1500	400V/50-60Hz/16A	1,1	24V/DC	650
Figure moulding machines							
TPR 0010	200	800	1000				60
TPR 0500	1200	1000	1100				250
TPR 1000	1500	1300	1300				350
MFR 0500	1350	1000	1600	400V/50-60Hz/16A	1,0	24V/DC	250
DUW 0100	1200	850	1200	400V/50-60Hz/16A	0,83	24V/DC	400
DUW 0200	1200	1200	2000	400V/50-60Hz/16A	1,47	24V/DC	440
Extruder							
MFS 0050	450	350	700	230V/50-60Hz/16A	0,25	24V/DC	45
MFS 0051	850	450	850	230V/50-60Hz/16A	0,34	24V/DC	70
MFS 0200	1200	1050	2200	400V/50-60Hz/16A	0,87	24V/DC	510
MFS 0300	1200	1150	2200	400V/50-60Hz/16A	0,87	24V/DC	630
MSW 0250	1700	500	1000	400V/50-60Hz/16A	0,18	24V/DC	90
EXS 0100	1200	800	1640	400V/50-60Hz/32A	1,1	24V/DC	900
Sprinkling systems							
DOS 0050				400V/50-60Hz/16A		24V/DC	
PTR 0600	1800	1110	1400	400V/50-60Hz/16A	0,37	24V/DC	350
PTR 0601	2900	1100	2000	400V/50-60Hz/16A	0,37	24V/DC	370
PTR 1270	5100	1800	2900	400V/50-60Hz/32A	3,0	24V/DC	2000
BST 0400	800	900	800	400V/50-60Hz/16A	0,37	24V/DC	85
DRT 0800	850	950	1100	230V/50-60Hz/16A	0,18	24V/DC	55

Fon: +49 (451) 388 605 0

WORKING WIDTH (MM)	COMPRESSED AIR SUPPLY (BAR)	OUTPUT M^3/H	KG/H	PCS/H	M/MIN	KG/H	PCS/H
						Marzipan	Ball (D=Ø 20mm)
195					0,7 - 5,5	300	58.000
295					0,7 - 5,5	448	86.000
395					0,7 - 5,5	600	115.000
400	min. 6/max. 10				1,0 - 8,0	1.250	240.000
600	min. 6/max. 10				1,0 - 8,0	2.000	278.000
800	min. 6/max. 10				1,0 - 8,0	2.700	515.000
1000	min. 6/max. 10				1,0 - 8,0	3.400	650.000
1200	min. 6/max. 10				1,0 - 8,0	4.100	780.000
300	1,8				ohne	448	86.000
400	1,8				ohne	600	115.000
400	3,4				2,2 - 17,7	1.250	240.000
600	3,4				2,2 - 17,7	2.000	278.000
800	3,4				2,2 - 17,7	2.700	515.000
1000	3,4				2,2 - 17,7	3.400	650.000
						Marzipan	
	min. 6/max. 10						80
	min. 6/max. 10						160
	min. 6/max. 10						180
							400
100					3,2 - 25	450	30.000 (15g product)
200					3,2 - 25	900	60.000 (15g product)
						Marzipan	
max. d=25mm						100	
max. 30x45						125	
max. 80x150	6					450	
max. 70x250	6					550	
230						125	
max. d=60						600	
50							
d=600						600	
d=600						600	
d=1270						3.000	
400						400	
d=800						75	

NOTES
NOTIZEN

Fon: +49 (451) 388 605 0

NOTES
NOTIZEN

IMPRINT
IMPRESSUM

Editor

Krüger & Salecker Maschinenbau GmbH & Co. KG
Nieland 1, 23611 Bad Schwartau, Germany

Phone: +49 (451) 388 605 0
Fax: +49 (451) 388 605 999

info@kands.org
www.kands.org

Personally liable stockholder

Krüger & Salecker Maschinenbau GmbH & Co. KG

Managing director acting on behalf of the company

Jörg Maskow

Registration court and number

Local Court Lübeck, HRA 3417

Herausgeber

Krüger & Salecker Maschinenbau GmbH & Co. KG
Nieland 1, 23611 Bad Schwartau, Germany

Phone: +49 (451) 388 605 0
Fax: +49 (451) 388 605 999

info@kands.org
www.kands.org

Persönlich haftende Gesellschafterin

Krüger & Salecker Maschinenbau Gmbh & Co. KG

Vertretungsberechtigter Geschäftsführer

Jörg Maskow

Registergericht

Local Court Lübeck, RA 3417

Stand: Januar 2017 (Änderungen bleiben vorbehalten)