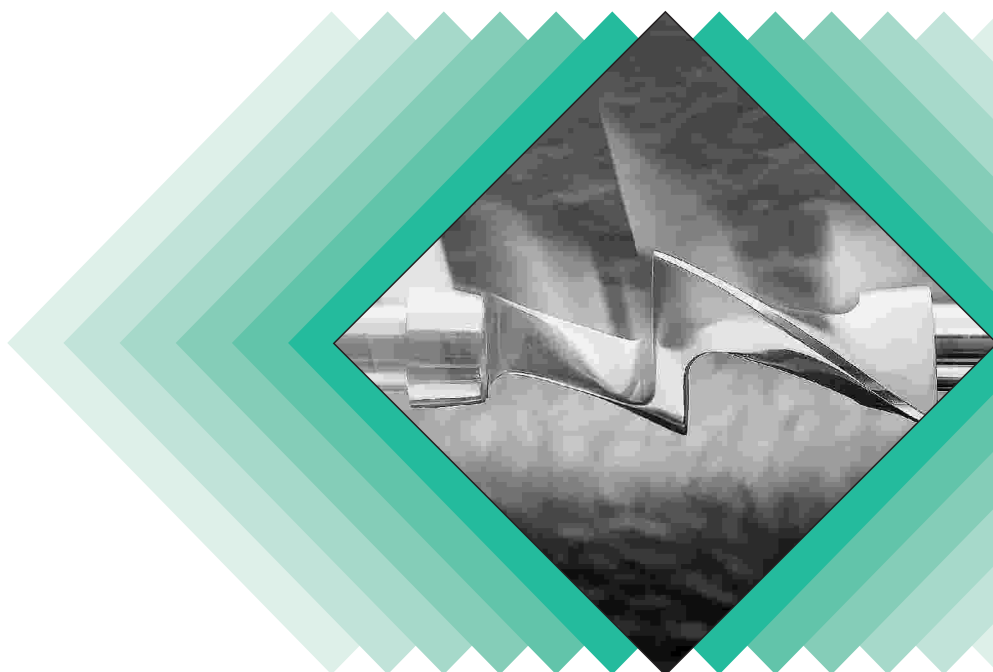




KIPP-KNETER **II U / IV U**

TILT-KNEADER **II U / IV U**



**Aachener Misch- und Knetmaschinenfabrik
Peter Küpper GmbH & Co. KG
Vaalser Straße 71
52074 Aachen
Germany**

**Fon +49 (0)241-70 50 40
Fax +49 (0)241-70 50 444
www.amk-de.net
E-Mail: info@amk-de.net**

KIPP-KNETER TILT-KNEADER

II U / IV U

AMK baut seit über 100 Jahren Misch- und Knetmaschinen. Sie werden für die Aufbereitung hochviskoser, zäher und klebriger Produkte eingesetzt. AMK Kipp-Kneter werden seit Jahrzehnten in bewährter Grundkonzeption gebaut.

Wünsche in bezug auf Werkstoff, Heizung oder Kühlung, Vakuum oder Überdruck usw. werden berücksichtigt.

Die Maschinen werden unter Berücksichtigung der zu verarbeitenden Produkte, des Verfahrens, der Beschickung und der Entleerung weitgehend den Erfordernissen der Kunden angepasst.

AMK Kipp-Kneter sind überwiegend mit Knetschaufeln unserer Type "U" (Z- bzw. Sigma) ausgerüstet. Andere Schaufelformen sind möglich.

AMK Kipp-Kneter werden in verschiedenen Stärkekassen mit der für das zu verarbeitende Produkt erforderlichen Antriebsleistung gebaut. Alle Maschinenteile sind für die installierten Antriebsleistungen reichlich dimensioniert.

AMK Kipp-Kneter werden komplett mit elektrischer Ausrüstung geliefert. Sie entsprechen den Vorschriften der Berufsgenossenschaft und des Maschinenschutzgesetzes.

Das AMK Programm enthält neben Kipp-Knetern auch Auspreß-Kneter und Kneter mit feststehend angeordnetem Bottich und Bodenentleerung mittels Ventil, Klappe oder Schieber.

AMK have manufactured mixing and kneading machines for more than 100 years. They are used for the processing of highly viscous, stuff and very sticky products. AMK Tilt-Kneaders have been constructed for decades to well-proven basic concept.

The machines are manufactured to accommodate the requirements for the customer in respect of the product to be processed, the process procedure, feeding and discharging etc. All special requirements are considered relative to the materials of construction, heating and cooling, vacuum or positive pressure etc.

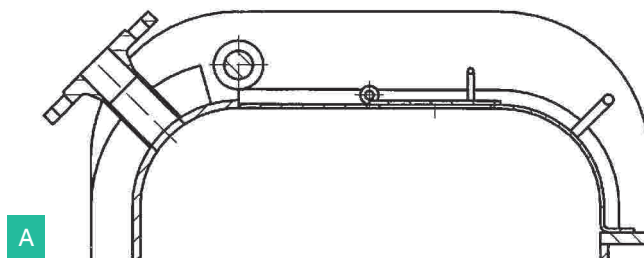
AMK Tilt-Kneaders are usually equipped with two kneading blades of AMK construction Type "U" (Z or Sigma-type). Other blade designs are available upon request.

AMK Tilt-Kneaders are manufactured in a variety of strength classifications in respects of the required motor power and with all components of the machine being suitably sized relative to the motor power being utilised.

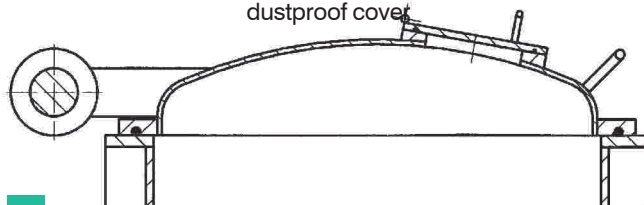
AMK Tilt-Kneaders are supplied complete with the electrical equipment. They are constructed according to the regulations of the "Trade Association" and conform to the applicable health and safety work legislation.

In addition to the Tilt-Kneaders AMK also produce Extrusion-Kneaders and Kneaders with fixed trough and bottom discharge by means of valves, flaps or slides.

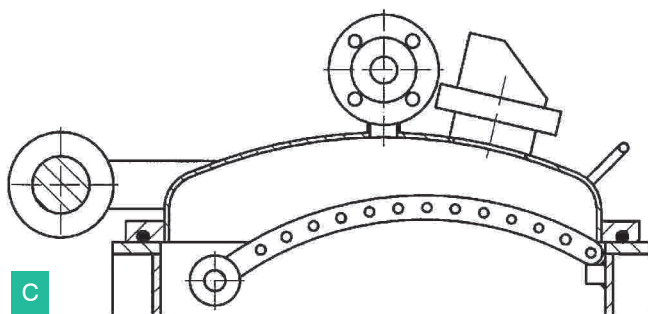
Blechsenschutzdeckel
plate protection cover



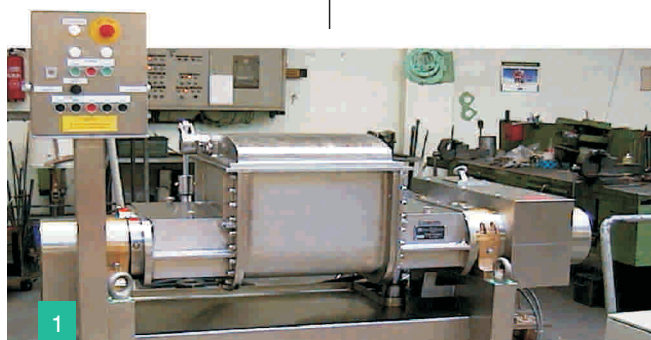
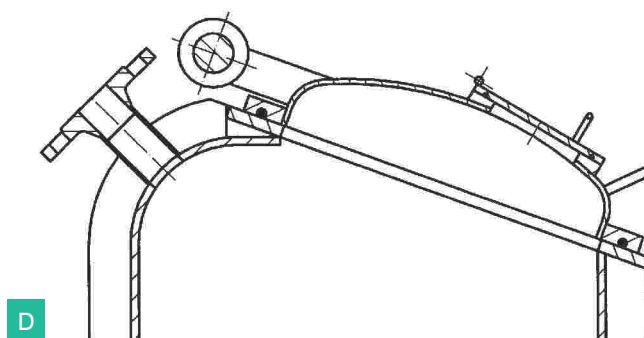
staubdichter Deckel
dustproof cover



Vakuumdeckel mit Gitterschutzdeckel
vacuum cover with grill protection cover



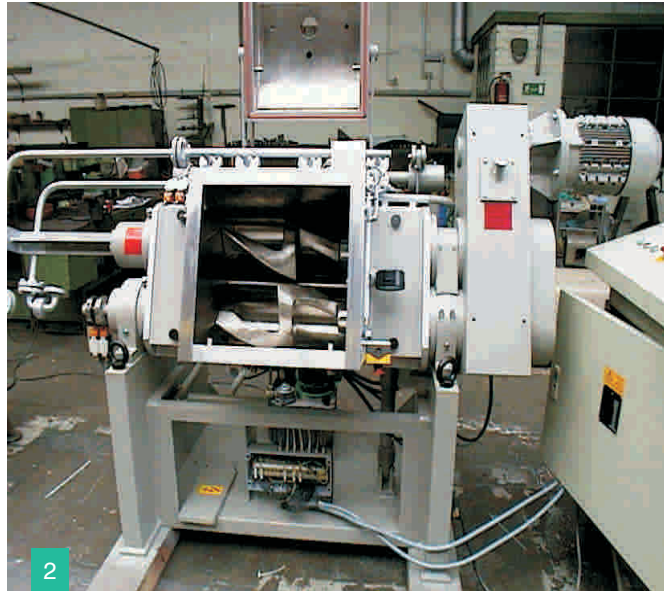
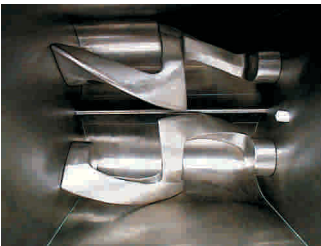
Vakuum/staubdichter Deckel
vacuum / dustproof cover



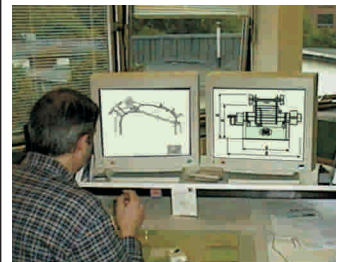
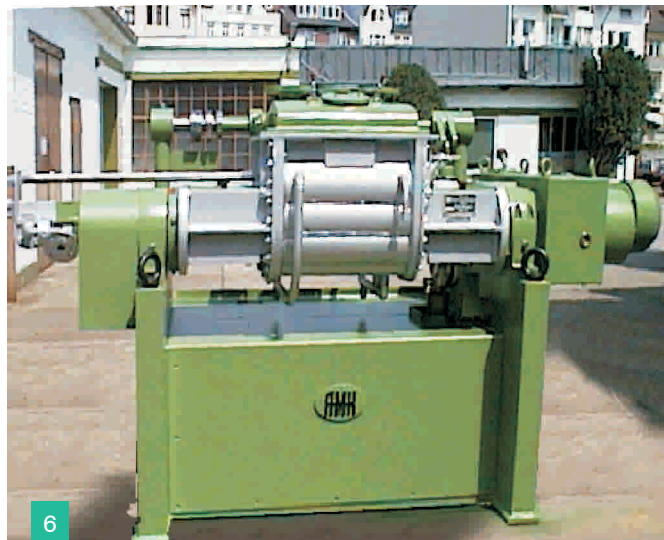
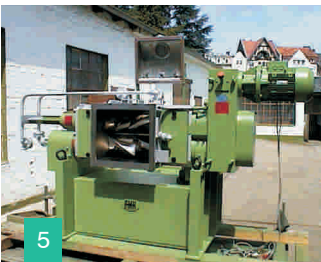
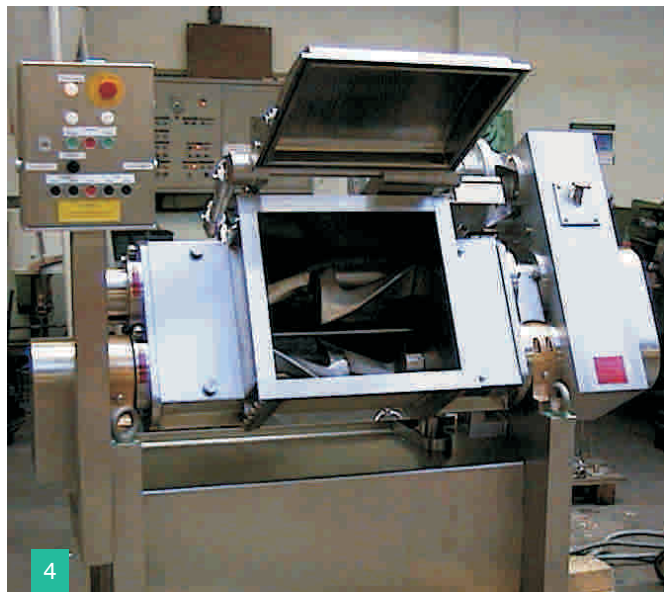
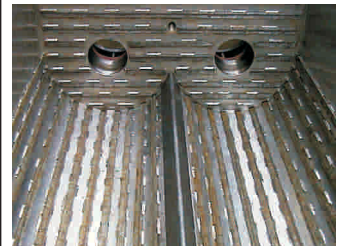
KIPP-KNETER TILT-KNEADER

II U

AMK Kipp-Kneter Bauart II U werden in den Größen 20 bis 2000 Liter Nutzinhalt gebaut. Die Entleerung des Bottichs erfolgt durch hydraulische Bottichkipfung um die vordere Flügelachse. Der Antrieb der Knetschaufeln erfolgt durch Elektro-Flansch-Motor über ein angeflanshtes Stirnrad-Aufsteckgetriebe. Getriebe mit Motor werden mit dem Bottich gekippt.

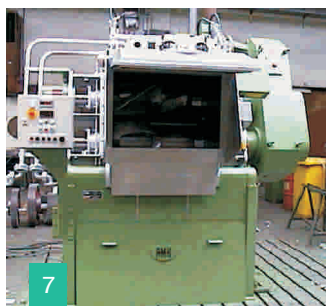


AMK Tilt-Kneaders type II U are manufactured in working capacities from 20 trough 2000 litres. The trough is tiltable for discharge over the front blade-shaft by hydraulic mechanism. The kneading blades are driven by means of an electric flange mounted motor via a flanged shaft mounted helical gear unit. Both the gear unit and motor tilt with the trough.

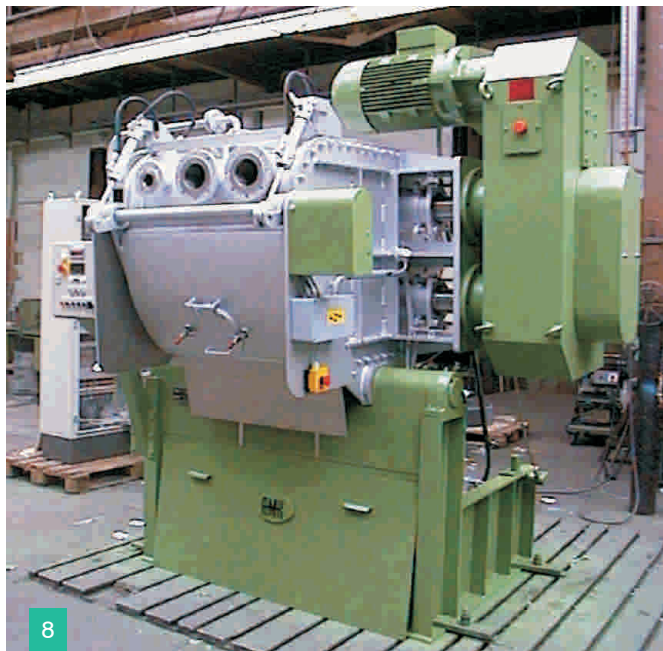


KIPP-KNETER TILT-KNEADER IV U

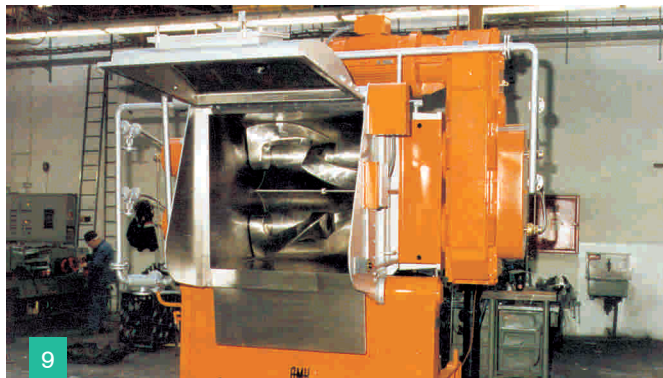
AMK Kipp-Kneter Bauart IV U werden in den Größen von 80 bis 4000 Liter gebaut. Die Entleerung erfolgt durch hydraulische Bottichkipfung um eine vor dem Bottich hochliegende Achse. Durch diese Anordnung liegt die Bottichoberkante in Arbeitsstellung niedriger, im gekippten Zustand höher als bei der Bauart II U, so dass in entsprechend große Behälter entleert werden kann.



Der Antrieb der Knetschaufeln erfolgt durch einen Elektro-Flansch-Motor über ein angeflanshtes Stirnrad-Aufsteckgetriebe. Getriebe und Motor werden mit dem Bottich gekippt.



AMK Tilt-Kneaders Type IV U are manufactured in working capacities from 80 to 1000 litres. The trough is tiltable for discharge over a high mounted fulcrum at the front of the machine. As opposed to the type II U this design ensures that the front edge of the trough remains in a low working position and also facilitates high tilting position to enable the product to be discharged into high containers. The drive is by means of an electric flange mounted motor via a flanged shaft-mounted helical gear unit. Both the gear unit and motor tilt with the trough.



LABOR-KIPP-KNETER / LABORATORY TILT-KNEADERS

III U / III P

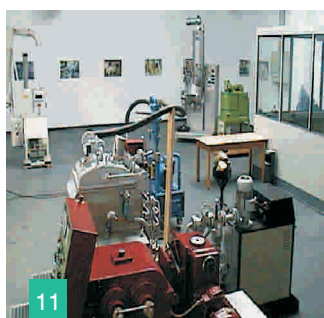
AMK Labor-Kipp-Kneter Bauart III U werden in den Größen für 1 - 2,5 - 4 und 8 Liter Nutzinhalt in vielen Ausführungen gebaut.

AMK Labor-Kipp-Kneter Bauart III P werden für besonders hohe Ansprüche an die Reinigung mit Größen für 1 - 2,5 und 4 Liter Nutzinhalt mit einfach abnehmbaren Seitenwand und leicht auswechselbaren Knetschaufeln gebaut. Diese Labor-Kneter sind sehr robust und können wie Produktionsmaschinen im Dauerbetrieb eingesetzt werden.

AMK Kipp-Kneter und Auspress-Kneter stehen in unserem Technikum zur kostenlo-

sen Erprobung zur Verfügung. Die Maschinen sind mit Heizung, Kühlung, Vakuum und vielen Extras ausgerüstet.

Nutzen Sie die Gelegenheit, die Vorteile der AMK Kneter für Ihre Produkte zu testen.



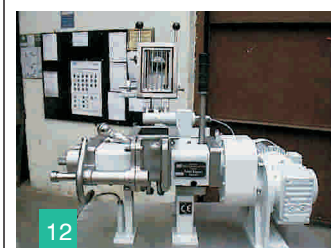
AMK Laboratory Tilt-Kneaders Type III U are constructed in capacities of 1 - 2,5 - 4 and 8 litres to many special designs.

AMK Laboratory Tilt-Kneaders Type III P are constructed in capacities of 1 - 2,5 and 4 litres to meet specially high demands regarding ease of cleaning. This type of kneader is equipped with an easily removable trough side-wall and readily exchangeable kneading blades. The Laboratory Kneaders are constructed to the same highly robust design as used for the larger capacity full-scale production machines.

AMK Tilt-Kneaders and Extrusion-Kneaders are available for

test and evaluation purposes within our technical department free of charge or obligation. These machines have heating, cooling and vacuum facilities, together with many optional extras.

Make use of the opportunity to test the advantages of the AMK Kneaders.





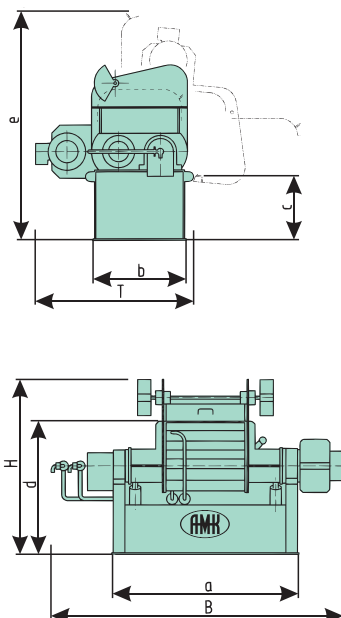
KIPP-KNETER • TILT-KNEADER

BAUART / TYPE



Alle Maße in Millimeter, unverbindlich / Measures in mm, without obligation

Nutzhalt Liter / Working capacity litres	B	T	H	a	b	c	d	e
20 l	2.050	950	1.200	1.100	700	645	970	1.400
40 l	2.100	1.000	1.300	1.250	725	675	1.060	1.550
60 l	2.150	1.050	1.400	1.350	725	660	1.100	1.650
80 l	2.550	1.200	1.500	1.475	900	695	1.170	1.800
110 l	2.600	1.250	1.550	1.550	900	670	1.190	1.900
160 l	2.700	1.300	1.600	1.625	900	710	1.260	2.000
200 l	2.900	1.500	1.750	1.775	1.000	740	1.350	2.200
250 l	2.950	1.550	1.800	1.825	1.000	725	1.375	2.300
315 l	3.050	1.600	1.850	1.900	1.000	700	1.400	2.400
450 l	3.550	1.750	2.100	2.225	1.250	830	1.625	2.650
630 l	3.700	1.800	2.300	2.325	1.250	850	1.725	2.850
900 l	3.900	2.100	2.550	2.600	1.500	1.020	1.975	3.200
1.500 l	4.200	2.400	2.900	3.000	2.000	1.090	2.250	3.800
2.000 l	4.400	2.500	2.950	3.200	2.000	1.080	2.310	3.900

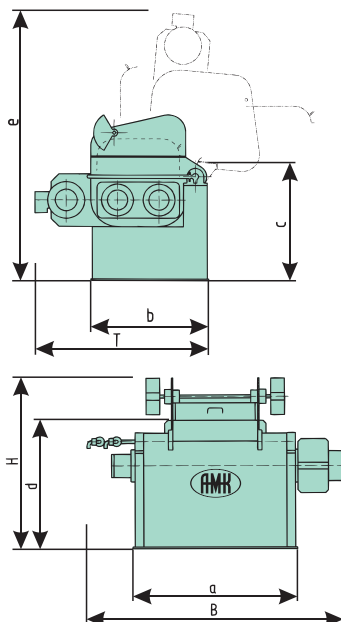


BAUART / TYPE



Alle Maße in Millimeter, unverbindlich / Measures in mm, without obligation

Nutzhalt Liter / Working capacity litres	B	T	H	a	b	c	d	e
80 l	2.000	1.300	1.400	1.200	950	1.080	1.050	2.150
110 l	2.100	1.350	1.425	1.275	950	1.060	1.070	2.200
160 l	2.200	1.450	1.450	1.350	950	1.050	1.095	2.250
200 l	2.500	1.650	1.650	1.450	1.000	1.250	1.225	2.600
250 l	2.600	1.700	1.675	1.550	1.100	1.225	1.250	2.650
315 l	2.700	1.750	1.700	1.600	1.200	1.200	1.275	2.675
450 l	2.900	2.100	1.850	2.300	1.350	1.295	1.350	3.100
630 l	3.000	2.200	1.900	2.400	1.350	1.265	1.400	3.200
900 l	3.600	2.400	2.050	2.700	1.600	1.340	1.475	3.400
1.500 l	4.800	2.900	2.400	3.000	2.650	1.575	1.700	3.300
2.000 l	5.200	2.900	2.450	3.200	2.650	1.570	1.760	3.350
3.000 l	5.500	3.600	2.900	3.500	3.000	1.950	2.100	4.000
4.000 l	6.000	4.000	3.200	3.800	3.400	2.150	2.300	4.400



Das aktuelle Lieferprogramm von AMK beinhaltet:

- ◆ Kipp-Kneter
- ◆ Auspreß-Kneter
- ◆ Schräglage-Mischer
- ◆ Vakuum-Trockner und
- ◆ Rundbottich-Mischer

AMK bietet individuelle Lösungen für die:

- ◆ chemische,
 - ◆ pharmazeutische,
 - ◆ keramische und
 - ◆ verwandte Industrien.
- Kostenlose Versuche im Labor- und Technikummaßstab sind jederzeit möglich.

The current AMK product range includes:

- ◆ Tilttable-kneaders
- ◆ Extrusion-kneaders
- ◆ Slanted-mixers
- ◆ Vacuum-Dryers and
- ◆ Round trough mixers

AMK offers different construction specification for the:

- ◆ chemical,
 - ◆ pharmaceutical,
 - ◆ food and related industries.
- Available for test and evaluation purposes within our technical department free of charge or obligation.

Aachener Misch- und Knetmaschinenfabrik
Peter Küpper GmbH & Co. KG
Vaalser Straße 71 • 52074 Aachen • Germany
Fon +49 (0)241-70 50 40 • Fax +49 (0)241-70 50 444
www.amk-de.net • E-Mail: info@amk-de.net