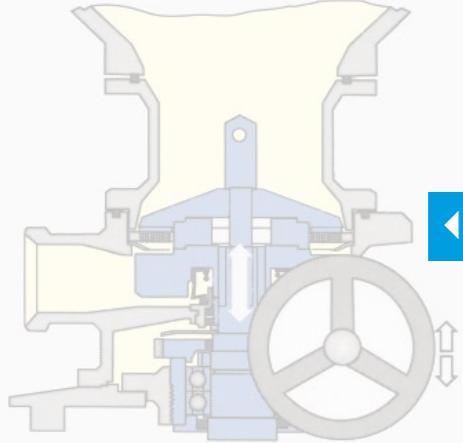


KS SYSTÈME DE COUPE

KS SISTEMA DE CORTE



Affineur F86

Conçu spécialement pour les petites charges, par ex. pour exploitations artisanales, supermarchés, cuisines de collectivité ou laboratoires.

▼ Système de coupe
Sistema de corte



Emulsificadora F86

La emulsificadora Tabletop está diseñada especialmente para el procesamiento de pequeñas cantidades de producto que se producen por ejemplo en empresas artesanales, cocinas de comedores, laboratorios o supermercados.

▼ F86 Type 012
F86 Tipo 012



◀ Réglage à volant
Regulación con rueda de mano

Affineur F248, F320

Le produit de premier choix pour des débits élevés. Du prébroyage à l'affinage. Leur construction solide permet une productivité élevée, une longue durée de vie et une facilité d'utilisation.

▲ F248 Type 071
F248 Tipo 071



Emulsificadora F248, F320

La elección de los profesionales! Desde el corte previo hasta la emulsificación fina. Tienen una construcción sólida, son fáciles de usar y extremadamente duraderas.

© 04/16-F-Serie.Fres
Nous nous réservons le droit, sans préavis, d'apporter des modifications et des améliorations techniques ainsi que des variations mineures de dimensions.
Nos reservamos el derecho hacer modificaciones técnicas, desarrollos y desviaciones mínimos de las dimensiones y los modelos.

▲ F320 Type 094
F320 Tipo 094

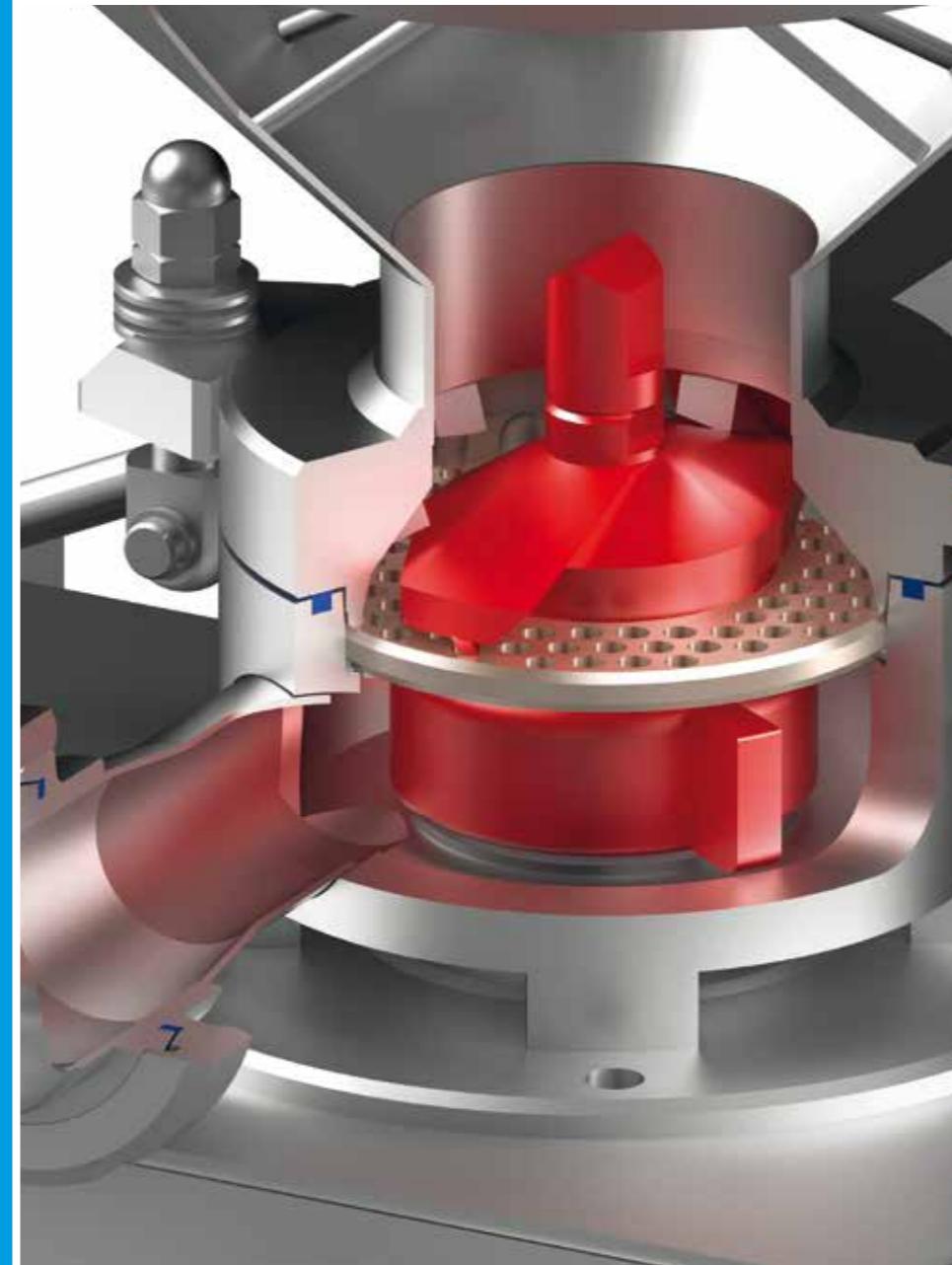


SÉRIE F

SERIE F

KS AFFINEURS

KS EMULSIFICADORA



KS SYSTÈME DE COUPE

SÉRIE F

KS SISTEMA DE CORTE

SERIE F

KARL SCHNELL GmbH & Co.KG
Muehlstrasse 30 • Germany
D-73650 Winterbach

Tele +49 (0) 7181 / 9 62 - 0
Fax +49 (0) 7181 / 9 62- 100

www.karlschnell.de
ks@karlschnell.de

KARL SCHNELL SARL
Zone Industrielle - B.P. 20034
F-67441 Marmoutier Cedex

Tele 03.88.70.67.90
Fax 03.88.70.63.23

www.karlschnell.com
ks@karlschnell.com

KARL SCHNELL 
PARTNER TO THE FOOD INDUSTRY

KARL SCHNELL 
PARTNER TO THE FOOD INDUSTRY

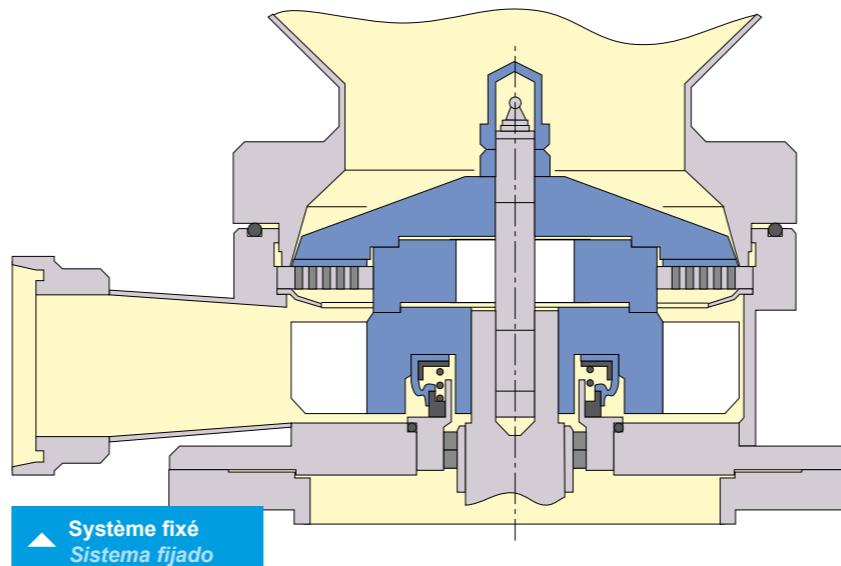
LA QUALITÉ PORTE UN NOM

Le système de coupe, série F, est la solution classique pour de nombreuses applications. Construit selon le principe Couteaux-grilles, il offre un grand nombre d'avantages. Il se caractérise par sa coupe exacte des fibres, une intégration minimale d'usure et de température ainsi que par de longues durées d'utilisation. Il peut être combiné de manière flexible tout en offrant un montage à prix avantageux.

Le jeu de coupe **KS** est composé d'un porte-couteaux tournant avec l'arbre du moteur, avec des lames interchangeables et une grille interchangeable fixée dans le bâti de coupe.

Le système de coupe **KS** est simple et facile à régler.

Sur des machines avec volant, le réglage peut également avoir lieu pendant le procédé d'affinage. Le déplacement axial de l'arbre-moteur permet de régler l'écartement entre les lames et la grille. Le débit, la température et le degré d'affinement du produit peuvent ainsi être modifiés, ceci permettant un niveau de qualité constant du produit final.



Affineur F150, F200

La machine traditionnelle pour le boucher. Affinage absolument homogène et reproduicible à faibles frais d'investissement et d'entreteni-

Emulsificadora F150, F200

La máquina clásica para los carniceros. Emulsificación absolutamente homogénea y reproducible, con una inversión y unos costes de mantenimiento reducidos.

Affineur M248, M320

Polyvalent, robuste et fiable ! Pour affiner fruits, légumes, éléments végétaux, déchets organiques etc. ainsi que produits de l'industrie chimique.

Emulsificadora M248, M320

¡Versátil, duradera, fiable! Para el procesamiento de frutas, vegetales, partes de plantas, residuos orgánicos, etc., así como productos de la industria química.



LA CALIDAD TIENE UN NOMBRE

El sistema de corte de la serie F es la solución clásica para muchas aplicaciones de producto.

El diseño de placa de corte perforada ofrece una gran variedad de ventajas y posibilidades. Está caracterizada por un corte de fibras preciso, una abrasión y un impacto térmico mínimos, así como por una gran durabilidad. Otras ventajas adicionales son su elevada flexibilidad y diseño económico.

El sistema de corte **KS** consiste en un cabezal de corte con hojas de cuchilla de inserción sustituibles que giran conjuntamente con el eje del motor. y una placa perforada sustituible, montada en la carcasa de corte.

El sistema de corte **KS** es fácil de utilizar y se ajusta con facilidad.

Las máquinas equipadas con rueda de mano también permiten el ajuste durante el proceso. Pormedio del ajuste axial del espacio entre el cabezal de corte y la placa perforada se puede influenciar en la cantidad de paso, en la temperatura y en la consistencia del producto, a través de lo que se consigue un nivel de calidad constante del producto final.