

KS SYSTÈME DE POUSSAGE
KS SISTEMA DE SUMINISTRO

Le système de poussage **KS** est basé sur le principe de la pompe à engrenages internes. Ce système breveté permet un débit volu

*El acio de **KS** se utilizan con todos los grupos de productos, desde embutidos cocidos hasta embutidos crudos, desde salchichas hasta jamón cocido, desde*

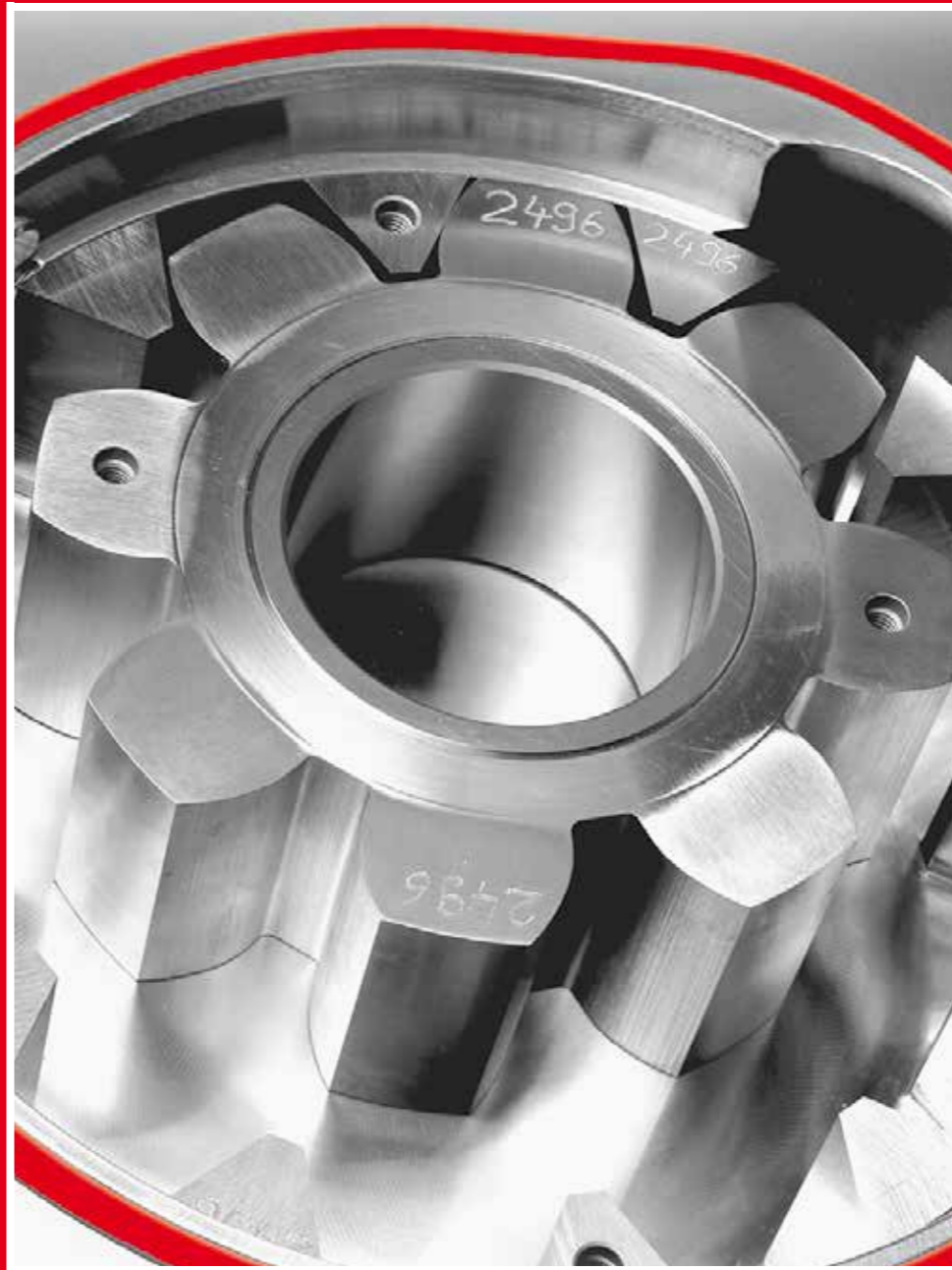


Nous nous réservons le droit, sans préavis, d'apporter des modifications et des améliorations techniques ainsi que des variations mineures de dimensions.

Nos reservamos el derecho hacer modificaciones técnicas, desarrollos y desviaciones mínimos de los dimensiones y de los modelos.

© 10/17.Fördersystem.fres

KS POUSSOIR SOUS VIDE
KS EMBUTIDORAS AL VACÍO



KS SYSTÈME DE POUSSAGE
KS SISTEMA DE SUMINISTRO

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

Tele +49 (0) 7181 / 962 - 0
 Fax +49 (0) 7181 / 962 - 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.kschnell.com
 ks@kschnell.com



KS SYSTEME DE POUSSAGE

KS SISTEMA DE SUMINISTRO

LA QUALITÉ PORTE UN NOM

Le système de poussage **KS** est basé sur le principe de la pompe à engrenages internes. Ce système breveté permet un débit volumétrique constant du produit à pousser et sa désaération. Il se caractérise par une très grande précision au niveau du poussage.

Il présente les avantages suivants:

- ❑ Une géométrie d'entrée optimisée et un servo-moteur à réaction rapide permettent d'excellents résultats en matière de rapidité de poussage, de précision de portionnement et d'aspect de coupe du produit.
- ❑ Sa construction robuste permet le poussage de produits hautement visqueux et à basse température.
- ❑ Le principe d'entraînement permet un jeu de poussage ayant un faible coût de maintenance.
- ❑ Le jeu de poussage est garanti 2 ans par **KS** pour le poussage de produits non abrasifs.
- ❑ Le jeu de poussage n'est composé que de trois parties. Il est ainsi facile à manier et rapide à démonter ou remonter pour le nettoyage.

Dispositif de vide

La désaération a lieu sur l'intégralité de la zone de transfert. La protection de la pompe à vide est garantie par un triple système de sécurité.

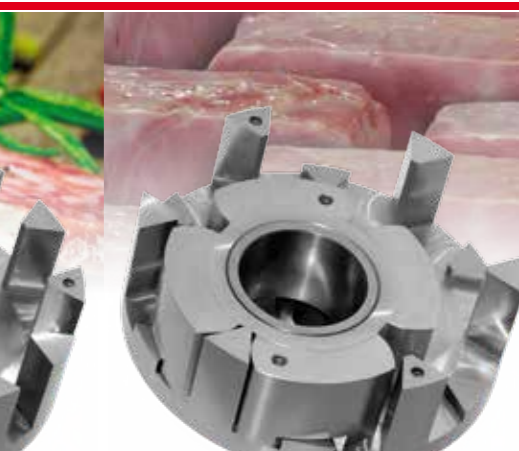
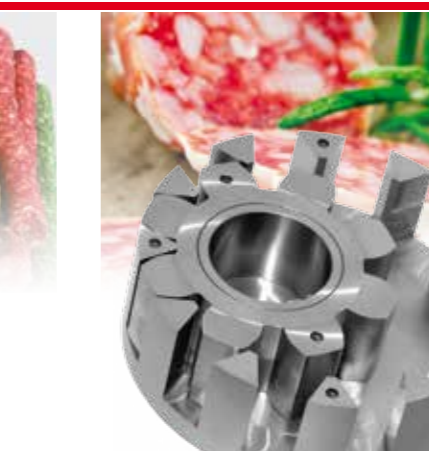
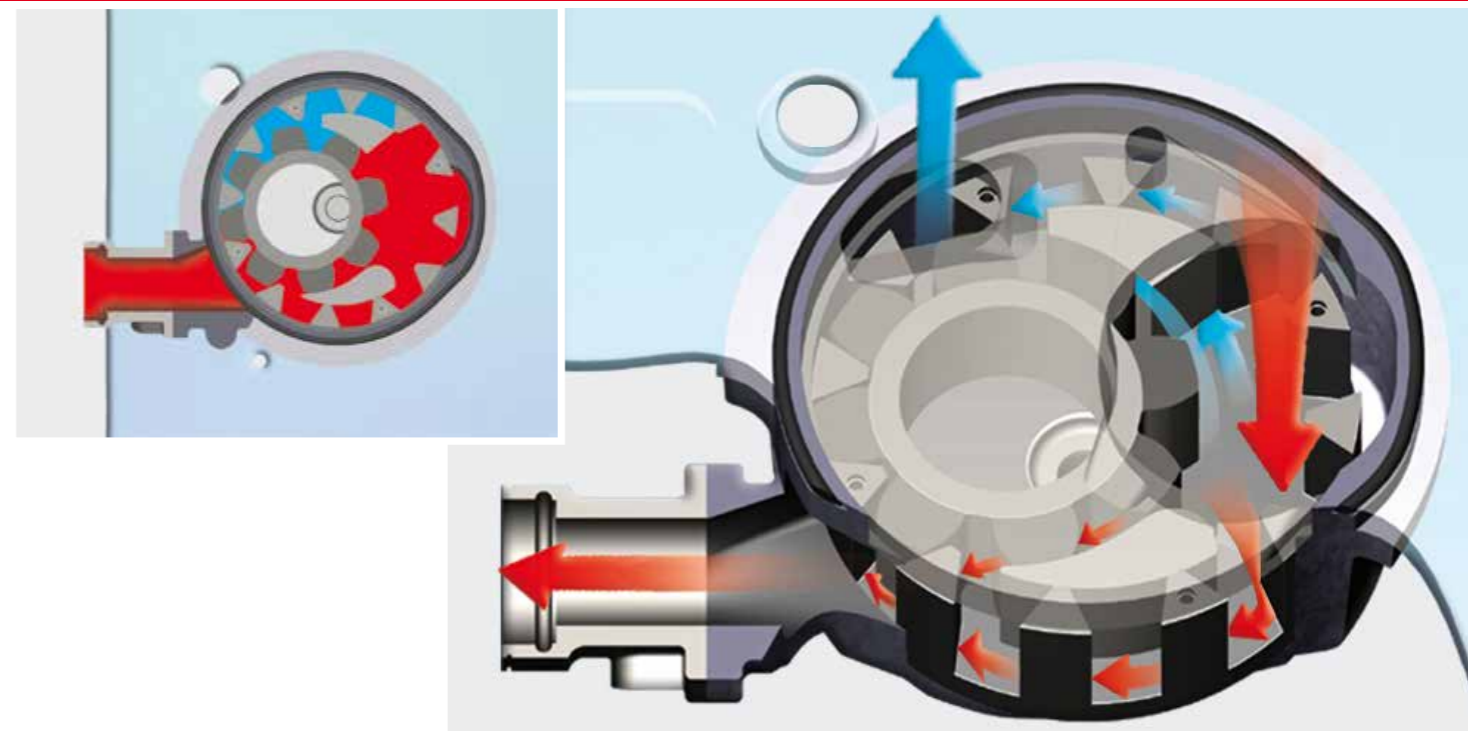
Les pousoirs sous vide **KS** sont utilisés dans de nombreux domaines de fabrication, de la saucisse à cuire au cervelas, des saucisses de petit calibre au jambon cuit, du fromage fondu aux pâtes, des bouillon-cubes aux sauces.

Les pousoirs sous vide **KS** se distinguent grâce à:

- ❑ leur facilité d'entretien et d'accès aux divers éléments,
- ❑ la possibilité de les combiner à divers accessoires.

L'excellente qualité du produit est garantie par:

- ❑ un acheminement très court du produit,
- ❑ le transfert du produit par la couronne dentée,
- ❑ un dispositif de vide efficace sur l'intégralité de la zone de transfert,
- ❑ la vitesse réglable en continu de la spire de gavage,
- ❑ une grande gamme de jeux de poussage pour une utilisation optimale en fonction de chaque produit.



KS Jeu de poussage 8/12
KS Unidad de suministro 8/12

KS Jeu de poussage 11/16
KS Unidad de suministro 11/16

KS Jeu de poussage 4/6
KS Unidad de suministro 4/6

KS Jeu de poussage 11/16 mi-haut
KS Unidad de suministro 11/16 de media altura

KS Jeu de poussage 8/12 mi-haut
KS Unidad de suministro 8/12 de media altura

KS Jeu de poussage 8/12
KS Unidad de suministro 8/12

KS Jeu de poussage 4/6
KS Unidad de suministro 4/6

LA CALIDAD TIENE UN NOMBRE

El sistema de suministro **KS** se basa en el principio de la bomba de engranaje interior. Como sistema patentado abarca un caudal constante del producto a llenar y su desaireación. Se caracteriza por ser muy preciso en el suministro.

Las ventajas:

- ❑ La geometría de entrada optimizada y el servoaccionamiento de reacción rápida consiguen los mejores resultados en velocidad de llenado, precisión de porcionado y perfil del producto.
- ❑ Su construcción compacta permite el llenado de productos muy viscosos y productos a temperaturas muy bajas.
- ❑ El principio de propulsión consigue que el desgaste de la unidad de suministro sea escaso.
- ❑ **KS** concede una garantía de dos años para la unidad de suministro en caso de que no se llene con productos abrasivos.
- ❑ La unidad de suministro se compone sólo de tres piezas. Esto significa un manejo sencillo y, por tanto, un montaje y desmontaje rápidos para su limpieza.

Sistema de vacío

La desaireación se efectúa en toda el área de suministro. La protección de la bomba de vacío se garantiza mediante tres niveles de seguridad.

Las llenadoras de vacío de **KS** se utilizan con todos los grupos de productos, desde embutidos cocidos hasta embutidos crudos, desde salchichas hasta jamón cocido, desde queso fundido hasta pastas, y desde pastillas para caldo hasta salsas.

Las embudidoras de vacío **KS** se distinguen por:

- ❑ Facilidad de servicio gracias al manejo sencillo de todos los componentes,
- ❑ La posibilidad de combinarlas con diferentes equipos adicionales.

El alto nivel de la calidad del producto queda garantizado mediante:

- ❑ un recorrido de suministro corto,
- ❑ el transporte del producto a llenar en la rueda de la bomba,
- ❑ la regulación con progresión de velocidad de la curva de suministro del embudo basculante,
- ❑ diferentes unidades de suministro para la adaptación óptima al producto correspondiente.

Bride de palier avec segment d'aspiration sous pression

Brida de soporte con segmento de presión y succión

Pignon de pompe

Piñón de la bomba

Couronne dentée

Rueda de la bomba

Volume de remplissage 1 litre
Volumen de relleno 1 litro

Volume de remplissage 2 litres
Volumen de relleno 2 litros

