

KS DIAFRAGMA

KS DIAPHRAGM



DER FORTSCHRITT IN DER FÜLLTECHNIK

Das **KS DIAFRAGMA** ist ein universell einsetzbares Vorsatzgerät zur Herstellung von Portionen und Strangwaren aus formbaren Massen. Formen und Konturen sowie Produktquerschnitte bis 70 mm sind frei wählbar. Das **KS DIAFRAGMA** gibt es in Ausführungen mit bis zu 6 Diafragmaköpfen für maximal 1.400 Portionen pro Minute.

Zusätzlich besteht die Möglichkeit der Produktinjektion – die sogenannte Koextrusion.

Das **KS DIAFRAGMA** besticht durch sein neu entwickeltes Antriebskonzept, basierend auf einem hoch dynamischen Servo-Motor. Die Spezifikation der Form und Größe erfolgt durch visuelle Auswahl und Parametereinstellung am großen Touch-Bildschirm der Füllmaschine. Aufwändige mechanische Einstellungen während der Produktion und beim Produktwechsel entfallen. Korrekturen sind im laufenden Betrieb jederzeit möglich.

THE PROGRESS IN THE FILLING TECHNOLOGY

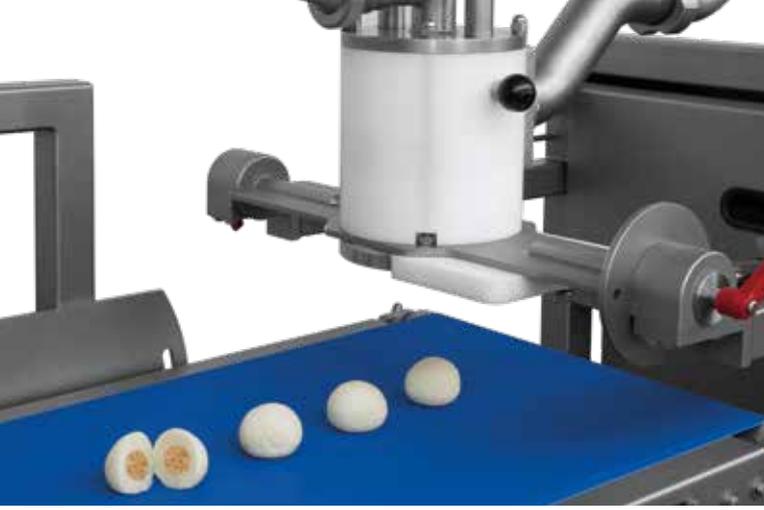
*The **KS DIAPHRAGM** is an attachment which can be used universally for portioning and straight filling. Shape, contours and product diameter can be selected to 70 mm. The **KS DIAPHRAGM** is available in execution with up to 6 diaphragm heads. Maximum output is 1.400 portions per minute.*

There is also the possibility of product injection - what is called coextrusion.

*The **KS DIAPHRAGM** is appealing due to its newly developed drive concept based on a highly dynamic servo motor. The specification of the*

shape and the size of the product to be processed is solely through parameter setting in the control. This is accomplished easily on the large touch screen of the filling machine. Laborious mechanical settings while producing and even at product changeover are no longer necessary. Adaptation of the production parameters can be done any time during operations.

KS DIAFRAGMA KS DIAPHRAGM



Anwendungsbereiche

Knödel und Klöße, Fleischbällchen, Butter- und Käseballchen, Kroketten, Schupfnudeln/Gnocchi, Pralinen etc.

Die Diafragmaeinheit lässt durch eine motorische Höhenverstellung einfach an individuelle Gegebenheiten (Kochbad, Transportband) anpassen.

Applications

Dumplings, meatballs, butter- and cheeseballs, croquettes, Schupfnudeln/Gnocchi, pralines etc.

The electromotive height adjustment of the complete diaphragm unit allows customization to individual requirements (cooking bath, transportation belt).

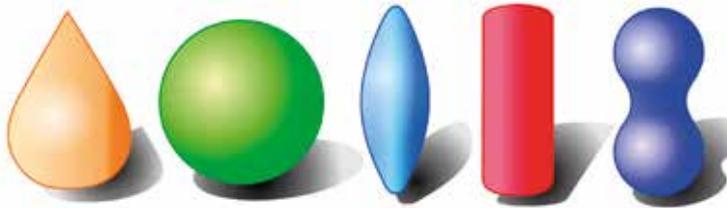
Für die Integration in Fertigungslinien bietet **KARL SCHNELL** ein speziell abgestimmtes Transportband an. Über dieses Band können die geformten Produkte hygienisch und sicher an nachfolgende Prozesse übergeben werden.

In addition **KARL SCHNELL** provides with the **KS BELT CONVEYOR** a specific designed attachment for the integration into complete production lines. This ensures safe and hygienic transportation to the following processes.



Technische Änderungen, Weiterentwicklungen und geringfügige Abweichungen der Maße und Ausführungen behalten wir uns vor.

We reserve the right to make technical changes, improvements and slight deviations in dimensions and designs.



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 
PARTNER TO THE FOOD INDUSTRY