

KS SCHNEIDSYSTEM
KS РЕЖУЩИЙ МЕХАНИЗМ

FD/FL-SERIE
СЕРИЯ FD/FL

KS FEINSTZERKLEINERER
KS ЭМУЛЬСИТАТОР

Unser Lieferprogramm: FD175 / 225, FL175 / 225 / 248, Prozessautomat B25, FC2, FD
Наш спектр продукции: FD175 / 225, FL175 / 225 / 248, Процесс-автомат B25, FC2, FD



KS SCHNEIDSYSTEM
FD/FL-SERIE
KS РЕЖУЩАЯ СИСТЕМА
СЕРИЯ FD/FL

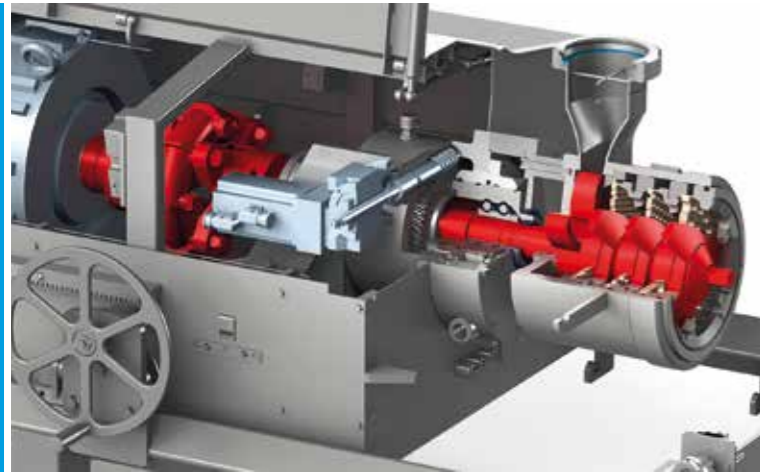


Technische Änderungen, Weiterentwicklungen und geringfügige Abweichungen der Maße und Ausführungen behalten wir uns vor.
 Мы оставляем за собой право на технические изменения, модернизацию и незначительные отклонения от размеров и конструкции.

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



© 02/19, FD-Serie, deru



▲ **KS Schneidsystem FL-Serie 3-stufig**
KS Режущая система Серия FL 3-ступенчатая

QUALITÄT HAT EINEN NAMEN

Das **KS** Schneidsystem besteht aus mit der Motorwelle rotierenden Messerköpfen mit austauschbaren Messerklingen und mit im Schneidgehäuse fixierten, austauschbaren Lochplatten. Die Ausrüstung mit einem Zentrifugalschneidring ist ebenfalls möglich.

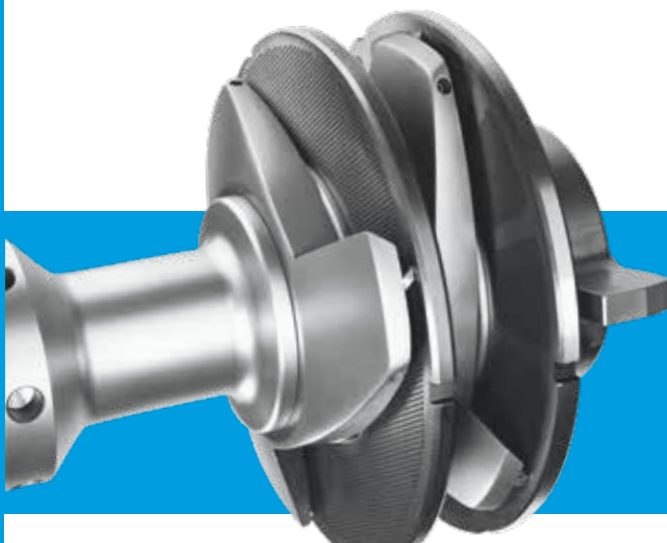
Durch die axiale Verstellmöglichkeit des Abstands zwischen Messerklingen und Lochplatte können Durchsatzmenge, Temperatur und Feinheitsgrad des zu zerkleinernden Produkts beeinflusst werden.

Das **KS** Schneidsystem ist einfach und jederzeit reproduzierbareinzustellen. Eine Einstellung kann auch während des Zerkleinerungsvorgangs stattfinden, wodurch ein konstantes Qualitätsniveau des Endprodukts erzielt wird.

Das **KS** Schneidsystem bietet mit seinen großen Variationsmöglichkeiten ein breites Einsatzspektrum.

Vorteile

- Beeinflussbarkeit der Produkttemperatur
- Verbesserung des Eiweißaufschlusses und damit Erhöhung der Binfähigkeit
- Kontinuierliche Produktion
- Kurze Durchlaufzeiten
- Minimale Produktionskosten
- Servicefreundlichkeit
- Einfache, hygienische Reinigung
- Hohe Betriebssicherheit



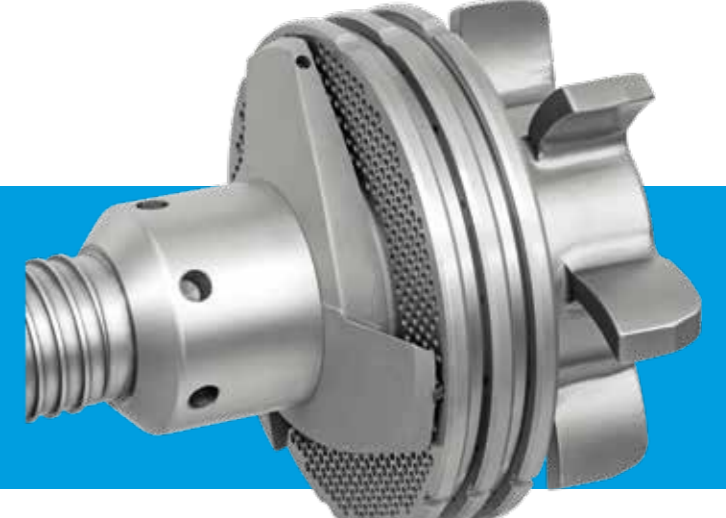
▲ **KS Schneidsystem 2-stufig**
KS Режущая система 2-ступенчатая



▲ **KS Schneidsystem 3-stufig**
KS Режущая система 3-ступенчатая



▲ **KS CUTFIX Schneidsystem 3-stufig**
KS CUTFIX Режущая система 3-ступенчатый



▲ **KS RotaPlate Schneidsystem 2-stufig**
KS RotaPlate Режущая система 2-ступенчатый

У КАЧЕСТВА ЕСТЬ ИМЯ

KS Режущая система состоит из ножевых головок со сменными лезвиями, вращающихся вместе с валом двигателя, и двух сменных решеток, закрепленных в режущем корпусе.

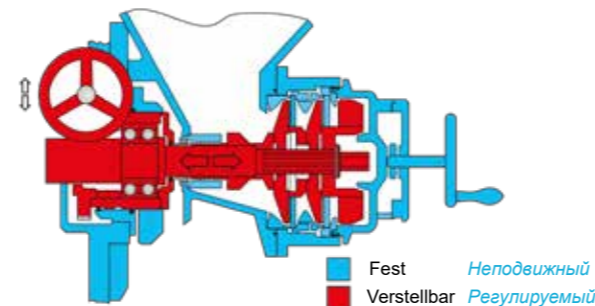
Также возможно оснащение центробежным кольцевым ножом. Благодаря возможности осевой регулировки интервала между лезвиями ножа и решеткой можно регулировать производительность, температуру и степень измельчения продукта.

KS Режущая система прост в настройке, параметры можно воспроизвести в любой момент. Регулировку можно производить также в процессе измельчения, благодаря чему достигается постоянный уровень качества конечного продукта.

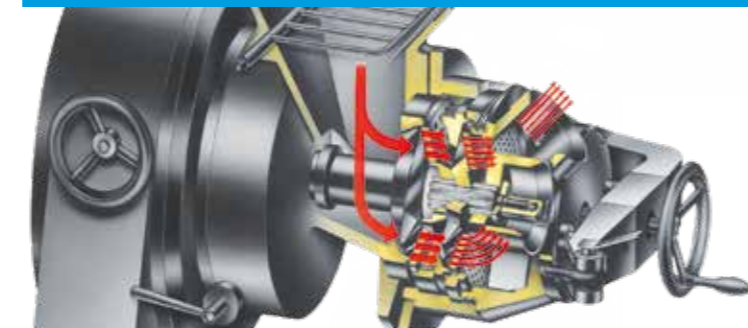
KS Режущая система предлагает широкий спектр применения с широкими возможностями изменения.

Преимущества

- Контроль температуры продукта
- Улучшение раскрытия белка и тем самым повышение водосвязывающей способности
- Непрерывное производство
- Короткие циклы производства
- Низкие производственные затраты
- Простота в обслуживании
- Легкая и гигиеничная чистка
- Высокая безопасность эксплуатации



▲ **Herstellung über Handrad** **Schema Produktfluss FD-Serie**
Регулировка маховиком *Схема движения продукта Серия FD*



Автоматическая подстройка ножей - AMN

Опция „Автоматическая подстройка ножей - AMN“ обеспечивает точную автоматическую регулировку и подстройку режущего комплекта. При этом контролируется точность измельчения, т.е. интервал между лезвием и измельчительной решеткой. Это обеспечивает постоянное качество продукции, а также длительный срок службы изнашиваемых деталей в режущем комплекте.

CUTFIX-Режущая система

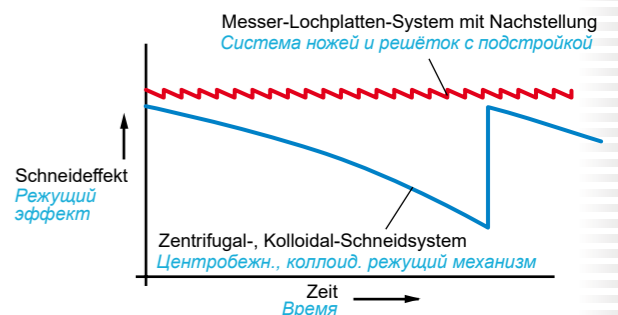
Новая режущая система **KS CUTFIX** - это режущий комплект, построенный по принципу ротор-статор. Комбинация с проверенным режущим комплектом **KS** на основе измельчительных решеток позволяет добиться невиданного ранее качества продукции.

Такое строение режущего комплекта обеспечивает одновременно: измельчение, эмульгирование, диспергирование и гомогенизацию. Разнообразные комбинации режущих комплектов делают возможным индивидуальную адаптацию практически к любому продукту.

Высочайшее качество сосисочного фарша обеспечивается при равномерном размере частиц до 0,2 мм. Режущая система может устанавливаться в любых эмульсаторах **KS** серий **FD** и **FL**. Дополнительно машины могут оснащаться сепаратором для удаления нежелательных частей.



▲ **AMN - Автоматическая подстройка ножей - AMN**
Автоматическая подстройка ножей - AMN



▲ **Verschleißkurven** **Schneidprinzip**
Кривые износа *Принцип измельчения*

