

# KSAFFINEURS

## KSEMULSIFICADORAS



KS FD DKV  
KS FD DKV

AFFINEUR SOUS VIDE  
EN CONTINU  
EMULSIFICADORAS  
CONTINUAS AL VACÍO

Les puissants affineurs de **KS** des séries FD175 DKV et FD225 DKV avec trémie sous vide sont conçus pour l'intégration dans des lignes de fabrication en continu.

Leur construction solide permet une productivité élevée, une durée d'exploitation allongée et une utilisation facile. Ils remplissent ainsi toutes les conditions indispensables pour une utilisation de qualité et économique dans la production. Lorsqu'ils sont intégrés à une ligne de fabrication, ils sont équipés d'une commande automate.

Le domaine d'application favori de l'affineur sous vide en continu DKV de **KS** est la préparation d'émulsions fines pour lesquelles il est important d'éviter la formation de bulles d'air. La farce de base est désaérée avant l'affinage pour produire une pâte fine désaérée en quasi totalité. Il en résulte une amélioration de la précision de remplissage, de l'image de coupe, et une durée de conservation supérieure.

Combiné à une compensation automatique du jeu de coupe (AMN) et au nouveau système de coupe CUTFIX, cet affineur permet de broyer presque tous les produits.

*Las potentes emulsificadoras **KS** de la serie FD175 DKV y FD225 DKV con embudo al vacío han sido concebidas para su empleo en líneas de procesamiento de funcionamiento continuo.*

*En su construcción sólida se combinan un servicio constante, una larga vida útil y un fácil manejo. De esta manera, los productos cumplen todas las condiciones para una aplicación económica y orientada a la calidad en la producción. Como parte de una línea de producción, están equipadas con un control de procesos PLC.*

*El campo de aplicación por excelencia de las emulsificadoras al vacío DKV de **KS** son las emulsiones finas, en las que es muy importante evitar la entrada de aire en el producto. Debido a la desaireación de la carne picada –que es la base de la preparación de salchichas– previa a la emulsificación, se consigue una carne finamente picada y completamente desaireada. El resultado es una mejora de la precisión de relleno, del aspecto del corte y una mayor conservabilidad.*

*Especialmente en conjunto con el reajuste de la cuchilla automática (AMN) y el nuevo sistema de corte CUTFIX, se puede emulsificar casi cualquier producto en bruto.*



**KARL SCHNELL**  
PARTNER TO THE FOOD INDUSTRY



# KSFDKVAFFINEURSOUSVIDEENCONTINU KSFDDKVMULSIFICADORASCONTINUASALVACÍO



## Caractéristiques techniques

### Datos técnicos

	FD175 DKV Type 137 Tipo 137	FD225 DKV Type 138 Tipo 138	FD225 DKV Type 188 Tipo 188
Grille <i>Disco perforado</i>	Ø 175 mm	Ø 225 mm	Ø 225 mm
Système de coupe <i>Sistema de corte</i>	Système de coupe <b>KS</b> double, triple ou CUTFIX <i>KS Unidad de corte doble o triple o sistema de corte CUTFIX</i>		
Débits* <i>Cantidades de paso *</i>	4 000 kg/h	7 000 kg/h	7 000 kg/h
Vitesse du moteur <i>Velocidad del motor</i>	2 970 t/min <i>2 970 r.p.m.</i>	2 970 t/min <i>2 970 r.p.m.</i>	2 970 t/min <i>2 970 r.p.m.</i>
Entraînement <i>Accionamiento</i>	90 kW	132 kW	132 kW
Poids <i>Peso</i>	2 200 kg	2 500 kg	2 800 kg

Exécution standard 400 V/50 Hz, autres exécutions sur demande.

\*) Données à titre purement indicatif, les valeurs de débit dépendent de la consistance et de l'état du produit à affiner, du cycle de production et des perforations dans les grilles utilisées. N'hésitez pas à nous consulter pour des informations complémentaires sur les différents types de machines. Veuillez prendre contact avec nous. Nous nous réservons le droit, sans préavis, d'apporter des modifications et des améliorations techniques ainsi que des variations mineures de dimensions.

*Versión estándar 400 V/50 Hz, otros modelos sobre pedido.*

*\*) Las cantidades de paso son sólo valores orientativos que dependen del tipo y estado del producto a emulsificar, del proceso de producción y del orificio del disco perforado que se utiliza. Si nos lo solicita, recibirá más información acerca de los diferentes tipos de máquinas. No dude en contactar con nosotros.*

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

**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** S A R L  
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

**KARL SCHNELL**   
PARTNER TO THE FOOD INDUSTRY