

KS AFFINEURS

KS EMULSIFICADORAS



KS SYSTÈME DE COUPE SÉRIE FL

KS SISTEMA DE CORTE SERIE FL

Dans la gamme des machines **KS**, les affineurs des séries FL225 DK et FL248 DK sont des machines d'une grande puissance. Ces affineurs robustes et puissants sont conçus pour l'intégration dans une ligne de fabrication en continu.

Selon l'équipement de la machine, ils conviennent plus particulièrement à l'affinage de:

- produits très visqueux
- produits sollicitant particulièrement l'alimentation
- produits dont la température est négative
- produits secs ou produits à haute teneur en matières solides

L'affineur **KS** est alimenté en ligne droite à l'avant du bâti d'entrée par une vis d'amenée réglable ou une pompe.

Lorsqu'ils sont intégrés à une ligne de fabrication, ils sont équipés d'une commande automate.

Les machines sont stationnaires ou mobiles (en option).

Les affineurs **KS** FD225 DK et FL248 DK sont disponibles avec deux ou trois jeux de coupe (en option) ou avec le nouveau système de coupe CUTFIX. Ils permettent d'affiner presque tous les produits.



Las emulsificadoras de la serie FL225 DK y FL248 DK son, dentro del programa de máquinas, los equipos de alto rendimiento de **KS**. Éstas robustas y potentes emulsificadoras se han diseñado para su empleo en líneas de proceso de producción continua.

Según el equipamiento de la máquina se utilizan en distintos campos de aplicación, especialmente para la emulsificación:

- de productos de alta viscosidad
- de productos que exigen una alimentación especial
- de productos con temperaturas bajo cero
- de productos secos o productos con un alto porcentaje de contenido sólido

La alimentación de la emulsificadora **KS** se efectúa desde delante, es decir, en línea recta a la caja de entrada a través de un tornillo regulable o una bomba. Como parte de una línea de producción, están equipadas con un control de procesos PLC.

Las máquinas son estacionarias o móviles (opcional).

Las emulsificadoras FL225 DK y FL248 DK de **KS** se pueden suministrar con dos o tres unidades de corte (opcional) o con el nuevo sistema de corte CUTFIX. Así, se pueden triturar cualquier producto en bruto.

KS SYSTÈME DE COUPE SÉRIE FL

KS SISTEMA DE CORTE SERIE FL

KS Affineur FL248 DK Type 186

Le FL248 DK est l'affineur le plus puissant de KS!

Avec un débit pouvant aller jusqu'à 16 000 kg/h, il pose des jalons en matière de transformation de produits hautement visqueux en grandes quantités.

KS Emulsificadora FL248 DK Tipo 186

La emulsificadora FL248 DK es la más potente de KS!

16.000 Kg./h marca el estándar allí donde se procesan grandes cantidades de productos de alta viscosidad.



Données techniques

Datos técnicos

FL175 D Type 181

FL175 D Tipo 181

FL225 DK Type 185

FL225 DK Tipo 185

FL248 DK Type 186

FL248 DK Tipo 186

Grille <i>Disco perforado</i>	Ø 175 mm	Ø 225 mm	Ø 248 mm
Système de coupe <i>Sistema de corte</i>	Système de coupe KS double, triple, quadruple ou CUTFIX <i>KS Unidad de corte doble o triple, quadruple o sistema de corte CUTFIX</i>		
Débits* <i>Cantidades de paso*</i>	6 000 kg/h	12 000 kg/h	16 000 kg/h
Vitesse de rotation 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>	52 kW	132 kW	200 kW
Poids <i>Peso</i>	600 kg	1 800 kg	2 600 kg

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

*) Les valeurs de débit ne sont que des valeurs indicatives qui dépendent de la consistance et de la nature du produit, ainsi que de la taille de la grille utilisée. N'hésitez pas à nous consulter pour des informations complémentaires sur les différents types de machines. Nous avons une réponse pour vos besoins spécifiques. 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 datos orientativos que dependen de la clase y el estado del producto a emulsificar, del proceso de producción y del tamaño de los discos perforados. 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