

KS PROZESSAUTOMATEN FV-SERIE
KS ПРОЦЕСС-АВТОМАТ СЕРИЯ FV

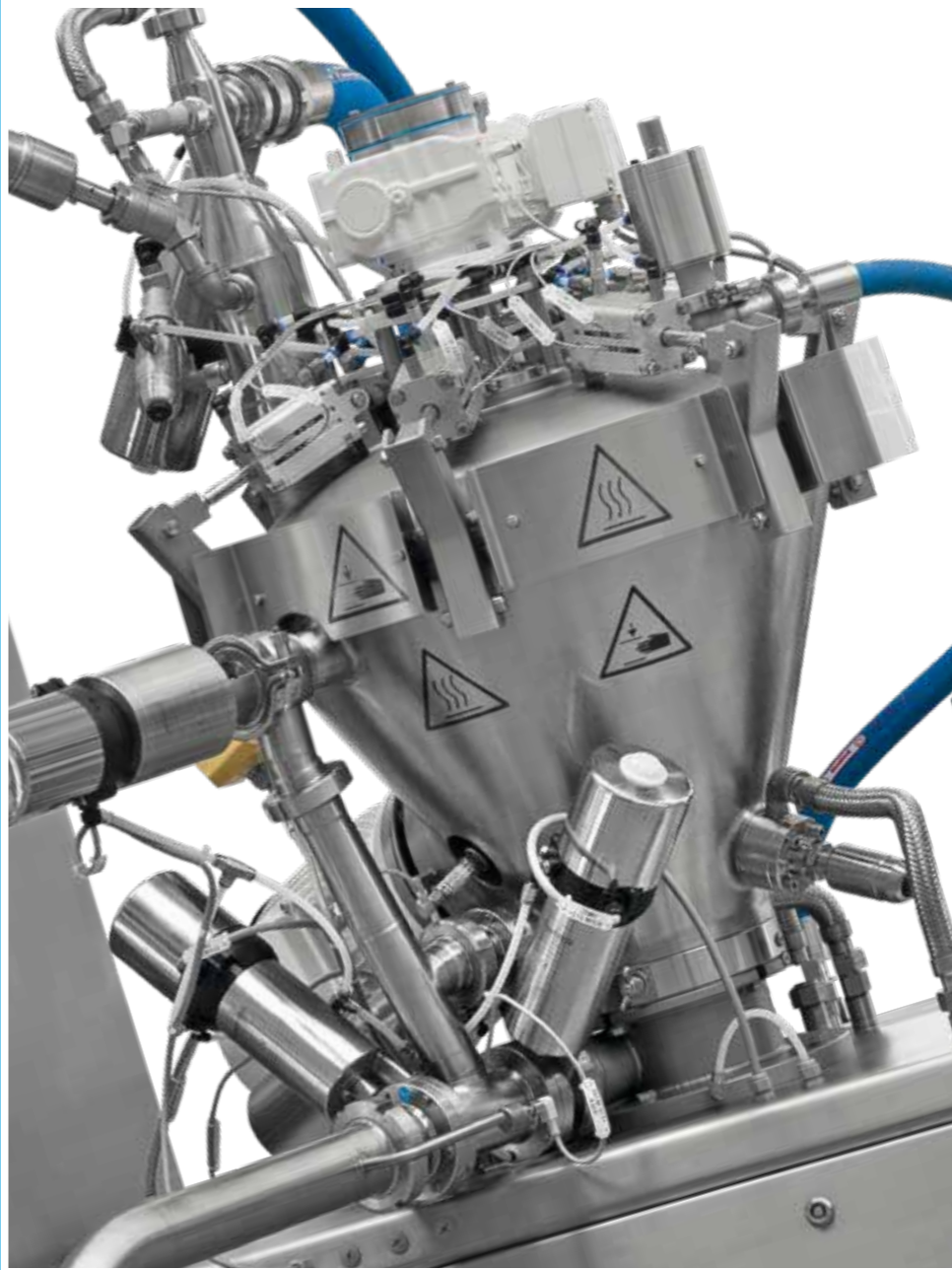
ТYP 045, 046
ТИП 045, 046

KS PROZESSAUTOMATEN
KS ПРОЦЕСС-АВТОМАТ

Technische Daten <i>Тех. характеристики</i>	30	100	200
Nennvolumen (Totalvolumen) <i>Номин. объем (общий объем)</i>	30 l (42 l) <i>30 л (42 л)</i>	100 l (130 l) <i>100 л (130 л)</i>	205 l (250 l) <i>205 л (250 л)</i>
KS Schneidsystem mit 1 Lochplatte <i>Режущий механизм KS с 1 измелч. решёткой</i>	Ø 150 mm	Ø 175 mm	Ø 175 mm
Leistung, Vorzerkleinerung <i>Мощность, предварит. измельчение</i>	2,9 - 9,6 kW <i>2,9 - 9,6 кВт</i>	4,4 - 24,9 kW <i>4,4 - 24,9 кВт</i>	4,4 - 24,9 kW <i>4,4 - 24,9 кВт</i>
Motordrehzahl, Vorzerkleinerung <i>Частота вращения предв. изм.</i>	600 - 2 900 min ⁻¹ <i>600 - 2 950 мин⁻¹</i>	500 - 2 960 min ⁻¹ <i>500 - 2 960 мин⁻¹</i>	500 - 2 960 min ⁻¹ <i>500 - 2 960 мин⁻¹</i>
Leistung - Feinstzerkleinerung <i>Мощность, тонкое измельчение</i>	2,9 - 9,6 kW <i>2,9 - 9,6 кВт</i>	4,1 - 17 kW <i>4,1 - 17 кВт</i>	4,1 - 17 kW <i>4,1 - 17 кВт</i>
Motordrehzahl - Feinstzerkleinerung <i>Частота вращения тонк. изм.</i>	600 - 2 900 min ⁻¹ <i>600 - 2 900 мин⁻¹</i>	710 - 2 880 min ⁻¹ <i>710 - 2 880 мин⁻¹</i>	710 - 2 880 min ⁻¹ <i>710 - 2 880 мин⁻¹</i>
Leistung - Rührwerk <i>Мощность мешалки</i>	0,37 kW <i>0,37 кВт</i>	1,1 kW <i>1,1 кВт</i>	1,1 kW <i>1,1 кВт</i>
Gewicht <i>Вес</i>	850 kg <i>850 кг</i>	1 580 kg <i>1 580 кг</i>	1 800 kg <i>1 800 кг</i>

Standardausführung 400 V/50 Hz, andere Ausführungen auf Anfrage.
 *) Die Durchsatzmengen sind nur Anhaltswerte, die von der Art und dem Zustand des zu zerkleinernden Produkts, des Produktionsprozesses sowie der verwendeten Lochplattenbohrungen abhängig sind. Weitere Informationen zu den einzelnen Maschinentypen erhalten Sie auf Nachfrage. Bitte setzen Sie sich mit uns in Verbindung.

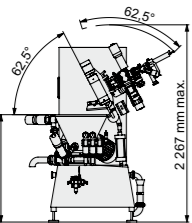
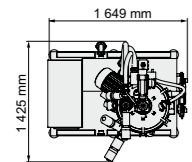
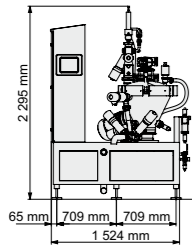
*Стандартное исполнение 400 В / 50 Гц, другие исполнения по запросу.
) Производительность является ориентировочной и зависит от типа и состояния измельчаемого продукта, а также от используемой решетки. Более подробную информацию по отдельным типам машин мы предоставим по Вашему запросу. Обращайтесь к нам.



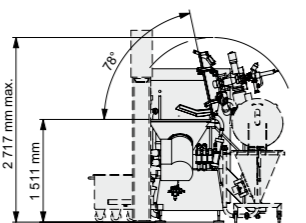
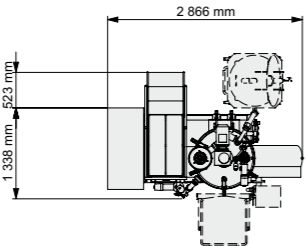
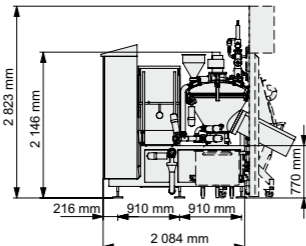
KS FV-SERIE
KS СЕРИЯ FV

ТYP 045, 046
ТИП 045, 046

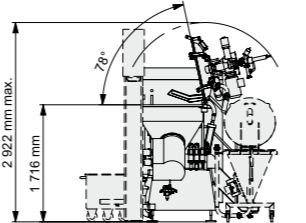
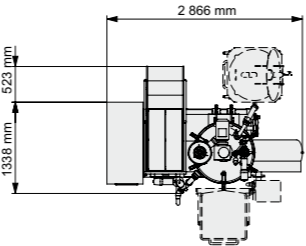
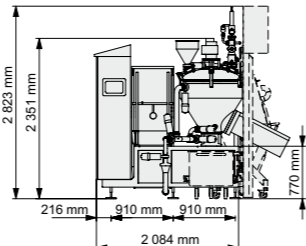
FV150-30 Typ 045
FV150-30 Тип 045



FV175-100 Typ 046
FV175-100 Тип 046



FV175-200 Typ 046
FV175-200 Тип 046



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.

© 02/19.FV.deru

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 **KS**
 PARTNER TO THE FOOD INDUSTRY

KARL SCHNELL **KS**
 PARTNER TO THE FOOD INDUSTRY

THE FINE ART OF FINE EMULSION

Vorzerkleinern, Vakuumieren, Mischen und Feinstzerkleinern in einer Maschine

Diese bewährte Technologie aus den KS FD-Automaten kommt auch bei der FV-Serie zum Einsatz.

Ausgelegt für die Produktion kleiner Chargen vervollständigen Maschinen der FV-Serie somit das vielfältige KS Angebot. Entsprechend dem Anwendungsbereich können sie mit zahlreichen Sonderausrüstungen ausgestattet werden.

Vorteile des KS Verfahrens

- konstantes Qualitätsniveau des Endprodukts
- Erzeugung von stabilen und homogenen Emulsionen
- Zusammenfassung mehrerer Arbeitsgänge in einer Maschine
- reproduzierbare Produktqualität durch SPS-Steuerung
- Flexibilität in der Anwendung
- hohe Produktivität

Sonderausrüstungen

- CIP-reinigbares Vakuumsystem
- Wassergespülte Gleitringdichtung
- Trichter für Kleinkomponenten
- Bypass für stückige Produkte
- Wasserdosierung
- Doppelmantel
- Dampfdufen
- Pulverwagen

Einsatzmöglichkeiten

Schmelzkäse, Frischkäse, Feinkost, Kindernahrung, Surimi, Pasteten, Kochwurst, Mayonnaise, Dressings und Saucen.

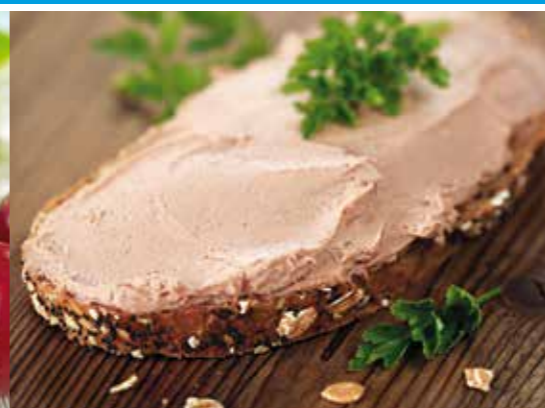


Funktionsablauf

- Beschicken der Vorzerkleinerungsschüssel
- In der Schüssel wird das Produkt unter Vakuum vorzerkleinert, gemischt und entlüftet.
- je nach Produkt, Erwärmung oder Abkühlung über Doppelmantel oder Direktbedampfung über Dampfdufen
- entlüftetes Produkt wird feinstzerkleinert und abgepumpt
- je nach Feinheitsgrad werden verschiedene Lochplattenbohrungen und verschiedene Messerköpfe, 2- oder 3-flügelig eingesetzt
- um einen höheren Feinheitsgrad zu erreichen, kann das Produkt über ein Umpumpsystem in den Trichter zurück gepumpt werden

Технологический процесс

- загрузка бункера сырьем;
- предварительное измельчение, перемешивание и вакуумирование продукта в бункере;
- в зависимости от продукта: нагрев или охлаждение через двойную рубашку или прямой впрыск пара через форсунки пара;
- вакуумированный продукт тонко измельчается и сливается;
- в зависимости от требуемой степени измельчения применяются решётки с различным диаметром отверстий и различные ножевые головки (2- или 3-лопастные);
- для повышения степени измельчения продукт можно закачивать обратно бункер при помощи системы рециркуляции.



ИСКУССТВО ТОНКОГО ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ

Предварительное измельчение, вакуумирование, перемешивание и тонкое измельчение в одной машине

Эта хорошо зарекомендовавшая себя технология, применяемая в автоматах KS серии FD, была успешно реализована и в автоматах серии FV. Рассчитанные на производство продукта мелкими партиями, машины серии FV дополняют широкий ассортимент KS. В зависимости от области применения они могут оснащаться множеством дополнительных опций.

Преимущества технологии KS

- постоянный уровень качества конечного продукта;
- несколько рабочих операций объединены в одной машине;
- воспроизводимое качество продукции благодаря ЧПУ;
- высокая производительность.

Специальное оснащение

- двойная рубашка;
- форсунки пара;
- вакуумная система с CIP-мойкой;
- дозирование воды
- Воронка для компонентов
- Байпас для продуктов с кусочками
- Тележка для порошковых компонентов
- Сальник с водяным охлаждением и промывкой

Возможности применения

Например, плавленого и молодого сыра, деликатесов, детского питания, сурими, паштетов, варёной колбасы, майонеза, дрессингов и соусов.



▲ FV150-30



▲ FV175-100



▲ FV175-200