

AUTOMATE DE PROCESS KS

AUTÓMATA DE PROCESO KS



AUTOMATE DE
PROCESS KS
AUTÓMATA DE
PROCESO KS

FC2
400, 600, 1000

TYPE 144
TIPO 144

EFFICACITÉ OPTIMALE ET FLEXIBILITÉ MAXIMALE

L'innovation au service de l'amélioration des automates de process multifonctionnels permet de surmonter facilement les process d'affinage, de mélange et d'émulsion les plus complexes, tout en réduisant nettement les durées de charges ainsi qu'en diminuant significativement les besoins énergétiques et temporels.

La gamme étendue d'applications couvre la transformation de presque toutes les masses pâteuses et fluides et propose ainsi une solution économique de production agroalimentaire dans de nombreux domaines.

Pâtés, soupes, sauces et aliments pour bébés peuvent être produits, ainsi qu'une large gamme de produits fromagers.

ÓPTIMA EFICACIA Y MÁXIMA FLEXIBILIDAD

El perfeccionamiento innovador de los autómatas de proceso multifuncional soluciona incluso los procesos más difíciles de picado, mezclado y emulsificación con unos tiempos de carga notablemente más cortos y una demanda de energía y de tiempo bastante más reducida.

La amplia gama de aplicaciones cubre el procesamiento de casi todas las masas pastosas y poco pastosas, y se presenta así como la solución económica para la producción alimentaria en muchos ámbitos.

Se pueden fabricar tanto pastas, sopas, salsas y alimentos para bebés como una amplia gama de productos de queso.



KARL SCHNELL 
PARTNER TO THE FOOD INDUSTRY

AUTOMATE DE PROCESS KS FC2 TYPE 144

AUTÓMATA DE PROCESO KS FC2 TIPO 144



La conception modulaire et le nombre important d'outils de mélange et d'affinage spécifiques pour chaque produit, permet d'adapter parfaitement l'**automate de process KS FC2** aux exigences de chaque client.

Il permet aussi bien la transformation de liquides et de matières sèches en une seule opération, sans broyage, affinage ni mélange préalables des matières premières, que la fabrication d'émulsions fines avec marquants, sans avoir recours à un mélangeur supplémentaire ni à une deuxième machine.

Des gaveurs munis de malaxeurs spécifiques offrent un mélange ainsi qu'une sollicitation mécanique minimale de l'émulsion. De plus, le faible temps d'exposition du produit et les courtes durées de charge garantissent une transformation du produit ménageant les arômes. L'orientation constante de la machine aux standards modernes dans le domaine de l'hygiène comporte entre autres la vidange intégrale de la cuve sans pompe, même dans le

cas desans pompe, même dans le cas de produits hautement visqueux, ainsi que la possibilité d'avoir recours au nettoyage NEP.

Des cycles de nettoyages courts, un entretien et une consommation d'énergie faibles, ainsi qu'une grande longévité sont des atouts supplémentaires.

L'archivage des paramètres CCP directement dans la commande de la machine garantit la qualité et la sécurité du produit.

*Gracias a su estructura modular y el elevado número de herramientas de mezclado y emulsificación específicas para cada producto, el **autómata de proceso FC2 de KS** se adapta perfectamente a las exigencias de los clientes.*

Permite tanto el procesamiento de líquidos y materiales sólidos en una sola operación sin picar, emulsificar o pre-mezclar la materia bruta anteriormente, como la fabricación de emulsiones finas con piezas gruesas sin una mezcladora adicional o una segunda máquina.

Los agitadores con paletas agitadoras especiales proporcionan un mezclado óptimo garantizando, al mismo tiempo, que la emulsión esté sometida a cargas mecánicas mínimas.

Además, gracias a los cortos periodos de permanencia del producto y los reducidos tiempos de carga, se logra un procesamiento que conserva el aroma.

La orientación consecuente de la máquina hacia los modernos estándares sanitarios abarca también el vaciado completo sin bomba del depósito incluso para productos altamente viscosos y la más sencilla limpiabilidad CIP. Los cortos ciclos de limpieza, la poca necesidad de mantenimiento, el bajo consumo energético y una larga vida útil son otros puntos a su favor.

El almacenamiento directo de todos los parámetros CCP en el mando de la máquina garantiza calidad y seguridad de los productos.



DONNÉES TECHNIQUES

DATOS TÉCNICOS

	FC2-400	FC2-600	FC2-1000
Volume nominal <i>Volumen nominal</i>	400 l	600 l	1 000 l
Système de coupe KS <i>KS Sistema de corte</i>	Ø 175 mm	Ø 175 mm	Ø 175 mm
Puissance Prébroyage <i>Potencia, pre-picadora</i>	45 kW	45 kW	45 kW
Vitesse de rotation du moteur Prébroyage <i>Número de revoluciones, pre-picado</i>	710 - 2 600 min ⁻¹	régulation de fréquence <i>regulación de frecuencia</i>	
Puissance Affinage <i>Potencia, emulsificadora</i>	3 - 25 kW	3 - 25 kW	3 - 25 kW
Vitesse de rotation du moteur Affineur <i>Número de revoluciones, emulsificadora</i>	600 - 2 880 min ⁻¹	régulation de fréquence <i>regulación de frecuencia</i>	
Puissance Gaveur <i>Potencia, agitador</i>	4 kW	4 kW	4 kW
Vitesse de rotation du moteur Gaveur <i>Número de revoluciones, agitador</i>	17 min ⁻¹	17 min ⁻¹	17 min ⁻¹
Poids <i>Peso</i>	2 600 kg	2 800 kg	3 000 kg

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