

KS FEINSTZERKLEINERER DSE



Innovative Hygienelösung für höchste Ansprüche

Die DSE-Serie erfüllt aktuelle Hygienerichtlinien der Lebensmittelindustrie. Sie bietet das weltweit größte Sortiment an Schneidsystemen und erlaubt die Kombination verschiedener Schneidprinzipien in einer Maschine. Die axial verschiebbare Motorwelle ermöglicht präzise Anpassungen während des Betriebs – für optimale Messerpositionierung und minimalen Verschleiß.

Antriebseinheit – Leistungsstark & Hygienisch

Die modulare Edelstahl-Motoreinheit (IP69, made in Germany) ist für Nassräume konzipiert. Wasserkühlung, energieeffizienter und geräuscharmer Dauerbetrieb sichern höchste Betriebssicherheit.

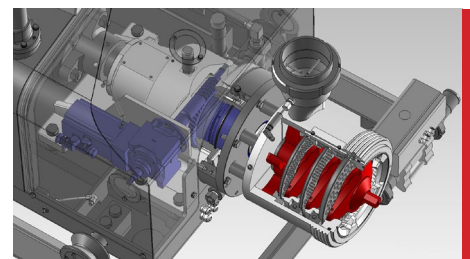
Mit bis zu 150 kW Leistung, 50–4500 U/min bei konstant 400 Nm Drehmoment bietet sie maximale Flexibilität. Innerhalb 1 Sekunde kann von 4500 U/min auf 0 gebremst werden. Optional: Energierückspeisung.

Vielseitige Zerkleinerungseinheit

In der FL175 DSE können ohne Umbau 1- bis 3-stufige Schneidsysteme (z. B. RotaPlate, CUTFIX) eingesetzt werden. Dies erlaubt ein homogenes Produkt in allen Feinheitsgraden – bei maximaler Leistung und Prozesssicherheit.

Automatische Messernachstellung AMN

Die axial verschiebbare Motorwelle (± 5 mm) ermöglicht verlustfreie Messeranpassung bei konstant hoher Produktqualität. Je nach Bedarf kontaktloses oder berührendes Zerkleinern. Kein Leistungsverlust während des gesamten Verstellwegs.

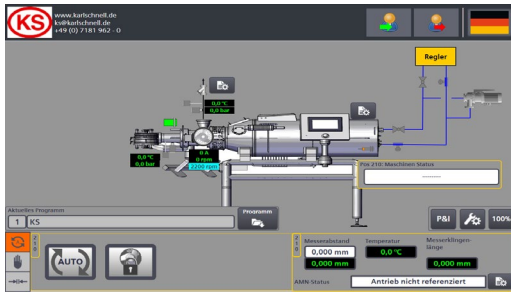


KARL SCHNELL
PARTNER TO THE FOOD INDUSTRY



KS FEINSTZERKLEINERER DSE

DIE HYGIENISCHE LÖSUNG FÜR IHREN PROZESS



Präzise Steuerung mit KS Smart Control

Die Steuerung überwacht Temperatur und Systemstatus, erlaubt definierte Scherpositionen und kontrolliert den Temperatureintrag. Inklusive Dehnungskorrektur, Schneidsatz-Monitoring mit Verschleißmeldung, Nachschärf-Funktion und Trockenlaufschutz. Benutzerverwaltung per RFID. SPS-basiert, vollständig integrierbar.



Modulare Peripheriebauteile

Alle Peripherieteile sind hygienisch und benutzerfreundlich gestaltet. Modularer Aufbau erlaubt verschiedene Ausführungen (z. B. Laufschiene, Untergestell). Optionen: Reinigungshilfen, Kühlsysteme, Zuführsysteme.



Feststoffausscheidenvorrichtung FAV

Nicht zerkleinerbare Fremdkörper werden vor der ersten Schneidstufe durch Zentrifugalkraft entfernt. Dies verbessert Produktqualität und schützt nachfolgende Schneidstufen.



Gegendruckventil

Das pneumatische Quetschventil reguliert den Produktfluss und damit die Auslauftemperatur durch Anpassung der Verweilzeit.



Magnetfilter

Metallische Verunreinigungen (z. B. Eisen, Stahl, teilweise auch martensitische Edelstahlpartikel) werden vom Magnetfeld angezogen und haften an der Magnetoberfläche.

Essential Edition FL175 D

Feinstzerkleinerer der D-Klasse bieten alle Kernfunktionen in einem besonders attraktiven Paket. Diese robusten Maschinen sind mit leistungsstarken, innenbelüfteten Elektromotoren (52/75/110 kW) ausgestattet. Sie sind kompatibel mit allen KS Schneidsätzen und optional mit AMN, Drehzahlsteuerung und FAV erhältlich.

Entdecken Sie weitere innovative Lösungen

www.karlschnell.de

KARL SCHNELL GmbH & Co. KG
Mühlstraße 30, 73650 Winterbach
info@karlschnell.de

KARL SCHNELL 
PARTNER TO THE FOOD INDUSTRY