

KS AFFINEURS FD 225 D
KS EMULSIFICADORAS FD 225 D

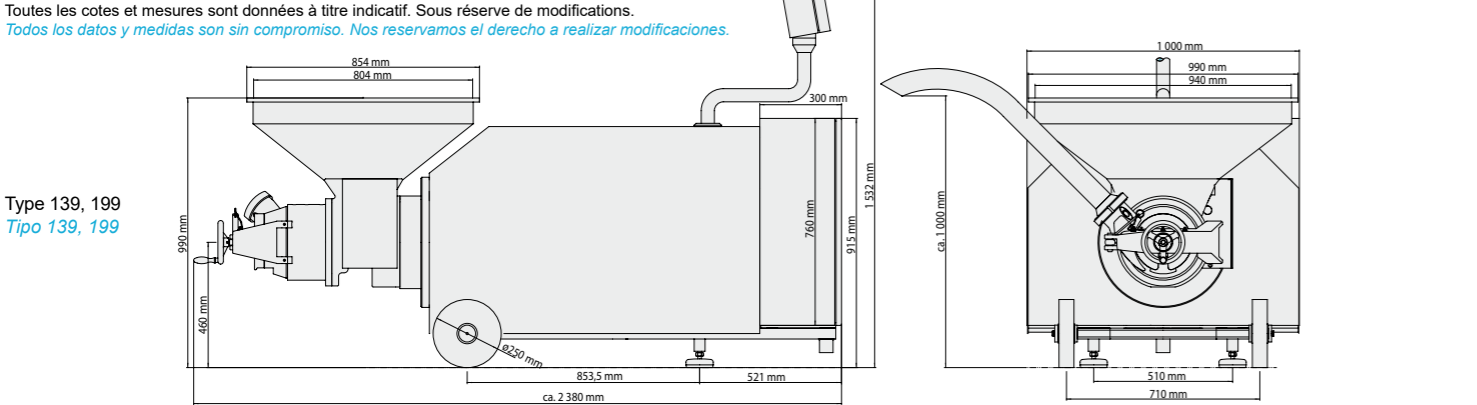
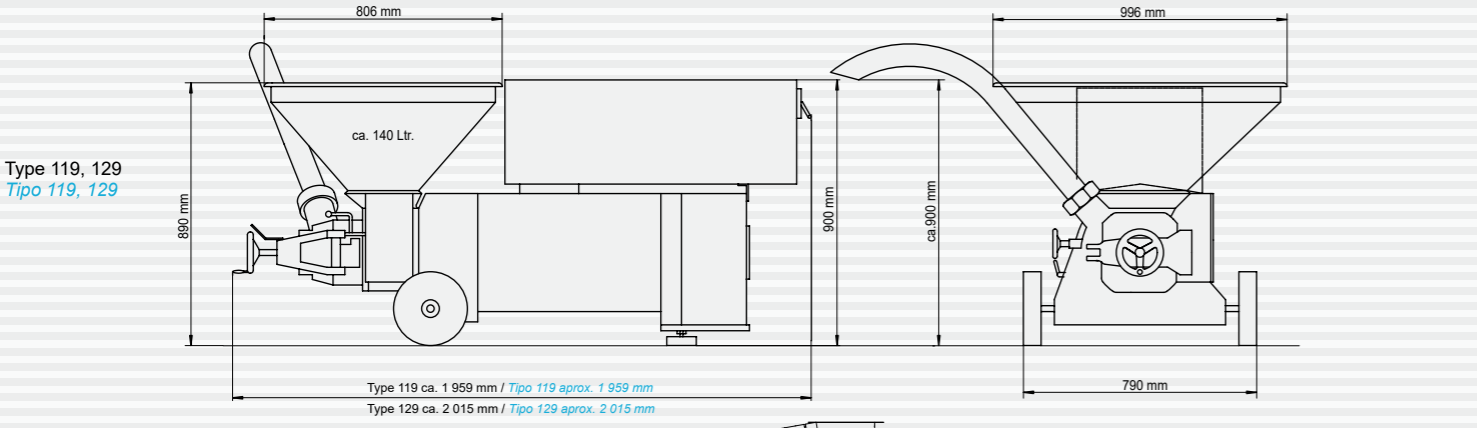
TYPE 119, 129, 139, 199
TIPO 119, 129, 139, 199

KS AFFINEURS
KS EMULSIFICADORAS

Données techniques
Datos técnicos

Entraînement <i>Motor principal</i>	75 kW	90 kW	110 kW	132 kW	160 kW	200 kW
Grille Ø <i>Disco perforado Ø</i>	225 mm	225 mm	225 mm	225 mm	225 mm	225 mm
Système de coupe <i>Sistema de corte</i>	Jeu de coupe KS double, triple ou CUTFIX <i>KS Unidad de corte doble o triple o sistema de corte CUTFIX</i>					
Volume de la trémie <i>Capacidad del embudo</i>	140 l	140 l	140 l	140 l	140 l	140 l
Débits * <i>Cantidad de paso *</i>	4 000 kg/h	5 000 kg/h	6 000 kg/h	7 500 kg/h	8 000 kg/h	10 000 kg/h
Vitesse de rotation du moteur <i>Nº de revoluciones 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>	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>
Poids <i>Peso</i>	950 kg	1 020 kg	1 050 kg	1 450 kg	1 500 kg	1 550 kg

Version standard 400 V/50 Hz, autres versions 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.
 Versión estándar 400 V/50 Hz, otros modelos sobre pedido.
 *) Las cantidades de paso son sólo orientativas y dependen de la clase y del estado del producto a emulsificar, del proceso de producción y de las perforaciones del disco perforado.



KARL SCHNELL GmbH & Co.KG
 Muehlstrasse 30 • Germany
 D-73650 Winterbach
 Tele +49 (0) 7181 / 962 - 0
 Fax +49 (0) 7181 / 962 - 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



KS FD 225 D
KS FD 225 D
TYPE 119, 129, 139, 199
TIPO 119, 129, 139, 199

© 08/15.FD225D.fres



LA QUALITÉ PORTE UN NOM

L'affineur **KS** FD 225 D a été conçu selon une technique ayant fait ses preuves.

Sa construction solide permet une productivité élevée, une longue durée d'exploitation et une facilité d'exploitation. Il remplit ainsi toutes les conditions pour une utilisation de qualité et économique.

KS Système de coupe

Le système de coupe **KS** est composé de deux porte-couteaux en prise directe avec l'arbre du moteur avec lames interchangeables et de deux grilles interchangeables fixées dans le bâti de coupe. Le déplacement axial de l'arbre-moteur permet de régler l'écartement entre les lames du porte-couteaux et la grille. Le débit, la température et le degré d'affinement du produit peuvent ainsi être modifiés.

Un système de coupe CUTFIX ou une compensation automatique des couteaux AMN peuvent être aussi rajoutés en option.

Caractéristiques

- ❑ Une gamme de moteurs très performants capables de démarrer en pleine charge et conçus pour un fonctionnement en continu
- ❑ Ventilation forcée intégrée pour le refroidissement et le fonctionnement silencieux de la machine
- ❑ Surveillance de la température du moteur
- ❑ Trémie de 140 l dans la version standard
- ❑ Hauteur d'alimentation de 890 / 990 mm
- ❑ Utilisation facile

LACALIDAD TIENE UN NOMBRE

El desarrollo de la emulsificadora KS FD 225 D se basa en una técnica perfeccionada. En su construcción sólida se combinan un alto servicio constante, una larga vida útil y un manejo sencillo. De esta manera cumple con todas las condiciones para una aplicación económica y orientada hacia la calidad en la producción.

KS Sistema de corte

El sistema de corte KS, que gira a través del eje del motor, se compone de dos cabezales portacuchillas con tres hojas de cuchillas intercambiables y dos discos perforados intercambiables, que están fijados en el bastidor de corte. Mediante la opción de ajuste axial de la distancia que hay entre las hojas de las cuchillas y el disco perforado se puede determinar la cantidad que tiene que pasar, la temperatura y el grado de finura del producto a emulsificar.

Además, se puede equipar con un sistema de corte CUTFIX y un ajuste de cuchillas automático AMN.

Le système de coupe **KS** est simple et facile à régler. Le réglage du jeu de coupe est également possible au cours du process d'affinage, ce qui permet une qualité constante du produit final.

Le système de coupe de **KS** offre une large gamme d'utilisation du fait de sa grande variabilité.

- ❑ Porte-couteaux à 3, 6 et 9 branches
- ❑ Grilles avec perforations de 0,5 à 20 mm

Domaine d'application

Les affineurs **KS** permettent d'affiner divers produits tels que de la viande, du fromage, des légumes, des fruits, des confiseries, etc. ainsi que des produits issus de l'industrie chimique. Leur faible hauteur d'alimentation permet le déchargement direct dans la trémie à partir d'un cutter ou d'un mélangeur. Les affineurs **KS** sont mobiles et peuvent ainsi être déplacés facilement.

Equipements en option

Nous disposons d'une large gamme d'équipements en option, tels que l'installation d'une sonde de température pour le contrôle du produit ou d'un récupérateur de particules métalliques pour l'élimination de corps étrangers.

El sistema de corte KS se puede ajustar en cualquier momento fácilmente y el ajuste es reproducible. El ajuste se puede efectuar, también, durante el proceso de emulsificación, consiguiendo así un nivel de calidad constante del producto final.

Con sus amplias opciones de variación, el sistema de corte KS ofrece una gama de aplicaciones muy grande.

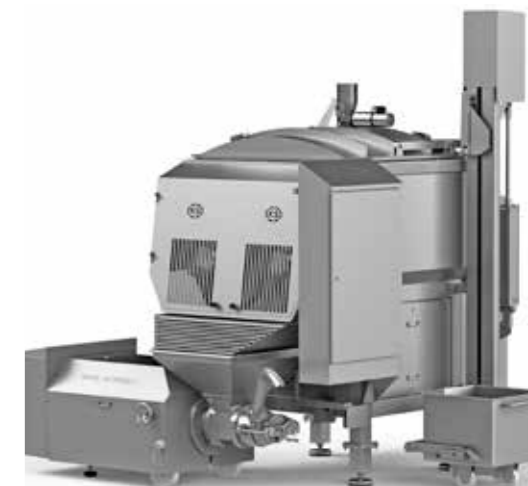
- ❑ Cabezales de cuchillas de 3, 6 y 9 paletas
- ❑ Discos perforados con perforaciones de 0,5 mm hasta 20 mm
- ❑ Cabezal coloidal para grados de finura elevados y consistencia uniforme

Campo de aplicación

Los campos de aplicación se extienden desde la emulsificación de carne, queso, verdura, frutas, dulces, etc. hasta productos de la industria química. La baja altura de alimentación permite el vaciado directo desde el molino o la mezcladora al embudo. Las emulsificadoras de KS son portátiles, lo que permite cambiarlas de sitio fácilmente.

Equipo especial

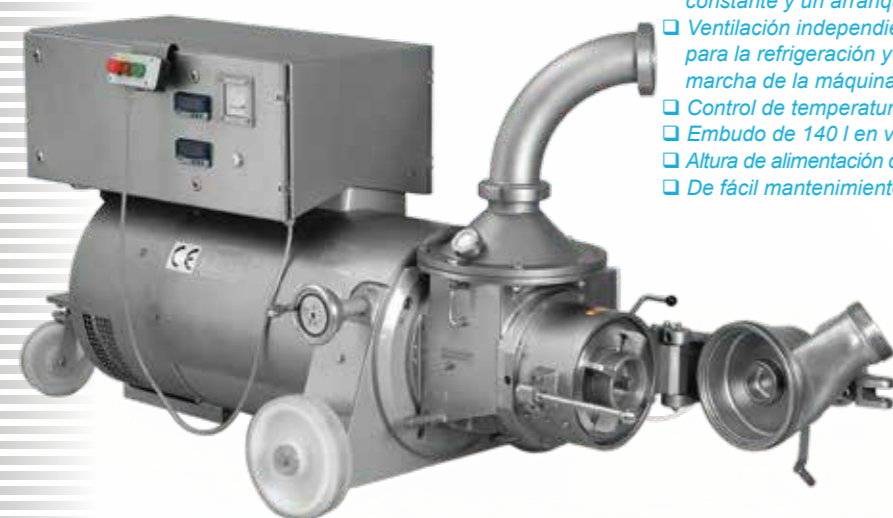
Existe una gran oferta en equipos especiales, como, p. e., la incorporación de una sonda térmica para el control del producto o de un plato metálico de recogida para eliminar cuerpos extraños.



Porte-couteaux à 3, 6 et 9 branches, grilles et lames
 Portacuchillas de 3, 6 y 9 paletas, discos perforados, hojas de cuchillas

Características de servicio

- ❑ Programa de motores de gran potencia para un servicio constante y un arranque a plena carga
- ❑ Ventilación independiente incorporada para la refrigeración y estabilidad de marcha de la máquina
- ❑ Control de temperatura del motor
- ❑ Embudo de 140 l en versión estándar
- ❑ Altura de alimentación de 890 / 990 mm
- ❑ De fácil mantenimiento



Jeu de coupe CUTFIX
 Sistema de corte CUTFIX



Système de coupe avec 3 jeux de coupe
 Sistema de corte con 3 unidades de corte

