

KS DIAFRAGMA KOEX



DIE LÖSUNG FÜR PRODUKTE MIT INNENFÜLLUNG

Das KS Diafragma Koex ist ein vielseitig einsetzbares Portioniergerät, das für die Verarbeitung aller pastösen und formstabilen Produkte mit Innenfüllung entwickelt wurde.

Dank eines modernen Antriebskonzepts mit hochdynamischem Servomotor können eine Vielzahl unterschiedlicher Lebensmittel portioniert werden.

Diese reichen in Größe und Gestalt von Mini-Fleisch- oder Käsebällchen über Süßwaren bis hin zu großen Kartoffel- und Semmelklößen.

Die Art und Konsistenz der Füllung kann variieren – von dickflüssigen Saucen bis hin zu hochviskosen Emulsionen mit stückigen Einlagen.

Die Produktinjektion, auch bekannt als Koextrusion, ermöglicht große Gestaltungsfreiheit hinsichtlich der Spezifikation und Konsistenz der Ausgangsmaterialien sowie ihres Füllverhältnisses



KS DIAFRAGMA KOEX

DIE LÖSUNG FÜR PRODUKTE MIT INNENFÜLLUNG

Zentral gesteuert durch KS Vakuumfüller der P-Serie, arbeiten Füllmaschinen, Portioniergerät und Ausgabeband nahtlos zusammen. Die elektromotorische Höhenverstellung des gesamten Diafragrammoduls ermöglicht eine einfache und komfortable Positionierung über einem Kochbad.

Das zentrale Servokonzept für alle Antriebe sorgt für exaktes, grammgenaues Fördern und Portionieren. Das übersichtliche, schwenkbare Bedienterminal ermöglicht eine unkomplizierte Bedienung und Visualisierung aller Funktionen.

Änderungen in Spezifikation und Größe des Produkts sind durch wenige, schnell wechselbare Teile leicht durchzuführen, was die Reinigbarkeit und Hygiene optimiert.

Der modulare Aufbau und die flexiblen Kombinationsmöglichkeiten der einzelnen Module gewährleisten effizientes und ergonomisches Arbeiten bei optimaler Produktionsauslastung.



Weitere Informationen erhalten Sie unter **+49 7181 962 0**

www.karlschnell.de

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

KARL SCHNELL
PARTNER TO THE FOOD INDUSTRY

