

KS DIAFRAGMA KOEX



La solución para productos rellenos

La KS Diafragma Koex es una máquina de porcionado multifuncional para el sector alimentario, diseñada para procesar todo tipo de productos pastosos y dimensionalmente estables con relleno interno.

Equipada con un moderno sistema de accionamiento basado en un servomotor de alta dinámica, permite porcionar una amplia variedad de productos alimenticios. Y todo ello en múltiples tamaños y con proporciones de envoltura exterior y relleno configurables individualmente.

La gama abarca desde mini bolas de carne o queso y productos de confitería hasta grandes albóndigas de patata o pan. El tipo de relleno, así como su consistencia, pueden variar: desde salsas de baja viscosidad hasta emulsiones de alta viscosidad con rellenos en trozos; todo es posible.

La inyección de producto —la denominada coextrusión— permite así una amplia gama de posibilidades de diseño, no solo en cuanto a las especificaciones y la consistencia de las dos materias primas, sino también a su proporción de relleno entre sí.



KS DIAFRAGMA KOEX

La solución para productos rellenos

Controladas de forma centralizada mediante las llenadoras al vacío de la serie P de KARL SCHNELL, las máquinas de llenado, el dispositivo de porcionamiento y la cinta de salida forman una sola unidad. Además, el ajuste motorizado de la altura de todo el módulo de diafragma ofrece un posicionamiento sencillo y cómodo sobre un baño de cocción.

El sistema de servocontrol central para todos los accionamientos garantiza un transporte y dosificación precisos, con exactitud al gramo. El panel de control giratorio y de fácil lectura permite un manejo sencillo y una visualización clara de todas las funciones.

Las especificaciones y el tamaño del producto que se va a fabricar se pueden modificar con solo unas pocas piezas de cambio rápido. Esto garantiza una fácil limpieza y la máxima higiene.

El diseño modular y las opciones de combinación flexibles de los módulos individuales garantizan un trabajo eficiente y ergonómico con un aprovechamiento óptimo de la capacidad de producción.



Para más información, llame al **+49 7181 962 0**

www.karlschnell.com

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

KARL SCHNELL
PARTNER TO THE FOOD INDUSTRY

