

KS AFFINEURS

KS EMULSIFICADORAS



F150 TYPE 049

F150 TIPO 049

F200 TYPE 055, 059

F200 TIPO 055, 059

LA QUALITÉ PORTE UN NOM

Les affineurs **KS** de F150 à F200 ont été conçus selon une technique ayant fait ses preuves. Leur construction solide permet une productivité élevée, une durée d'exploitation allongée et une utilisation facile. Ils remplissent ainsi toutes les conditions pour une utilisation de qualité et économique.

Grâce à l'échange continu de notre expérience au niveau mondial avec leurs nombreux utilisateurs et notre amélioration constante, les affineurs **KS** sont devenus une référence dans l'industrie agroalimentaire.

LA CALIDAD TIENE UN NOMBRE

*El desarrollo de las emulsificadoras **KS** F150 hasta F200 se basa en una técnica perfeccionada. En su construcción sólida se combinan un servicio constante, una larga vida útil y un manejo sencillo. De esta manera, los productos cumplen con todas las condiciones imprescindibles para una aplicación económica y orientada a la calidad en la producción.*

*Debido al intercambio de experiencias con muchos usuarios en todo el mundo y al consecuente perfeccionamiento, las emulsificadoras **KS** han adquirido fama en todas las industrias con procesos de elaboración de alimentos.*



KARL SCHNELL 
PARTNER TO THE FOOD INDUSTRY

F150 TYPE 049, F200 TYPE 055, 059 F150 TIPO 049, F200 TIPO 055, 059



Caractéristiques

- Une gamme de moteurs très performants capables de démarrer en pleine charge et conçus pour un fonctionnement en continu
- Version tout inox
- Trémie de 50 l pour le modèle standard
- Facilité d'utilisation

Características de servicio

- Programa de motores de gran potencia y ampliamente dimensionados para una carga máxima constante y un arranque a plena carga
- Componentes de acero inoxidable
- Embudo de 50 l en versión estándar
- Fácil manejo

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.

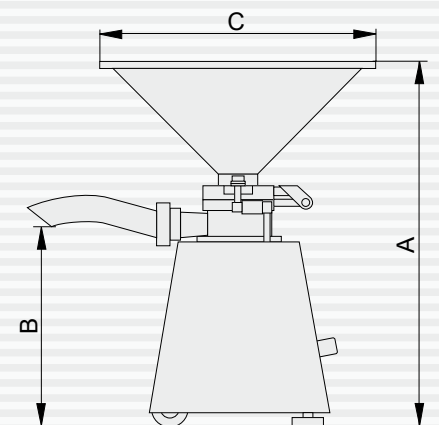
Campo de aplicación

El campo de aplicación se extiende desde la emulsificación de carne, queso, verdura, frutas, dulces, etc. hasta productos de la industria química.

Données techniques Datos técnicos

	F150 Type 049 <i>F150 Tipo 049</i>	F200 Type 055 <i>F200 Tipo 055</i>	F200 Type 059 <i>F200 Tipo 059</i>
Bâti de coupe <i>Bastidor de corte</i>	Ø 150 mm	Ø 200 mm	Ø 200 mm
Grille <i>Disco perforado</i>	Ø 150 mm	Ø 200 mm	Ø 200 mm
Système de coupe <i>Sistema de corte</i>	Jeu de coupe KS avec 1 grille <i>Unidad de corte KS con un disco perforado</i>		
Contenu de la trémie <i>Capacidad del embudo</i>	50 l	50 l	50 l
Débits* <i>Cantidad de paso*</i>	1 000 kg/h	1 500 kg/h	1 800 kg/h
Vitesse de rotation du moteur <i>N° de revoluciones del motor</i>	2 880 t/min <i>2 880 r.p.m.</i>	2 880 t/min <i>2 880 r.p.m.</i>	2 880 t/min <i>2 880 r.p.m.</i>
Puissance <i>Motor principal</i>	7,5 / 13,5 kW	13,5 kW	18,5 kW
Poids, env. <i>Peso, aprox.</i>	120 kg	130 kg	210 kg

	F150/049	F200/055	F200/059
A (mm)	920	925	1 055
B (mm)	525	525	615
C (mm)	700	760	760



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. Toutes les cotes et mesures sont données à titre indicatif. N'hésitez pas à nous consulter pour des informations complémentaires sur les différents types de machines. Adressez-vous à nos conseillers de vente. Nous nous réservons le droit, sans préavis, d'apporter des modifications et des améliorations techniques ainsi que des variations mineures de dimensions.

Version 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 de los discos perforados. Todos los datos y medidas son sin compromiso. Nos reservamos el derecho a realizar modificaciones. 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.*

© 01/15.F150F200.fres

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