

KS POUSSOIR SOUS VIDE

KS EMBUTIDORAS AL VACÍO

KS ACCESOIRES

KS EQUIPOS ADICIONALES

KS POUSSOIR SOUS VIDE

KS EMBUTIDORAS AL VACÍO

1 **Unité d'entraînement**
 Servo-actionneurs silencieux.
Unidad motriz
 Servomotor de muchas revoluciones y de marcha silenciosa.

2 **Jeu de poussage**
 Système ménageant le produit, résistant à l'usure et sans frottement.
Unidad de suministro
 Sistema cuidadoso con el producto, resistente al desgaste y a la abrasión.

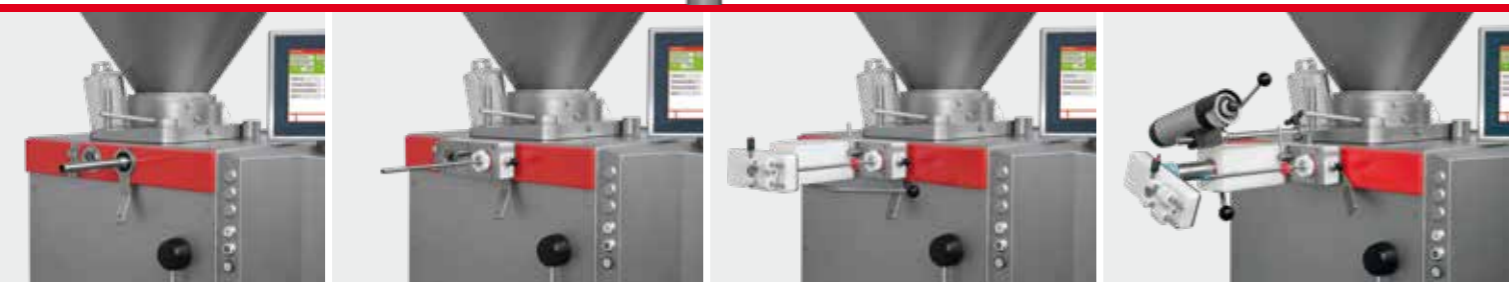
3 **Système de vide**
 Avec aspiration par le haut pour une désaération maximale du produit.
Sistema de vacío
 Con succión hacia arriba para que la desaireación sea máxima.

4 **Écran tactile**
 Pupitre opérateur stable et résistant à l'eau pour l'affichage de commandes tactile
 Réglable à la hauteur des yeux pour permettre à l'opérateur d'exécuter aisément toutes les fonctions de travail et de commande.

Pantalla táctil
 The touch-sensitive control device is housed in a stable, watertight operating console.
 At eye-level and rotateable so all work and control functions may be carried out comfortably by the operator.

5 **Système de sécurité**
 Accès avec plateforme adaptée aux besoins de l'utilisateur
 Garde-corps avec pousoir de sécurité intégré
Sistema de seguridad
 Módulo de ascenso con plata forma para un manejo más cómodo
 Barandilla con pulsador de seguridad integrado

Nous nous réservons le droit, sans préavis, d'apporter des modifications et des améliorations techniques ainsi que des variations mineures de dimensions.
 Nos reservamos el derecho hacer modificaciones técnicas, desarrollos y desviaciones mínimos de los dimensiones y de los modelos.



KS Cornet de poussage
 Portionnement électronique au gramme près ou
 poussage direct à régulation de pression

KS Torsadeur Type 309
 En liaison avec un portionneur électronique
 Changement rapide d'accessoires entre le 'poussage direct' et le 'torsadage'

KS Main mécanique Type 314
 Combinée avec un torsadeur
 Adaptée aux boyaux artificiels, collagéniques et naturels jusqu'à un calibre de 60 mm

KS Enfileur de boyaux
 Enfilage rapide et facile de boyaux naturels
 Une personne assure à elle seule l'approvisionnement en boyaux de deux torsadeurs

KS Tolva alimentadora
 Porcionado electrónico por gramos
 rellenado recto regulado por presión

KS Equipo adicional retorcedor Tipo 309
 En combinación con la porcionadora electrónica
 Tiempo mínimo para el cambio de "rellenado recto al "retorcer"

KS Colocadora de tripas Tipo 314
 En combinación con el equipo adicional retorcedor
 Apta para tripa artificial, colágeno y natural hasta un tamaño de 60 mm

KS Aplicadora de tripa
 Las tripas naturales se colocan con rapidez y facilidad
 Una persona puede suministrar continuamente dos máquinas con tripas.

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



KS ACCESOIRES

KS EQUIPOS ADICIONALES



LE PROGRÈS EN MATIÈRE DE TECHNIQUE DE POUSSAGE

Accessoires de **KARL SCHNELL** marient une technique de processus ultra-moderne à un savoir-faire technologique pour obtenir une production efficace et précise.
L'intégration d'un poussoir sous vide comme élément central de commande des nombreux accessoires **KS** permet des solutions flexibles pour une multitude d'applications.



EL PROGRESO EN LA TÉCNICA DE EMBUTIDO

Equipos de **KARL SCHNELL** combinan moderna técnica de procesos y know-how tecnológico para una producción eficaz y precisa.
La embutidora al vacío, como elemento de mando central de la amplia gama de equipos adicionales **KS**, permite soluciones flexibles en una gran variedad de aplicaciones.



KS Tête de portionnement P390

Répartition parfaite du produit sur toute la largeur jusqu'à 600 mm. Presque toutes les masses pâteuses, telles que les produits à base de viande hâchée, en ligne ou sous forme de plaques, peuvent être transformés.

KS Porcionadora P390

Excelente distribución del producto por toda la anchura de salida de hasta 600 mm. Se pueden procesar casi todas las masas pastosas, así como los productos de carne picada en forma de barras o placas.

KS Tête de broyage 130 avec Dispositif de coupe rotatif

Cette combinaison permet la séparation rationnelle et soignée de presque tous les produits qui sont fabriqués en continu sur un convoyeur à bandes.

KS Picadora de relleno 130 con Cortador rotativo

Esta combinación permite separar de forma racional y cuidadosa casi todos los productos que se producen continuamente en una cinta transportadora.

KS Tête de portionnement P667 avec Tapis de fromage

- Accessoire pour le formage de hamburgers
- Un débit de 1 t/h est possible combiné à un diaphragme

KS Porcionadora P667 con Cinta de molde

- Equipo adicional para moldear hamburguesas
- En combinación con el diafragma se alcanza un paso de 1 t/h

KS Diaphragme

Accessoire universel pour le portionnement et le poussage en ligne. Formes et tailles des produits sont au libre choix et réglables de 1 à 70 mm. Il est en outre possible d'injecter le produit: la co-extrusion.

KS Diafragma

Equipo adicional de aplicación universal para fabricar porciones y productos en cuerda. Se pueden elegir libremente las formas y contornos, así como las secciones transversales del producto, de 1 a 70 mm. Además, existe la posibilidad de la inyección del producto, la llamada coextrusión.

