

KS AFFINEURS F248, F320
KS EMULSIFICADORAS F248, F320

TYPE 071, 072, 093, 094
TIPO 071, 072, 093, 094

KS AFFINEURS
KS EMULSIFICADORAS

Données techniques <i>Datos técnicos</i>	F248	F320	F320	F320
Type <i>Tipo</i>	071	072	094	093
Bâti de coupe <i>Bastidor de corte</i>	Ø 248 mm	Ø 320 mm	Ø 320 mm	Ø 320 mm
Grille <i>Disco perforado</i>	Ø 248 mm	Ø 320 mm	Ø 320 mm	Ø 320 mm
Système de coupe <i>Sistema de corte</i>	Jeu de coupe KS avec 1 grille <i>Unidad de corte KS con 1 disco perforado</i>			
Volume de la trémie <i>Capacidad del embudo</i>	80 l	155 l	155 l	155 l
Débits * <i>Cantidad de paso *</i>	2 000 kg/h	2 500 kg/h	3 000 kg/h	3 500 kg/h
Vitesse du moteur <i>N° de revoluciones del motor</i>	2 880 min ⁻¹	2 880 min ⁻¹	2 880 min ⁻¹	2 880 min ⁻¹
Puissance <i>Motor principal</i>	34 kW	34 kW	55 kW	74 kW
Poids, env. <i>Peso, aprox.</i>	600 kg	600 kg	720 kg	735 kg

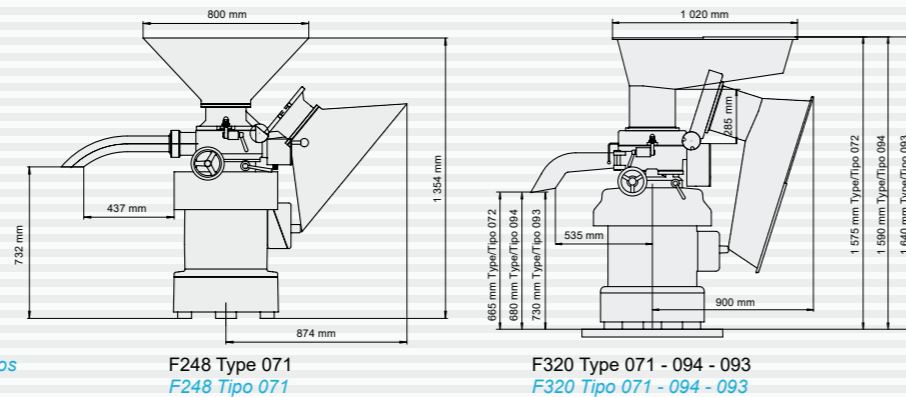
Version standard 400 V/50 Hz, autres versions sur demande.
 Versión estándar 400 V/50 Hz, otros modelos sobre pedido.

*) 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.

*) 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.

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.



F248 Type 071
 F248 Tipo 071

F320 Type 071 - 094 - 093
 F320 Tipo 071 - 094 - 093



F248, F320
F248, F320

TYPE 071, 072, 093, 094
TIPO 071, 072, 093, 094



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

KARL SCHNELL 
 PARTNER TO THE FOOD INDUSTRY

KARL SCHNELL 
 PARTNER TO THE FOOD INDUSTRY

LA QUALITÉ PORTE UN NOM

Les classiques en matière de technique d'affinage! Du prébroyage à l'affinage. F248 et F320 – une technique au point!

Leur construction solide permet une productivité élevée, une durée d'exploitation allongée et une utilisation aisée. Ils remplissent ainsi toutes les conditions pour une utilisation de qualité et économique.

Domaine d'application

Les affineurs **KS** permettent d'affiner divers produits tels que viandes, fromages, légumes, aliments pour animaux, fruits, confiseries, etc. ainsi que les produits issus de l'industrie chimique.

Caractéristiques

- Une gamme de moteurs très performants capables de démarrer en pleine charge et conçus pour un fonctionnement en continu.
- Protection anti-surchage du moteur
- Machine tout inox
- Trémie de 155 l dans la version standard
- Facilité d'utilisation

Les types de machines 93 et 94 sont particulièrement solides. Combinés avec un préconcasseur de type 420/430, ils peuvent être utilisés pour le broyage d'os, de carcasses de volailles ou de produits congelés.



F320 Type 093, mobile, avec contrôle du niveau
 F320 Tipo 093, portátil, con control del nivel de relleno



F320 Type 093 avec trémie plate
 F320 Tipo 093, con embudo plano

LA CALIDAD TIENE UN NOMBRE

Los clásicos de la técnica de emulsificar! F248 y F320:

¡Una técnica perfeccionada desde el pre-picado hasta la emulsificación!

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 para una aplicación económica y orientada a la calidad en la producción.

Campo de aplicación

Los campos de aplicación se extienden desde el triturado de carne, queso, verdura, alimentos para animales, frutas, dulces, etc. hasta productos de la industria química.

Características de servicio

- Programa de motores de gran potencia y ampliamente dimensionado para una carga máxima constante y un arranque a plena carga.
- Control de temperatura del motor
- Bastidor de corte de acero inoxidable
- Embudo de 155 l en versión estándar
- Fácil manejo

Los tipos de máquina 93 y 94 tienen una construcción especialmente sólida y pueden ser utilizados en combinación con una quebradora previa (tipo 420 / 430) para triturar huesos, carcadas de pollo o productos congelados.

Le système de coupe **KS** est composé d'un porte-couteaux/plateau de supportage de couteaux avec lames interchangeables en prise directe avec l'arbre du moteur et d'une grille interchangeable fixée dans le bâti de coupe. Des grilles avec perforations de 0,5 à 18 mm sont à votre disposition. 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.

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

KS Système de coupe

- Possibilité d'ajuster la température du produit
- Amélioration de l'éclatement des protéines et par conséquent meilleure tenue de l'émulsion
- Degré d'affinage régulier et donc qualité constante du produit
- Production en continu
- Débit instantané élevé
- Coûts de production minimum
- Facilité d'entretien
- Hygiène et nettoyage simplifié
- Haute sécurité d'exploitation

El sistema de corte **KS**, que gira a través del eje del motor, se compone de un cabezal portacuchillas con hojas de cuchillas intercambiables, que gira con el eje y de un disco perforado intercambiable que está fijado en el bastidor de corte. Se ofrecen discos perforados con perforaciones de 0,5 mm hasta 18 mm. Mediante la opción de ajuste axial de la distancia que hay entre las hojas de cuchilla y el disco perforado se puede determinar la cantidad que tiene que pasar, la temperatura y el grado de finura del producto a emulsificar.

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

KS Sistema de corte

- Posibilidad de influir en la temperatura del producto
- Mejora de la disolución de la proteína y así aumento de la capacidad de ligado
- Grado de triturado uniforme y, por lo tanto, calidad de producto constante
- Producción continua
- Breves períodos de paso
- Mínimos costes de producción
- De fácil mantenimiento
- Limpieza sencilla e higiénica
- Alta seguridad durante el servicio



F320 Type 071, mobile, avec gaveur
 F320 Tipo 071, portátil, con agitador

KS Système de coupe, plateau de supportage de couteaux
 KS Sistema de corte, placa portacuchillas



▶ Porte-couteaux à deux branches Ø 248 mm
 Cabezal portacuchillas, 2 paletas, Ø 248 mm

▲ Plateau de supportage de couteaux à 2 branches Ø 248 mm
 Placa portacuchillas, 2 paletas, Ø 248 mm

▼ Plateau de supportage de couteaux à 3 branches renforcé Ø 320 mm
 Placa portacuchillas, 3 paletas, reforzada, Ø 320 mm

▲ Porte-couteaux à 3 branches Ø 248/320 mm
 Cabezal portacuchillas, de 3 paletas, Ø 248/320 mm

▼ Plateau de supportage de couteaux à 3 branches Ø 320 mm
 Placa portacuchillas, 3 paletas, Ø 320 mm

▲ KS Système de coupe, porte-couteaux
 KS Sistema de corte, cabezal portacuchillas