

KS DIAPHRAGME

KS DIAFRAGMA



LE PROGRÈS EN MATIÈRE DE TECHNIQUE DE POUSSAGE

Le DIAPHRAGME de **KS** est un accessoire universel pour le portionnement et le poussage en ligne à partir de masses formables. Formes et contours ainsi que tailles des produits peuvent être choisis librement jusqu'à 70 mm. Le DIAPHRAGME de **KS** est disponible avec au maximum 6 têtes de diaphragme pour au maximum 1.400 portions par minute.

Il est en outre possible d'injecter le produit: la co-extrusion.

Le DIAPHRAGME de **KS** se distingue par son tout nouveau concept moteur, basant sur une servomoteur extrêmement dynamique. La spécification de la forme et de la taille est effectuée par une sélection visuelle et par la configuration des paramètres sur le grand écran à surface tactile du pousoir. Des configurations mécaniques complexes pendant la production et lors du changement de produit ne sont donc plus nécessaires. Des corrections sont à tout moment possible en cours d'exploitation.

EL PROGRESO EN LA TÉCNICA DE EMBUTIDO

El DIAFRAGMA de **KS** es un equipo adicional de aplicación universal para la fabricación de porciones y productos en cintas de masas moldeables. Las formas y contornos así como las secciones transversales del producto, de 1 a 70 mm, son de libre elección. El DIAFRAGMA de **KS** se puede suministrar en modelos con 1 a 6 cabezales para un máximo de 1400 porciones por minuto.

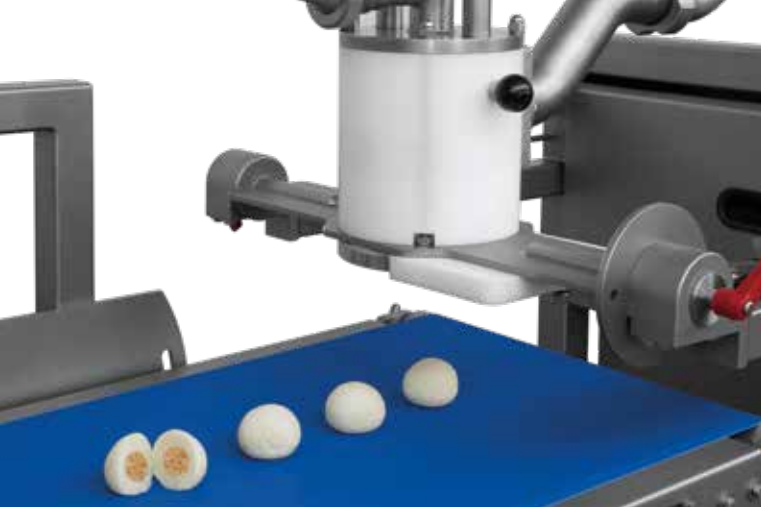
Además, existe la posibilidad de inyectar el producto: lo que se conoce como coextrusión.

El DIAFRAGMA de **KS** convence por su concepto de accionamiento, de nuevo desarrollo, que se basa en un servomotor de alto rendimiento. La especificación de la forma y del tamaño del producto a fabricar se lleva a cabo exclusivamente mediante el ajuste de parámetros en la gran pantalla táctil de la embutidora. Los ajustes mecánicamente complicados durante la producción y el cambio de producto son innecesarios. Se pueden realizar correcciones con el programa en marcha.

KARL SCHNELL
PARTNER TO THE FOOD INDUSTRY



KS DIAPHRAGME KS DIAFRAGMA



Exemples d'application

Quenelles, boulettes de viande, boulettes de beurre et de fromage, croquettes, gnocchi, pralines etc.

L'unité du diaphragme peut être adaptée simplement aux conditions individuelles (conveyeur de cuisson, tapis de transfert) par un réglage en hauteur motorisé.

Ejemplos de aplicación

albondiguillas, albóndigas de carne, bolitas de mantequilla o queso, croquetas, gnocchi, pralines u.

Gracias al ajuste de altura mediante motor eléctrico, la unidad de diafragma se puede adaptar a las condiciones individuales (baño de cocción, cinta de transporte).

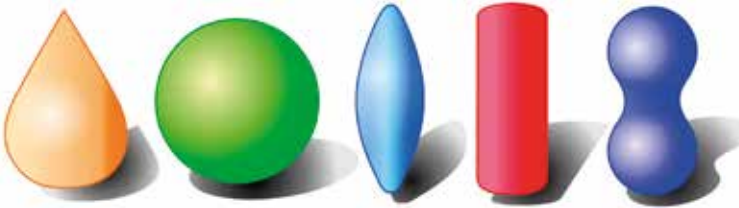
KARL SCHNELL offre en supplément un tapis de transfert spécialement conçu pour l'intégration dans des lignes de production. Ce tapis permet un transfert hygiénique et sûr des produits formés jusqu'aux process suivants.

*Para su integración en las líneas de fabricación, **KARL SCHNELL** suministra una cinta de transporte especialmente adaptada. De esta manera, los productos moldeados se entregan de forma higiénica y segura a los procesos subsiguientes.*



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 mínimas de los dimensiones y des los modelos.



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 SARL
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