

KS SYSTEMÈ DE COUPE
KS SISTEMA DE CORTE

SÉRIE FD/FL
SERIE FD/FL

KS AFFINEURS
KS EMULSIFICADORAS

Notre gamme de produits: FD175 / 225, FL175 / 225 / 248, Automate de process B25, FC2, FD
Nuestra gama de productos: FD175 / 225, FL175 / 225 / 248, Autómata de proceso B25, FC2, FD



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 des los modelos.



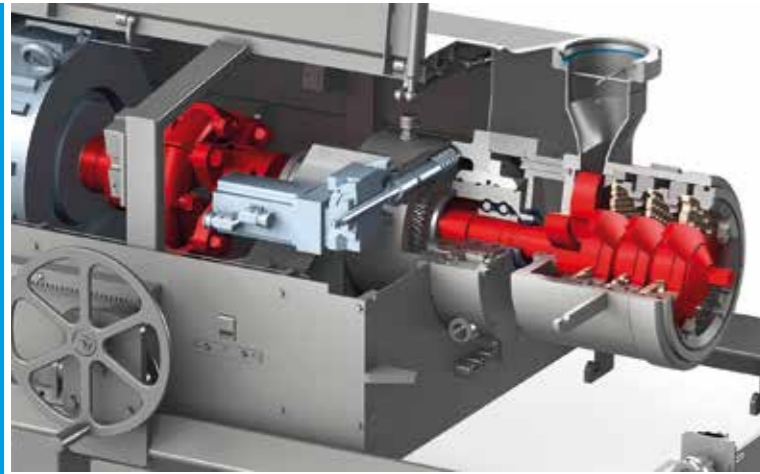
KS SYSTEMÈ DE COUPE
SÉRIE FD/FL
KS SISTEMA DE CORTE
SERIE FD/FL

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



© 02/19.FD-Serie.fres



▲ **KS Système de coupe séries FL 3-étages**
KS Sistema de corte series FL 3-etapas

LA QUALITÉ PORTE UN NOM

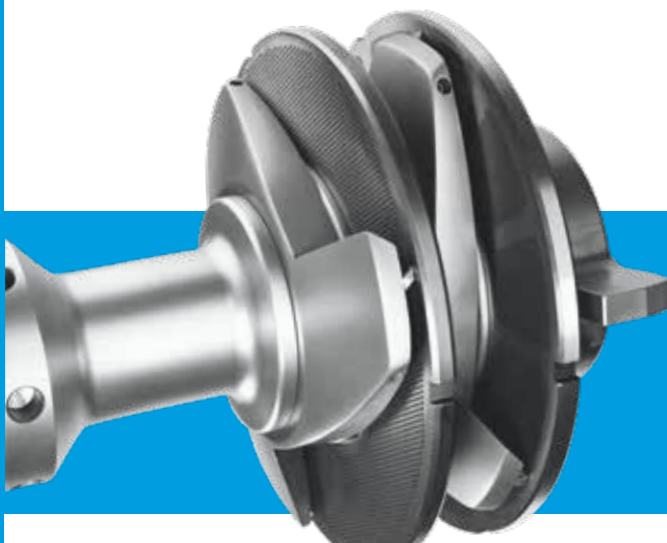
Le système de coupe **KS** est composé de porte-couteaux avec lames interchangeable en prise directe avec l'arbre moteur et de grilles interchangeables fixées sur le bâti de coupe. Il est également possible de l'équiper d'une tête colloïdale. Le déplacement axial de l'arbre-moteur permet de régler l'écartement 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 **KS** est simple et facile à régler. Le réglage du jeu de coupe est également possible pendant le processus d'affinage, ce qui permet une qualité constante du produit final.

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

Avantages

- ❑ Possibilité d'ajuster la température du produit
- ❑ Amélioration de l'éclatement des protéines et par conséquent meilleure tenue de l'émulsion
- ❑ Production en continu
- ❑ Débit instantané élevé
- ❑ Coûts de production minimum
- ❑ Utilisation facile
- ❑ Hygiène et nettoyage simplifié
- ❑ Sécurité d'exploitation



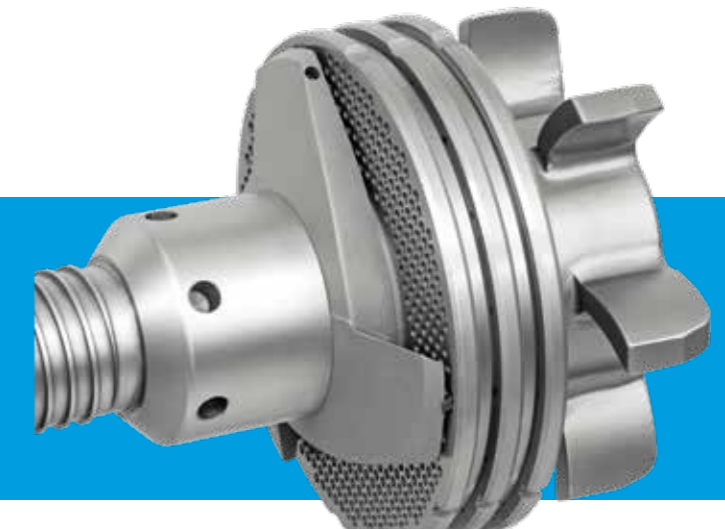
▲ **KS Système de coupe 2-étages**
KS Sistema de corte 2-etapas



▲ **KS Système de coupe 3-étages**
KS Sistema de corte 3-etapas



▲ **KS CUTFIX Système de coupe 3-étages**
KS CUTFIX Sistema de corte 3-etapas



▲ **KS RotaPlate Système de coupe 3-étages**
KS RotaPlate Sistema de corte 3-etapas

LA CALIDAD TIENE UN NOMBRE

El sistema de corte **KS**, que gira a través del eje del motor, se compone de cabezales portacuchillas con hojas de cuchilla intercambiables y discos perforados intercambiables, que están fijados en el bastidor de corte.

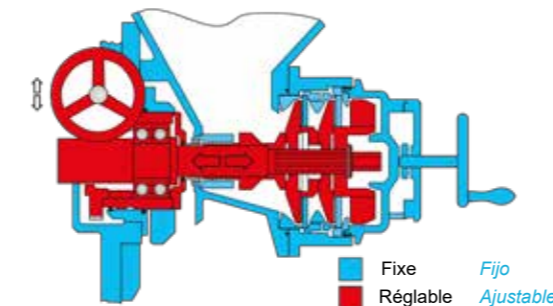
También es posible el equipamiento con un cabezal coloidal. Mediante la opción de ajuste axial de la distancia que hay entre las hojas de cuchilla y el disco perforado se puede determinar la cantidad que tiene que pasar, la temperatura y el grado de finura del producto a emulsificar.

El sistema de corte **KS** se puede ajustar en cualquier momento fácilmente y el ajuste es reproducible. El ajuste se puede efectuar, también, durante el proceso de emulsificación, así, se consigue un nivel de calidad constante del producto final.

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

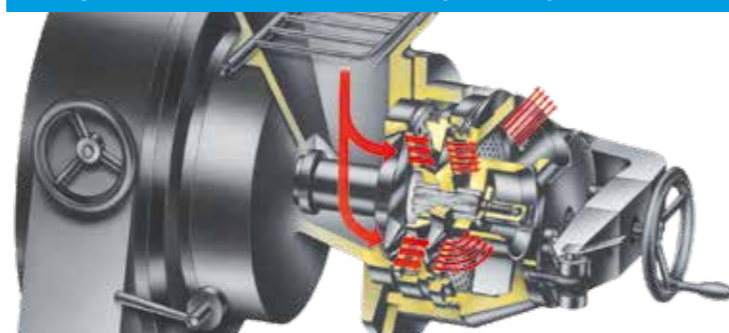
Ventajas

- ❑ Posibilidad de influir en la temperatura del producto
- ❑ Mejora de la disolución de la proteína y así aumento de la capacidad de ligado
- ❑ Producción continua
- ❑ Breves períodos de paso
- ❑ Mínimos costes de producción
- ❑ De fácil mantenimiento
- ❑ Limpieza sencilla e higiénica
- ❑ Alta seguridad durante el servicio



▲ **Réglage avec le volant**
Ajuste mediante volante

▼ **Schéma de process Série FD**
Esquema del proceso Serie FD



Reajuste de cuchillas automático - AMN -

La opción „Reajuste de cuchillas automático - AMN -“ permite un ajuste y reajuste exacto y automático de la unidad de corte. Ésta controla la precisión de corte, es decir, la distancia entre la hoja de cuchilla y el disco perforado.

CUTFIX-Sistema de corte

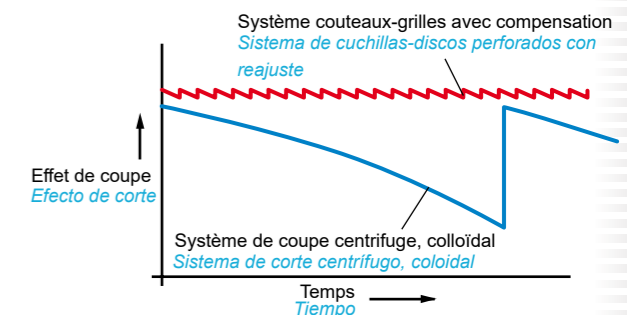
El nuevo sistema de corte **KS CUTFIX** es una unidad de corte basada en el principio rotor-estator. Gracias a la combinación de la unidad de corte de cuchillas probada y los discos perforados **KS** se consigue una calidad de producto que jamás se había logrado.

La estructura de la unidad de corte realiza simultáneamente: el "picado", "emulsificado", "dispersado" y "homogeneizado".

La gran variedad de combinaciones de la unidad de corte permite la adaptación individual a casi cualquier producto. Se consigue una calidad de carne finamente picada hasta un tamaño de partículas uniforme de 0,2 mm. El sistema de corte se puede montar en todas las emulsificadoras **KS** de las series **FD** y **FL**. Además, las máquinas se pueden equipar con un dispositivo separador para eliminar las partes no deseadas.



▲ **AMN - Automatique du jeu de coupe**
AMN - Reajuste de cuchillas automático



▲ **Courbes d'usure**
Curvas de desgaste

▼ **Principe de coupe**
Principio de corte

