

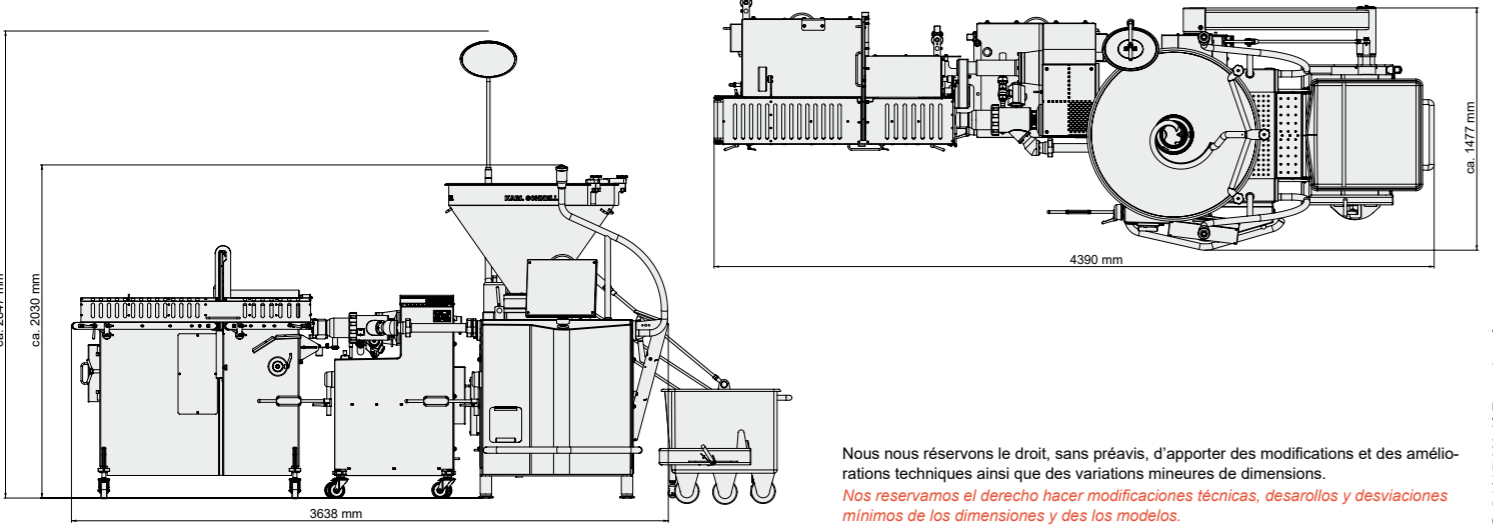
KS TÊTE DE BROYAGE 130
KS PICADORA DE RELLENADO 130

KS DISPOSITIF DE COUPE ROTATIF
KS CORTADOR ROTATIVO

KS ACCESSOIRES
KS EQUIPOS ADICIONALES

Données techniques <i>Datos técnicos</i>	Tête de broyage 130 Type 343 <i>Picadora de relleno 130 Tipo 343</i>	Dispositif de coupe rotatif Type 943 <i>Cortador rotativo Tipo 943</i>
Puissance <i>Potencia</i>	jusqu'à 4 500 kg/h <i>hasta 4.500 kg/h</i>	130 portions (500g)/min <i>130 porciones (500g)/min</i>
Longueur / Largeur / Hauteur <i>Largo / anchura / altura</i>	900 x 800 x 1 100 mm	1 500 x 960 x 1 550 mm
Puissance connectée <i>Potencia de conexión</i>	14 kW	4 kW
Grille <i>Disco perforado</i>	Ø 130 mm	---
Vitesse de rotation du couteau (en continu) <i>Revoluciones de la cuchilla (regulación progresiva) r.p.m.</i>	0 - 450 t/min	---
Hauteur de sortie réglable <i>Altura de salida ajustable</i>	1 000 - 1 080 mm	1 050 - 1 180 mm
Poids env. <i>Peso aprox.</i>	400 kg	400 kg

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



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 TÊTE DE BROYAGE 130
KS PICADORA DE RELLENADO 130

KS DISPOSITIF DE COUPE ROTATIF
KS CORTADOR ROTATIVO

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





LA QUALITÉ PORTE UN NOM

Avec ses nouveaux accessoires nouvellement développés, la tête de broyage **KS 130** et le dispositif de coupe rotatif **KS**, l'entreprise **KARL SCHNELL** met à disposition de l'industrie agro-alimentaire un nouveau complément efficace aux pousseurs.

La tête de broyage **KS 130** est idéale pour la transformation de viandes de porc, de boeuf et de volaille, et offre différentes possibilités de réunir plusieurs séquences. Les exigences des utilisateurs en quête d'une solution universelle ont largement été prises en compte lors du développement.

La tête de broyage **KS 130** est une machine autonome et dispose d'un entraînement propre, permettant la combinaison avec des pousseurs d'exécutions diverses. Le moteur d'entraînement est réglable en continu et peut être précisément adapté à la capacité de production.

La tête de broyage **KS 130** est mobile et dispose de pieds réglables en hauteur, elle peut ainsi être intégrée à tout moment et sans aucun problème dans le déroulement du processus de production. Grâce à sa connexion rapide au cornet de poussage du pousseur, elle est très rapidement opérationnelle.

Équipée d'une plaque de pré-coupe, de couteaux et de 2 grilles (diamètre 130 mm), elle met à disposition du processus de production un hachoir complet.

Un séparateur, permettant d'isoler cartillages, os et autres éléments durs du produit, est monté en série sur la tête de broyage **KS 130**. Les éléments isolés sont rejetés sur le côté et restent ainsi en dehors de la ligne de processus.

Les couteaux et les grilles sont des pièces standard, ils ne doivent pas être commandés ni stockés séparément. Il est ainsi possible d'adapter à la tête de broyage **KS 130** la diversité des variantes disponibles sur le marché.

La tête de broyage **KS 130** peut être transformée en une ligne de transformation complète adaptée aux besoins de chaque client grâce à d'autres composants.

La tête de broyage **KS 130** combinée à un pousseur sous vide **KS** de la série SE, est une solution technologique compacte et idéale pour la production de saucisses crues.



LA CALIDAD TIENE UN NOMBRE

Con los equipos adicionales de reciente desarrollo: la picadora de relleno 130 **KS** y el cortador rotativo **KS**, la empresa **KARL SCHNELL** pone a disposición de la industria alimentaria un nuevo complemento eficiente para las máquinas embutidoras.

Ídeal para el procesamiento de carne de cerdo, vaca y ave. La picadora de relleno 130 **KS** ofrece muchas posibilidades de combinación de diferentes pasos de trabajo. Durante su desarrollo se han tenido en cuenta las necesidades de los usuarios según su aplicación universal.

La picadora de relleno 130 **KS** se ha concebido como una máquina independiente y dispone de un accionamiento propio. Por lo tanto, se puede combinar con máquinas embutidoras de distintos modelos.

El motor de accionamiento de gran potencia se puede ajustar con precisión a la capacidad de producción.

La picadora de relleno 130 **KS** es móvil, es decir, se desplaza sobre sus patas de altura ajustable y se puede integrar en cualquier momento, sin problemas, en el proceso de producción. Un acoplamiento sencillo a la salida del tubo de relleno de la embutidora permite que la máquina esté lista para su uso en muy poco tiempo.

Equipada con cortador previo, cuchillas y dos discos perforados (diámetro de 130 mm) es una picadora completa de calidad para el proceso de producción. El juego de corte divisor para separar cartillagos, huesos y otras partes duras del producto es un componente estándar de la picadora de relleno 130 **KS**. La expulsión de las partes separadas se efectúa por un lado y, por lo tanto, fuera de la línea de procesamiento.

Las cuchillas y los discos perforados son piezas estándar y no se tienen que pedir aparte ni tener almacenadas. La diversidad de variedad existente en el mercado se puede utilizar también con la picadora de relleno **KS**.

Según las necesidades de cada cliente, la picadora de relleno 130 **KS** se puede ampliar y convertir en una línea de procesamiento completa.

Un dispositivo para el relleno recto constituye junto con la picadora de relleno 130 **KS** y una máquina embutidora de la serie SE de **KS** la solución ideal y compacta para la fabricación de charcutería.

En combinación con el equipo adicional retorcedor **KS**, el cliente dispone de una línea completa para la fabricación de productos y el relleno.

La colocadora de tripas **KS** completa a la perfección el equipo adicional retorcedor **KS**. Además de una organización de la producción eficiente, gracias al ahorro de varias máquinas independientes y de los recorridos de transporte, existe la posibilidad de ampliar la propia gama de productos.

Combinée au torseur **KS**, elle met à disposition une ligne complète pour la fabrication et le poussage de produit.

La main mécanique **KS** est aussi un complément intéressant du torseur **KS**. Outre une organisation très efficace de la production grâce à l'économie de plusieurs machines individuelles et des distances de transport, une extension de la gamme des produits est ainsi possible.

Le module de formage **KS 200** pour la tête de broyage **KS 130** répond à tous les souhaits des clients. Il a été développé spécialement pour la production de viande hachée, est équipé d'une plaque de prédécoupe, de couteaux et d'une grille (diamètre de chacun 200 mm), et peut donner aux produits des formes et tailles les plus diverses. La grille est équipée de la forme du produit sélectionnée par le client, ses dimensions et le diamètre des perforations peuvent varier.

Une goulotte de distribution, réglable en largeur et en hauteur, garantit un transfert ménageant le produit et en toute sécurité aux autres machines de la ligne de production. La forme et la couleur du produit final assurent le succès de vente auprès du consommateur final.

La tête de broyage **KS** ajoutée à la ligne de production, garantit un portionnement exact ensuite transmis aux unités de pesage et d'emballage. Les couteaux rotatifs assurent un portionnement sans déformation du produit.

Les convoyeurs à bande du dispositif de coupe rotatif **KS** disposent d'une commande séparée la suite du processus de transformation. Une bande de papier est automatiquement déroulée et permet la séparation optimale du produit et du tapis de transfert. La bande de papier est coupée à la taille exacte de la portion et l'accompagne jusqu'à l'emballage.

Les accessoires **KS** peuvent être reliés grâce à d'autres équipements comme des balances ou machines d'emballage, et offrent ainsi une solution individuelle à chaque utilisateur.



El equipo adicional de moldes **KS** para la picadora de relleno 130 **KS** no deja nada que desear. Especialmente desarrollado para la producción de carne picada y equipado con cortador previo, cuchillas y disco perforado (diámetro de 200 mm), permite la fabricación de productos de distintas formas y tamaños.

El disco perforado se suministra con la plantilla del producto según los deseos del cliente y se puede suministrar en distintas dimensiones y diámetros de perforación. Una tolva de descarga, de anchura y altura regulables, garantiza la transferencia cuidadosa y segura del producto a las demás máquinas de la línea de procesamiento. La excelente forma y color del producto final garantizan el éxito en las ventas a los usuarios finales.

El cortador rotativo **KS** es otro elemento de la línea de producción que garantiza un porcionado exacto de los productos de carne picada, condición previa para el dosificado y embalaje. Las cuchillas rotativas hacen que el aspecto del corte sea muy bueno y permiten la separación clara de las porciones sin deformar el producto.

Mediante un accionamiento independiente de las cintas transportadoras del cortador rotativo **KS**, las porciones se separan de forma segura y se ponen a disposición para el procesamiento posterior. Un rollo de papel continuo, transportado de forma automática, garantiza la separación óptima del producto de la cinta transportadora. El rollo de papel se corta exactamente con las porciones y queda unido a las mismas hasta su envasado.

Los equipos adicionales **KS** se pueden combinar con otros equipos, como, p. e., los sistemas de pesado y las máquinas de envasado. Ofrecen, por lo tanto, soluciones individuales para cada usuario.

