

KS AFFINEURS FD175 D
KS EMULSIFICADORAS FD175 D

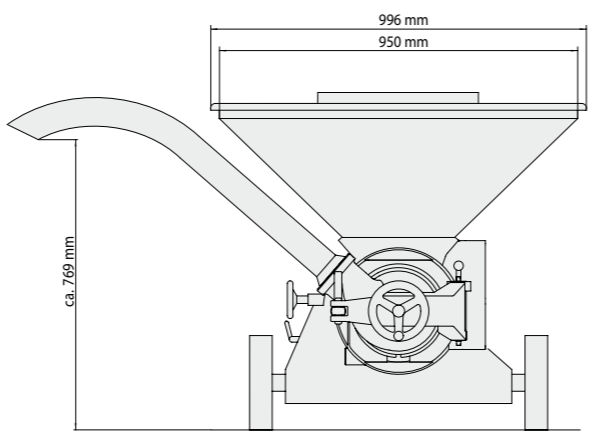
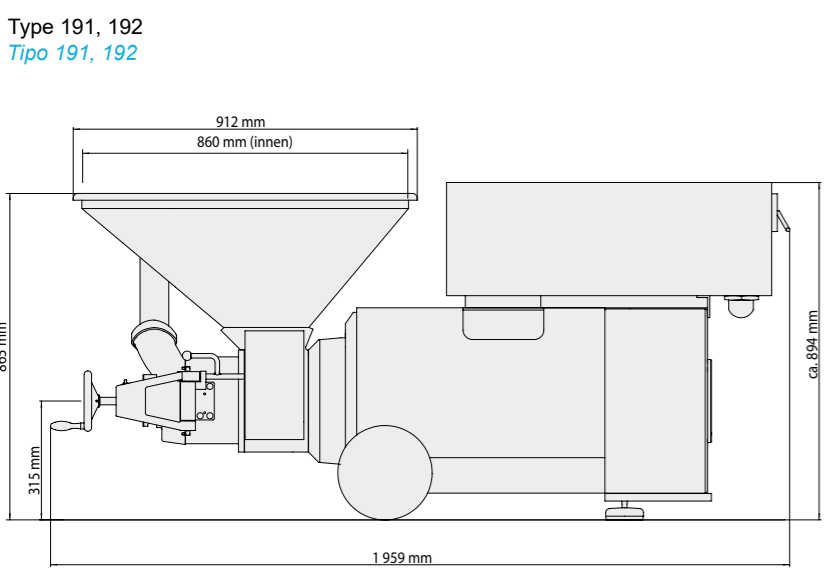
TYPE 112, 182, 191, 192
TIPO 112, 182, 191, 192

KS AFFINEURS
KS EMULSIFICADORAS

Données techniques <i>Données techniques</i>	Type 112 <i>Tipo 112</i>	Type 182 <i>Tipo 182</i>	Type 191, 192 <i>Tipo 191, 192</i>
Grille <i>Disco perforado</i>	Ø 175 mm	Ø 175 mm	Ø 175 mm
Système de coupe <i>Sistema de corte</i>	Système de coupe KS double <i>KS Sistema de corte doble</i>	Système de coupe KS triple <i>KS Sistema de corte triple</i>	Système de coupe KS double, triple <i>KS Sistema de corte doble o triple</i>
Volume de la trémie <i>Capacidad del embudo</i>	140 l	140 l	140 l
Débits* <i>Cantidad de paso*</i>	2 500 kg/h	3 500 kg/h	4 000 - 5 000 kg/h
Vitesse de rotation du moteur <i>N° de revoluciones del motor</i>	2 970 min ⁻¹ <i>2 970 r.p.m.</i>	2 970 min ⁻¹ <i>2 970 r.p.m.</i>	2 970 min ⁻¹ <i>2 970 r.p.m.</i>
Entraînement <i>Motor principal</i>	37 kW	52 kW	75 - 110 kW
Poids approx. <i>Peso, aprox.</i>	570 kg	600 kg	800 - 1 000 kg

Version standard 400 V/50 Hz, autres versions sur demande.
 *) 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.

Versión estándar 400 V/50 Hz, otros modelos sobre pedido.
 *) *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 des los modelos.

© 04/17. FD175D.fres



KS FD175 D
KS FD175 D

TYPE 112, 182, 191, 192
TIPO 112, 182, 191, 192

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





▶ **Porte-couteaux à 3 et 6 branches, lames**
 Portacuchillas de 3 y 6 paletas, hojas de cuchillas

Caractéristiques

- Une gamme de moteurs très performants capables de démarrer en pleine charge et conçus pour un fonctionnement en continu.
- Ventilation forcée intégrée pour le refroidissement et le fonctionnement silencieux de la machine
- Surveillance de la température du moteur
- Trémie de 140 l dans la version standard
- Hauteur d'alimentation de 840 / 865 mm
- Utilisation facile



LA QUALITÉ PORTE UN NOM

L'affineur **KS** FD 175 D a été conçu selon une technique ayant fait ses preuves. Sa construction solide permet une productivité élevée, une longue durée d'exploitation et une facilité d'exploitation. Il remplit ainsi toutes les conditions pour une utilisation de qualité et économique.

KS Système de coupe

Le jeu de coupe **KS** est composé de deux porte-couteaux en prise directe sur l'arbre moteur, avec lames interchangeables et de deux grilles interchangeables fixées dans le bâti de coupe. 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.

Il est également possible de l'équiper d'un système de coupe CUTFIX et d'une compensation automatique des couteaux AMN.

Le système de coupe **KS** est simple et facile à régler, même au cours du process d'affinage, ce qui permet une qualité constante du produit final.

LA CALIDAD TIENE UN NOMBRE

*El desarrollo de la emulsificadora **KS** FD 175 D se basa en una técnica perfeccionada. En su construcción sólida se combinan un alto servicio constante, una larga vida útil y un manejo sencillo. De esta manera cumple con todas las condiciones para una aplicación económica y orientada hacia la calidad en la producción.*

KS Sistema de corte

*El sistema de corte **KS**, que gira a través del eje del motor, se compone de dos cabezales portacuchillas con tres hojas de cuchillas intercambiables y dos discos perforados intercambiables, que están fijados en el bastidor de corte. Mediante la opción de ajuste axial de la distancia que hay entre las hojas de las cuchillas y el disco perforado se puede determinar la cantidad que tiene que pasar, la temperatura y el grado de finura del producto a emulsificar.*

También es posible el equipamiento con un sistema de corte CUTFIX y un ajuste de cuchillas automático AMN.

*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, consiguiendo así un nivel de calidad constante del producto final.*

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

- Porte-couteaux à 3 et 6 branches
- Grilles avec perforations de 0,5 à 20 mm

Domaine d'application

Les affineurs **KS** permettent d'affiner divers produits tels que de la viande, du fromage, des légumes, des fruits, des confiseries, etc. ainsi que des produits issus de l'industrie chimique. Leur faible hauteur d'alimentation permet le déchargement direct dans la trémie à partir d'un cutter ou d'un mélangeur. Les affineurs **KS** sont mobiles et peuvent de ce fait être déplacés facilement.

Equipements en option

Nous disposons d'une large gamme d'équipements en option, tels que l'installation d'une sonde de température pour le contrôle du produit ou d'un récupérateur de particules métalliques pour l'élimination de corps étrangers.

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

- Cabezales de cuchillas de 3 y 6 paletas
- Discos perforados con perforaciones de 0,5 mm hasta 20 mm

Campo de aplicación

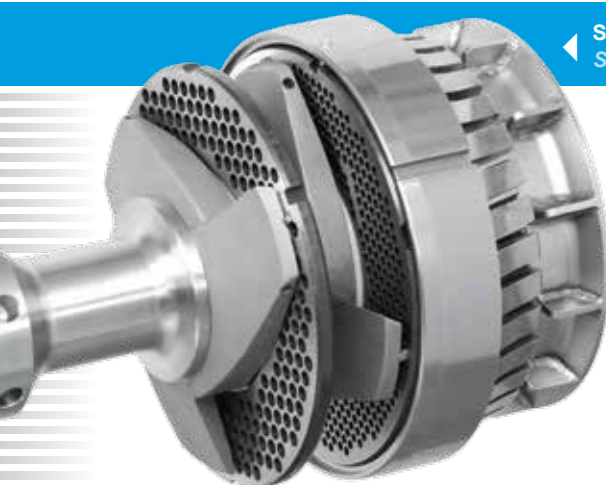
*Los campos de aplicación se extienden desde la emulsificación de carne, queso, verdura, frutas, dulces, etc. hasta productos de la industria química. La baja altura de alimentación permite el vaciado directo del cortador principal o mezclador en el embudo. Las emulsificadoras de **KS** son portátiles, lo que permite cambiarlas de sitio fácilmente.*

Equipo especial

Existe una gran oferta en equipos especiales, como, p. e., la incorporación de una sonda térmica para el control del producto o de un plato metálico de recogida para eliminar cuerpos extraños.



▶ **Système de coupe CUTFIX**
 Sistema de corte CUTFIX



Características de servicio

- Programa de motores de gran potencia para un servicio constante, y un arranque a plena carga.
- Ventilación independiente incorporada para la refrigeración y estabilidad de marcha de la máquina
- Control de temperatura del motor
- Embudo de 140 l en versión estándar
- Altura de alimentación de 840 / 865 mm
- De fácil mantenimiento



▶ **FD175 D AMN Type 182**
 FD175 D AMN Tipo 182



▶ **FD175 D Type 112**
 FD175 D Tipo 112

▶ **Grilles**
 Discos perforados

