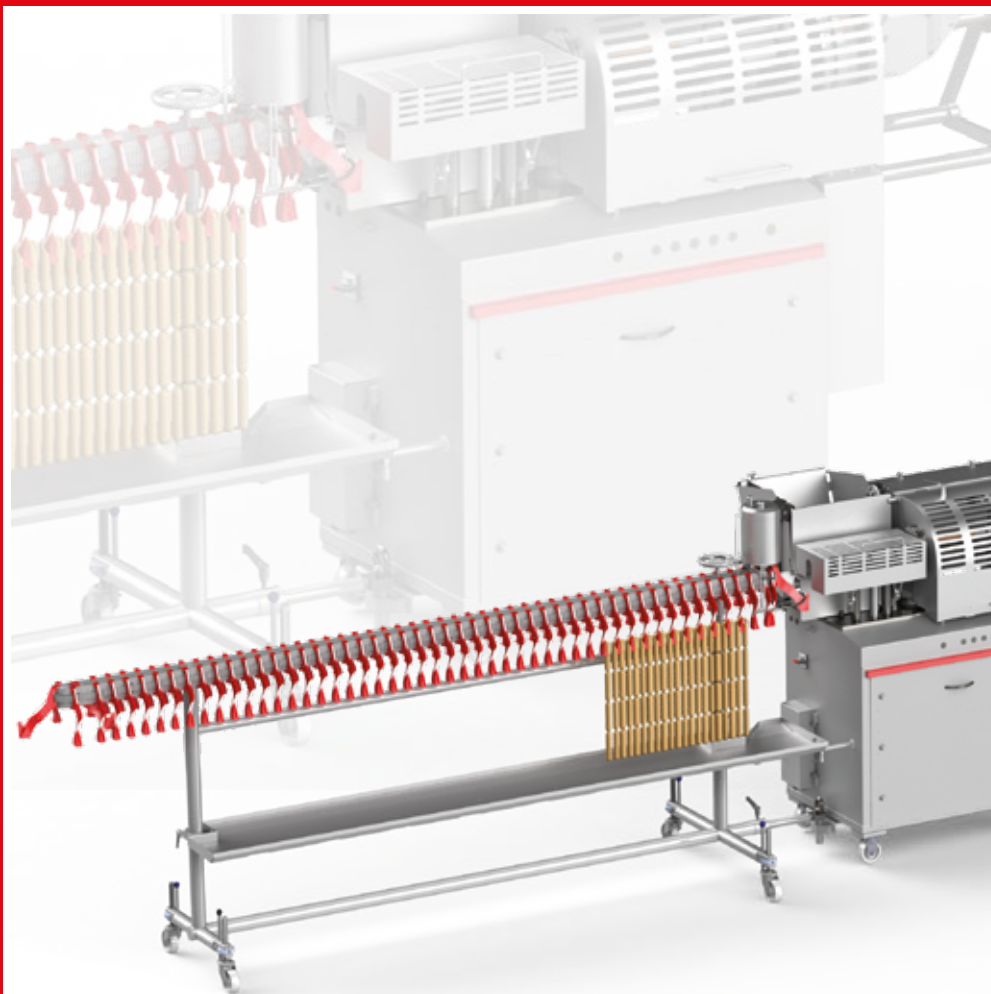


KS LA LIGNE D'ACCROCHAGE

KS LA LÍNEA DE SUSPENSIÓN



ENTIÈREMENT AUTOMATISÉE, FLEXIBLE, EFFICACE

Conçue pour une utilisation dans le secteur de la production industrielle de petites saucisses, la ligne d'accrochage **KS** récemment mise au point offre au client un excellent niveau en matière de flexibilité et d'optimisation de la production.

Le système modulaire, composé d'un poussoir, d'un portionneur / torsadeur avec dispositif de suspension, est manipulé et commandé de manière centralisée par l'intermédiaire du poussoir sous vide **KS**. Ainsi tous les paramètres de production peuvent toujours être appelés et commandés de manière simple.

Grâce au processus de poussage entièrement automatisé avec changement entièrement automatique de boyau, un haut degré de rationalisation est atteint tout en optimisant la qualité du produit.

FULLY AUTOMATIC, FLEXIBLE, EFFICIENT

*Concebida para la aplicación en la producción industrial de salchichas, la línea de suspensión **KS** de nuevo desarrollo ofrece al cliente un nivel máximo de fiabilidad y de optimización de producto.*

*El sistema modular, compuesto de la embutidora, dosificador y equipo de giro y equipo de suspensión, se maneja y controla de manera centralizada a través de la embutidora al vacío **KS**. De este modo se pueden activar y controlar siempre cómoda y sencillamente todos los parámetros de producción.*

A través del proceso de llenado totalmente automático y el cambio de tripa completamente automático se consigue un alto grado de racionalización con la misma optimización de la calidad de producto.



KS LA LIGNE D'ACCROCHAGE KS LA LÍNEA DE SUSPENSIÓN

La ligne d'accrochage **KS** peut être utilisée de manière flexible pour tous les types de boyaux (boyaux naturels, artificiels, en collagène et en cellulose). Des petites saucisses crues ou à bouillir peuvent ainsi être produites dans différents calibres et à longueurs variées – tout en garantissant toujours une précision optimale de la longueur et du poids.

Détection de fin de boyaux, surveillance d'éclatements de boyaux, un accumulateur de boyaux francés à vastes dimensions et des temps extrêmement courts pour le changement de boyaux garantissent une rationalisation et une optimisation de la qualité du produit et de la productivité.

La ligne d'accrochage **KS** offre sécurité de process, qualité et durabilité et donc également une augmentation de la valeur ajoutée pour le client.

La línea de suspensión **KS** se puede aplicar de manera flexible para todos los tipos de tripa (natural, colágeno, artificial, celulosa). De este modo se pueden fabricar salchichas cocidas o crudas en una gran variedad de calibres y longitudes – siempre con la máxima precisión de longitud y de peso.

La detección del final de tripa, la supervisión de rotura de tripa, un acumulador de secciones de tripa ampliamente dimensionado y unos tiempos de cambio de tripa extremadamente breves consiguen la racionalización y optimización de la calidad del producto y de la productividad.

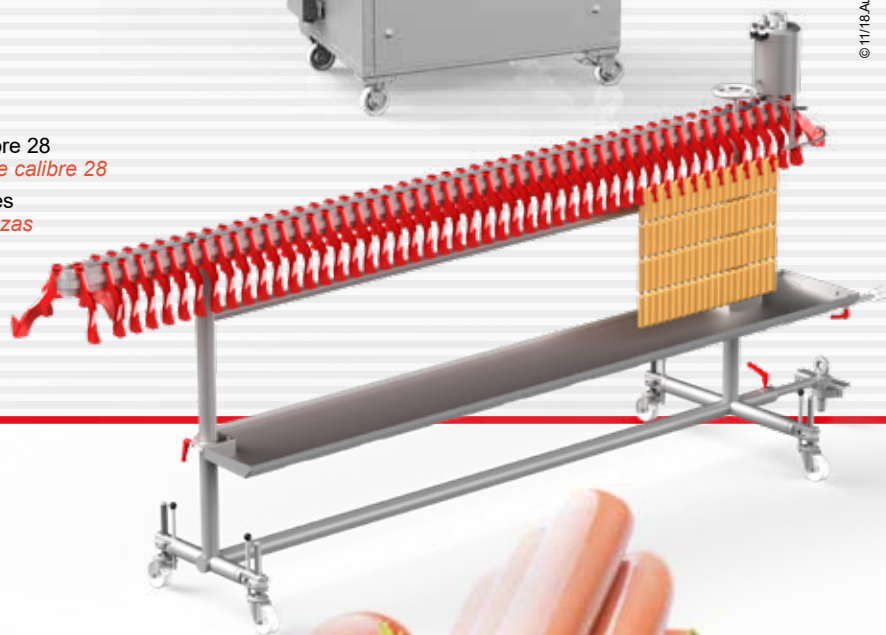
La línea de suspensión **KS** ofrece seguridad de proceso, calidad y un valor duradero, y de este modo un aumento del valor añadido para los clientes.

Caractéristiques techniques

Datos técnicos

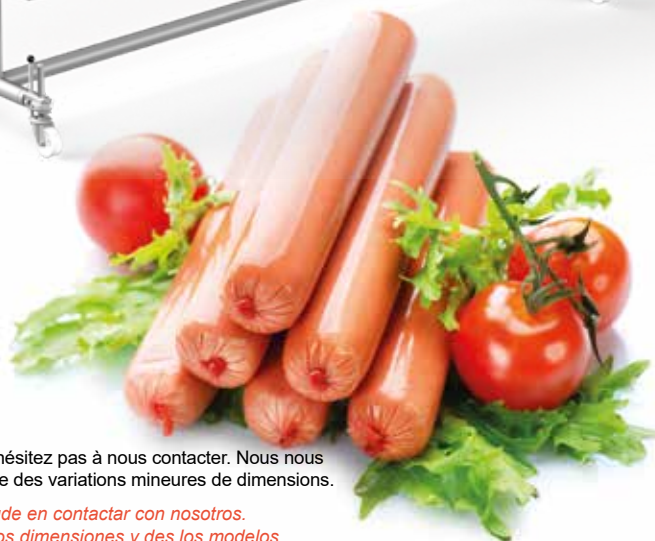
Vitesse de portionnement <i>Velocidad de porcionado</i>	au maximum 2 200 portions/min <i>hasta 2 200 porc./min.</i>
Pression de poussage <i>Presión de llenado</i>	jusqu'à 50 bars <i>hasta 50 bares</i>
Débit <i>Rendimiento de llenado</i>	sur demande <i>bajo pedido</i>
Longueurs de portion <i>Longitudes de porción</i>	19 - 250 mm <i>19 - 250 mm</i>
Plage de calibres <i>Rango de calibre</i>	13 - 28 mm <i>13 - 28 mm</i>
Longueur de boyaux francés <i>Longitud de cordón de tripa</i>	jusqu'à 420 mm <i>hasta 420 mm</i>
Capacité du magasin de boyaux <i>Capacidad de almacenamiento del cargador de tripa hasta 50 de calibre 28</i>	jusqu'à 50 pour calibre 28
Nombre de crochets, variable enfichable au maximum 167 pièces <i>Número de ganchos, insertables de modo variable máx. 167 piezas</i>	
Espacement crochets AHG <i>Distancia de gancho AHG</i>	à partir de 40 mm <i>a partir de 40 mm</i>
Longueurs de barre à fumer <i>Longitudes de bastón de ahumado</i>	2x 1 500 mm maxi <i>2x hasta 1 500 mm</i>
Hauteur de travail <i>Altura de extracción bastón de ahumado</i>	1 300 mm <i>1 300 mm</i>

PAG type 922 avec AHG type 961 PAG Tipo 922 con AHG Tipo 961



© 11/18 Aufhaengeleine.fres

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



Des informations complémentaires sur les différents types de machine sont fournies sur demande. N'hésitez pas à nous contacter. Nous nous réservons le droit, sans préavis, d'apporter des modifications et des améliorations techniques ainsi que des variations mineures de dimensions.

Si nos lo solicita, le enviaremos más información acerca de los diferentes tipos de máquinas. No dude en contactar con nosotros. Nos reservamos el derecho hacer modificaciones técnicas, desarrollos y desviaciones mínimos de los dimensiones y des los modelos.

KARL SCHNELL GmbH & Co.KG
Mühlstraße 30 • Germany
D-73650 Winterbach

Telefon +49 (0) 7181 / 9 62 - 0
Telefax +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

KARL SCHNELL 
PARTNER TO THE FOOD INDUSTRY