

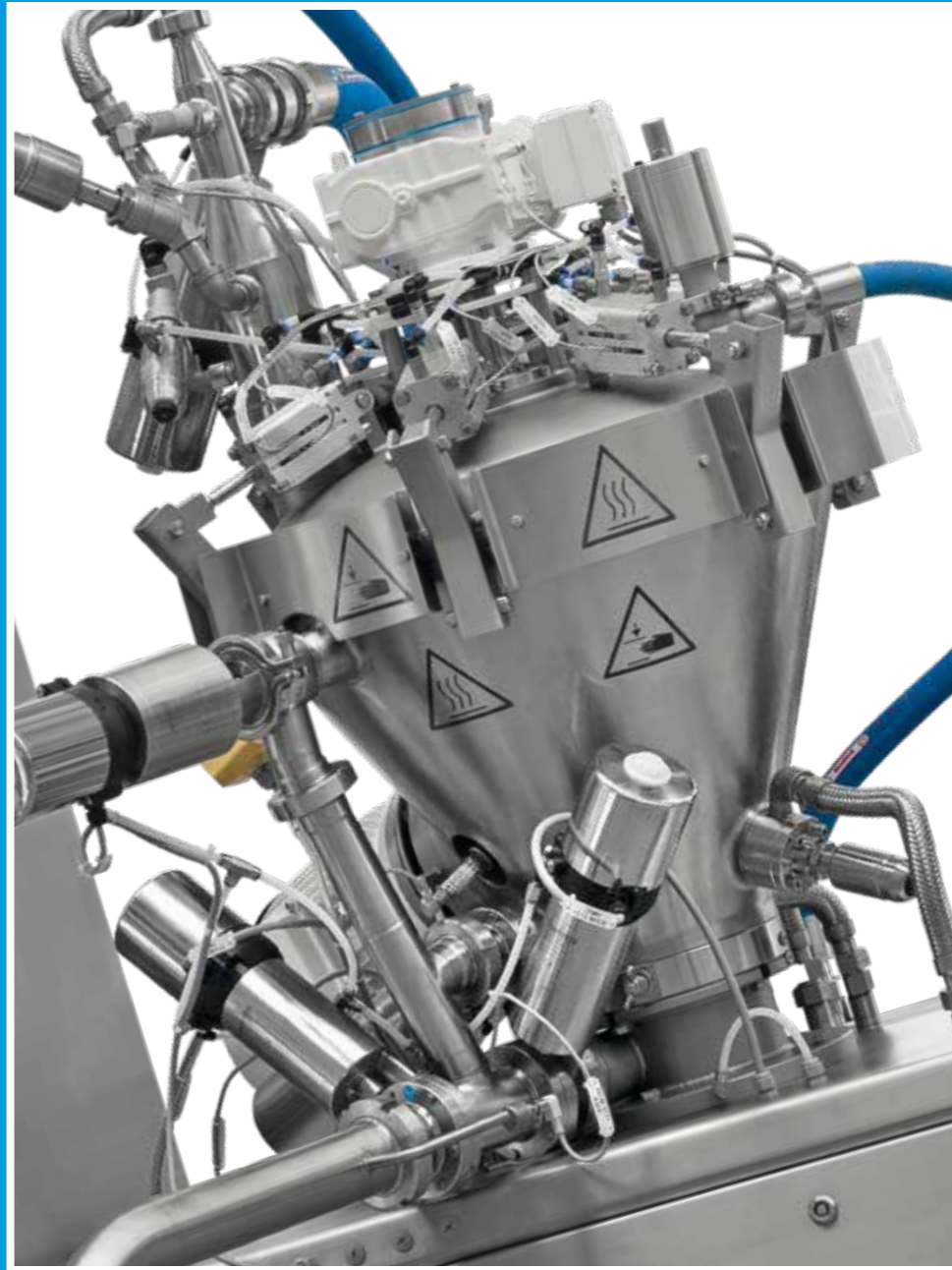
KS AUTOMATES DE PROCESS SÉRIE FV
KS AUTÓMATAS DE PROCESO SERIE FV

TYPE 045, 046
TIPO 045, 046

KS AUTOMATES DE PROCESS
KS AUTÓMATAS DE PROCESO

Données techniques Datos técnicos	30	100	200
Volume nominal (Volume total) Capacidad del embudo (útil)	30 l (42 l)	100 l (130 l)	205 l (250 l)
Système de coupe KS avec 1 grille Sistema de corte KS con 1 disco perforado	Ø 150 mm	Ø 175 mm	Ø 175 mm
Puissance, prébroyage Potencia pre-picar	2,9 - 9,6 kW	4,4 - 24,9 kW	4,4 - 24,9 kW
Vitesse de rotation du moteur - prébroyage Revoluciones, pre-picar	600 - 2 900 min ⁻¹ 600 - 2 900 r.p.m.	500 - 2 960 t/min 500 - 2 960 r.p.m.	500 - 2 960 t/min 500 - 2 960 r.p.m.
Puissance - affinage Potencia, emulsificar	2,9 - 9,6 kW	4,1 - 17 kW	4,1 - 17 kW
Vitesse de rotation du moteur - affinage Revoluciones, emulsificar	600 - 2 900 min ⁻¹ 600 - 2 900 r.p.m.	710 - 2 880 t/min 710 - 2 880 r.p.m.	710 - 2 880 t/min 710 - 2 880 r.p.m.
Puissance - gaveur Potencia, agitador	0,37 kW	1,1 kW	1,1 kW
Poids Peso	850 kg	1 580 kg	1 800 kg

Exécution standard 400 V/50 Hz, autres exécutions sur demande.
 *) Les valeurs de débit ne sont que des valeurs indicatives qui dépendent de la consistance et de la nature du produit à broyer, du process de production, ainsi que de la taille de la grille utilisée. N'hésitez pas à nous consulter pour des informations complémentaires sur les différents types de machines. Adressez-vous à nos conseillers de vente.
 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. Si nos lo solicita, recibirá más información acerca de los tipos de máquinas. No dude en contactar con nosotros

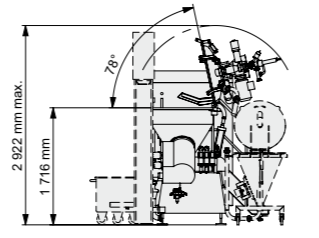
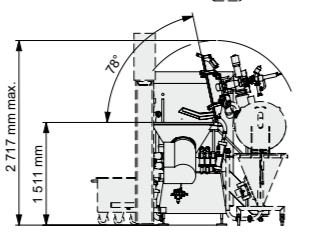
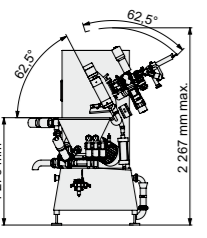
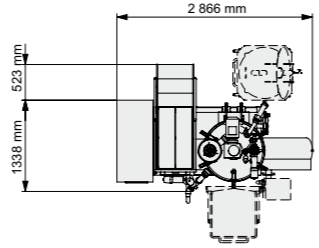
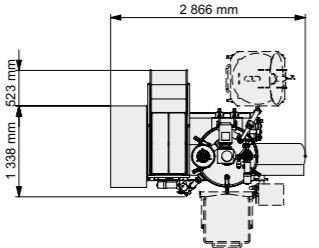
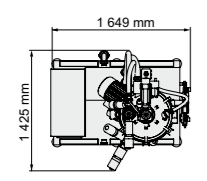
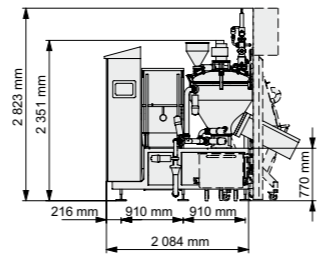
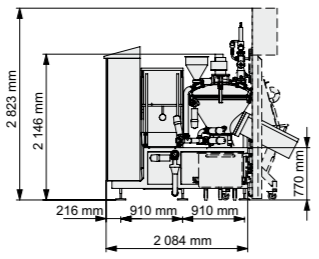
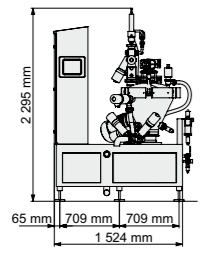


KS SÉRIE FV
KS SERIE FV
TYPE 045, 046
TIPO 045, 046

FV150-30 Type 045
 FV150-30 Tipo 045

FV175-100 Type 046
 FV175-100 Tipo 046

FV175-200 Type 046
 FV175-200 Tipo 046



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.

© 02/19.FV.fres

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



THE FINE ART OF FINE EMULSION

Prébroyage, mise sous vide, mélange et affinage en une seule machine

Cette technologie éprouvée des automates FD de **KS** est également appliquée pour la série FV.

Conçues pour la production de petites charges, les machines de la série FV viennent ainsi compléter l'offre variée de **KS**. En fonction de leur domaine d'application, elles peuvent en outre être équipées d'un grand nombre d'équipements spéciaux.

Avantages du procédé KS

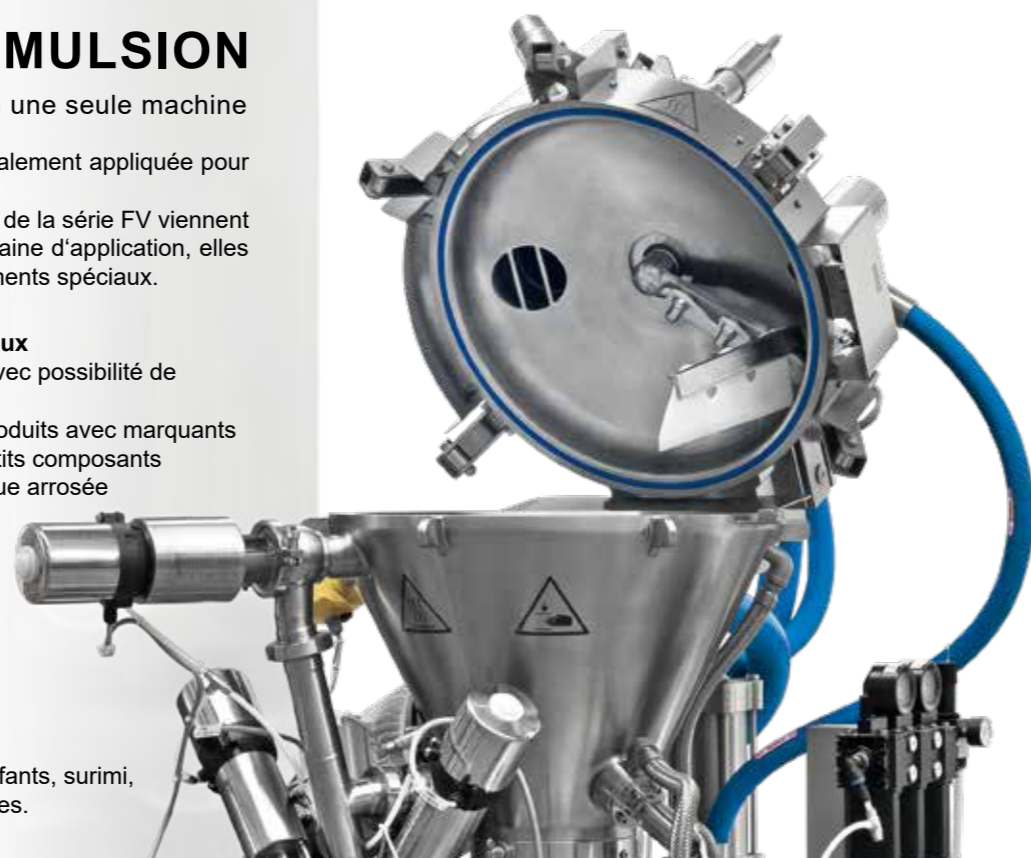
- ❑ Niveau de qualité constant du produit final
- ❑ Combinaison de plusieurs séquences en une seule machine
- ❑ Commande par automate permettant une qualité de produit reproductible
- ❑ Haute productivité

Equipements spéciaux

- ❑ Système de vide avec possibilité de nettoyage NEP
- ❑ Bypass pour les produits avec marquants
- ❑ Trémie pour les petits composants
- ❑ Garniture mécanique arrosée
- ❑ Double enveloppe
- ❑ Charriot à poudre
- ❑ Dosage de l'eau
- ❑ Buses vapeur

Domaines d'application

Fromage fondu, fromage frais, plats traiteur, aliments pour enfants, surimi, pâtés, saucisse cuite, mayonnaise, sauces de salade et sauces.

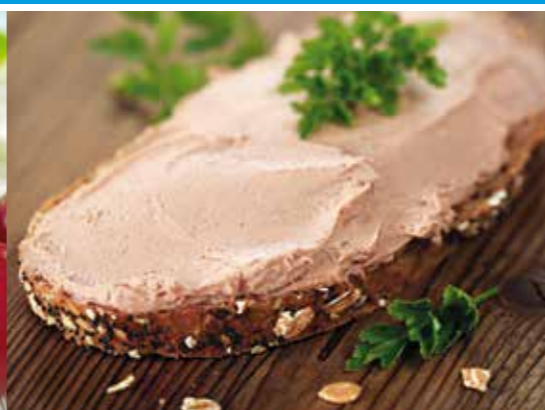


Séquences de process

- ❑ Chargement dans la cuve de prébroyage
- ❑ Le produit est prébroyé, mélangé et ventilé sous vide dans la cuve de prébroyage.
- ❑ Cuisson ou refroidissement, selon le produit, par double enveloppe ou par vapeur directe (buses de vapeur)
- ❑ Le produit désaéré est affiné et pompé
- ❑ Des grilles de différentes perforations et des porte-couteaux à 2 ou 3 branches sont utilisées, en fonction du degré d'affinement
- ❑ Pour obtenir un meilleur degré d'affinement, le produit peut être réacheminé dans la trémie à l'aide d'un système de recirculation

Desarrollo funcional

- ❑ Alimentación del depósito de pre-picar
- ❑ En el depósito, el producto es pre-picado, mezclado y desaireado.
- ❑ Según el grado de finura se utilizan diferentes tamaños de perforaciones del disco perforado y diferentes cabezales portacuchillas, de 2 o 3 paletas.
- ❑ El producto desaireado es emulsificado finamente y extraído con la bomba
- ❑ Según el grado de finura se utilizan diferentes tamaños de perforaciones del disco perforado y diferentes cabezales portacuchillas, de 2, 3 o 6 paletas
- ❑ Para alcanzar un grado de finura mayor, el producto se puede volver a bombear al embudo mediante un sistema de trasvase por bomba.



THE FINE ART OF FINE EMULSION

Pre-picar, crear el vacío, mezclar y emulsificar todo en una sola máquina

Esta tecnología probada de los **KS** Automatas FD entra en acción también en la serie FV.

Concebidas para la producción de pequeños lotes, las máquinas de la serie FV completan, por lo tanto, la oferta múltiple de **KS**. En función de su campo de aplicación, pueden ser dotados de numerosos equipos especiales.

Ventajas del procedimiento de KS

- ❑ Nivel de calidad constante del producto final
- ❑ Combinación de varios procesos de trabajo en una sola máquina
- ❑ Calidad de producto reproductible mediante control PLC
- ❑ Alta productividad

Equipo especial

- ❑ Carro de polvo
- ❑ revestimiento doble
- ❑ válvulas de vaporización
- ❑ CIP sistema de vacío limpiable
- ❑ sistema de dosificado de agua
- ❑ Embudo para componentes pequeños
- ❑ Junta mecánica enjuagada de agua
- ❑ Bypass para las productos con partículas

Posibilidades de aplicación

Queso fundido, queso fresco, comestibles finos, alimentación infantil, surimi, pâtés, embutidos cocidos, mayonesas, salsas y aderezos.



▲ FV150-30



▲ FV175-100



▲ FV175-200