

KS AUTOMATE DE PROCESS FD6, FD9, FD11
KS AUTÓMATA DE PROCESO FD6, FD9, FD11

TYPE 160, 163, 165
TIPO 160, 163, 165

KS AUTOMATE DE PROCESS
KS AUTÓMATA DE PROCESO

Données techniques <i>Datos técnicos</i>	FD6 <i>FD6</i>	FD9-570 <i>FD9-570</i>	FD9-670 <i>FD9-670</i>	FD11 <i>FD11</i>	
Grille <i>Disco perforado</i>	Ø 225 mm	Ø 225 mm	Ø 225 mm	Ø 225 mm	
Système de coupe <i>Sistema de corte</i>	Système de coupe KS double, triple ou CUTFIX <i>Unidad de corte doble KS, triple o sistema de corte CUTFIX</i>				
Capacité de la trémie <i>Capacidad del depósito</i>	340 l	490 l	590 l	990 l	
Puissance du racleur <i>Motor de la paleta agitadora</i>	5,5 kW	5,5 kW	5,5 kW	7,5 kW	
Vitesse de rotation du racleur <i>Nº de revoluciones de la paleta agitadora</i>	13,5 t/min <i>13,5 r.p.m.</i>	13,5 t/min <i>13,5 r.p.m.</i>	13,5 t/min <i>13,5 r.p.m.</i>	13,5 t/min <i>13,5 r.p.m.</i>	
Puissance spire de gavage <i>Motor del tornillo sinfin de relleno</i>	1,5 kW	1,5 kW	1,5 kW	1,5 kW	
Vitesse de rotation de la vis <i>Nº de revoluciones del tornillo sinfin</i>	26 t/min <i>26 r.p.m.</i>	26 t/min <i>26 r.p.m.</i>	26 t/min <i>26 r.p.m.</i>	26 t/min <i>26 r.p.m.</i>	
Débits * <i>Cantidad de paso *</i>	3 000 kg/h	4 500 kg/h	5 000 kg/h	6 000 kg/h	
Poids approx. <i>Peso, aprox.</i>	5 400 kg	5 800 kg	6 000 kg	6 500 kg	
Caractéristiques du moteur à choisir en fonction du produit <i>Selección de los datos de motor específicos según el producto</i>	Pâtes fines <i>Carne finamente picada</i>	Pâté de foie <i>Paté de hígado</i>	Fromage <i>Queso</i>	Raifort <i>Rábano picante</i>	Emulsion de couennes <i>Pasta de corteza de tocino</i>
Puissance prébroyage <i>Motor de pre-picar</i>	2 x 95 kW	2 x 60/90 kW	2 x 40/55 kW	2 x 40/55 kW	2 x 95 kW
Vitesse de rotation du prébroyage <i>Nº de revoluciones del motor</i>	2 950 t/min <i>2 950 r.p.m.</i>	1 470/2 950 t/min <i>1 470/2 950 r.p.m.</i>	1 470/2 950 t/min <i>1 470/2 950 r.p.m.</i>	1 470/2 950 t/min <i>1 470/2 950 r.p.m.</i>	2 950 t/min <i>2 950 r.p.m.</i>
Puissance affinage <i>Motor de emulsificar</i>	95 kW	95 kW	55/75 kW	74 kW	95 kW
Vitesse de rotation de l'affinage <i>Nº de revoluciones del motor</i>	2 950 t/min <i>2 950 r.p.m.</i>	2 950 t/min <i>2 950 r.p.m.</i>	1 470/2 950 t/min <i>1 470/2 950 r.p.m.</i>	2 950 t/min <i>2 950 r.p.m.</i>	2 950 t/min <i>2 950 r.p.m.</i>

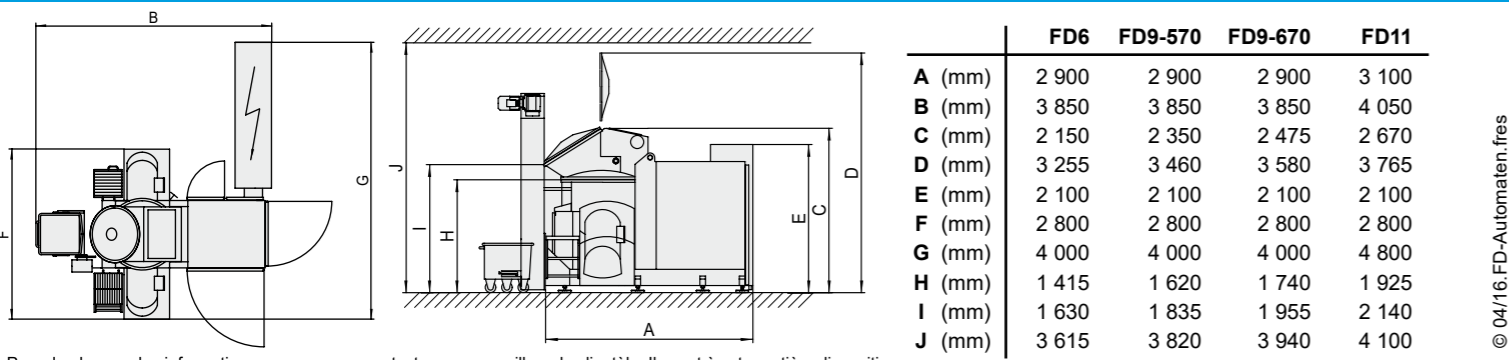
Version standard 400 V/50 Hz, autres versions sur demande.
 *) Les valeurs de débit ne sont que des valeurs indicatives qui dépendent de la consistance et de la nature du produit, ainsi que de la taille de la grille utilisée.
Versión estándar 400 V/50 Hz (otros modelos sobre pedido).
 *) Las cantidades 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.



KS FD6 TYPE 160
KS FD6 TIPO 160

KS FD9 TYPE 163
KS FD9 TIPO 163

KS FD11 TYPE 165
KS FD11 TIPO 165



Pour de plus amples informations, vous pouvez contacter nos conseillers de clientèle. Ils sont à votre entière disposition pour une étude détaillée de vos besoins spécifiques en fonction de votre domaine d'application, par ex. pour l'affinage de produits particuliers ou l'intégration dans une ligne de production. Nous nous réservons le droit, sans préavis, d'apporter des modifications et des améliorations techniques ainsi que des variations mineures de dimensions.

En caso de necesitar más información, no dude en contactar con nosotros para que le podamos asesorar referente a su campo de aplicación, como, p.e., la emulsificación de productos especiales o la integración en una línea de producción.
Nos reservamos el derecho hacer modificaciones técnicas, desarrollos y desviaciones mínimos de las dimensiones y de los modelos.

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

KARL SCHNELL S.A.R.L
 Zone Industrielle - B.P. 20034
 F-67441 Marmoutier Cedex

Tele +49 (0) 7181 / 9 62 - 0
 Fax +49 (0) 7181 / 9 62 - 100

Tele 03.88.70.67.90
 Fax 03.88.70.63.23

www.karlschnell.de
 ks@karlschnell.de

www.kschnell.com
 ks@kschnell.com



© 04/16.FD-Automaten.fres

LA QUALITÉ PORTE UN NOM

Cette machine, unique en son genre, réunit mélangeur, cutter et affineur en un seul système fermé.

Les avantages sont évidents:

- gain de place grâce à sa construction compacte,
- aération intégrale du produit dans la cuve de prébroyage sous vide lors du mélange et de l'affinage simultanés,
- qualité constante et reproductible du produit final grâce à la commande automatisée,
- possibilité de chauffage ou refroidissement direct et indirect,
- possibilité de fabrication de pâtes fines et de masses pâteuses ainsi que de produits contenant des morceaux de petite ou de grande taille.

En bref:

une économie de temps, un moindre coût et une qualité de produit améliorée.

L'automate FD **KS** peut être équipé au choix d'un dispositif de levage, d'un convoyeur, d'une spire de gavage ou d'une pompe.

L'addition dosée d'adjuvants liquides ou pulvérulents dans la cuve de prébroyage s'effectue manuellement ou automatiquement.

Le produit est mélangé et prébroyé sous vide dans la cuve de prébroyage. Dans le cas de machines équipées en fonction, il est aussi possible de chauffer, cuire ou refroidir le produit, indirectement par double enveloppe ou directement par les buses d'injection.

Il sera ensuite déchargé dans l'affineur situé en dessous.

Le „système de recirculation“ en option permet de recirculer le produit entre l'affineur et la cuve de prébroyage.

L'affineur intégré peut être conçu selon l'exécution avec double ou triple jeu de coupe. Pour certains produits, il est aussi possible d'intégrer une pompe au lieu de l'affineur.

Les étapes du process sont intégralement contrôlées par une commande automate ce qui garantit une qualité constante du produit.

Les automates FD **KS** sont utilisés pour la production de saucisses à cuire, cervelas, pâté de foie et pâté de poisson, sauces, fromage frais et fondu ainsi que pour la production de plats traiteur et d'aliments pour enfants.



- Utilisation universelle
- Configurable en fonction du produit
- Réglage entièrement automatique

Automates FD **KS** – Une référence en matière de technique agro-alimentaire!

LA CALIDAD TIENE UN NOMBRE

Esta máquina combina de manera extraordinaria en un sistema cerrado, la mezcladora, el molino y una emulsificadora.

Las ventajas saltan a la vista:

- Ahorro de espacio gracias a su construcción compacta
- Desaireación al vacío completa del producto dentro del depósito de pre-picar, y con mezclar y pre-picar al mismo tiempo
- Producto final estable con una calidad reproducible gracias al control de proceso completamente automático
- Posibilidad de calentar y enfriar de forma directa e indirecta
- Posibilidad de elaboración tanto de carne finamente picada y masas pastosas como también de productos con un troceado fino o grueso.

En resumen:

Ahorro de tiempo y coste con una calidad de producto mejorada.

El autómata FD de **KS** se puede alimentar, a elección, mediante un dispositivo elevador, una cinta transportadora, un tornillo transportador sinfín o bien una bomba.

La adición dosificada de aditivos líquidos o en polvo se efectúa de forma manual o totalmente automática al depósito de pre-picar.

En el depósito de pre-picar, el producto es mezclado y pre-picado al vacío. Si la máquina está equipada adecuadamente se puede, simultáneamente, calentar, hervir o enfriar indirectamente mediante doble revestimiento o directamente mediante las válvulas de inyección.

A continuación, el producto es descargado a la emulsificadora que está montada debajo.

La opción „Sistema de trasvase por bomba“ permite la recirculación del producto entre la emulsificadora y el depósito de la pre-picadora.

La emulsificadora que está montada debajo está disponible tanto en la versión con dos unidades de corte como también, opcionalmente, con tres unidades de corte.

Para productos especiales existe la posibilidad de montar una bomba, en vez de la emulsificadora.

Todos los pasos de producción se controlan mediante un control PLC completamente automático. De esta manera, se garantiza una calidad de producto constante.

Los autómatas FD de **KS** se utilizan en la producción de embutidos cocidos, patés de hígado, patés de pescado, salsas, queso fresco y fundido, así como de comestibles finos y alimentos infantiles.

- De aplicación universal
- Configuración específica según el producto
- Regulación completamente automática

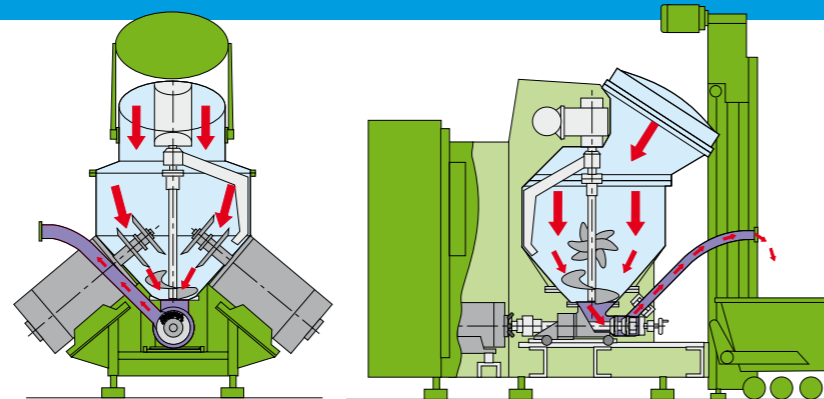
KS Autómatas FD - Un punto de referencia en la industria de alimentación!



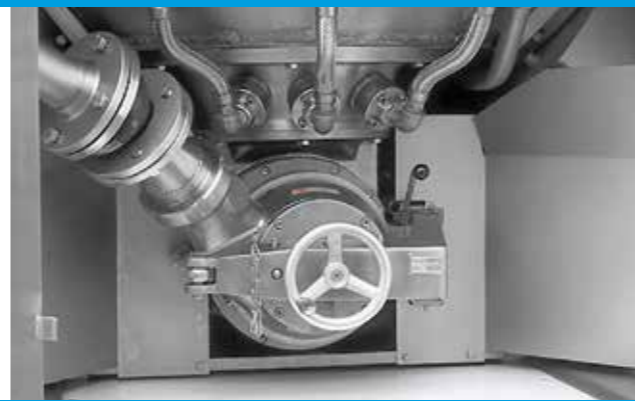
▼ Cuve de prébroyage
Depósito de pre-picar



▼ Schéma d'écoulement de matière automate FD
Esquema del flujo de producto de los autómatas FD



▼ Injection directe de vapeur, affineur
Vaporización directa, emulsificadora



▼ FD 9 avec dispositif de levage et chariot à poudre
FD 9 con dispositivo de elevación y carro de polvo

