

# KS FEINSTZERKLEINERER

## KS EMULSIFIER



KS FD DKV  
KS FD DKV

KONTINUIERLICHE  
VAKUUMFEINST-  
ZERKLEINERER  
CONTINUOUS VACU-  
UM EMULSIFIERS

Die leistungsstarken **KS** Feinstzerkleinerer der Baureihe FD 175 DKV und FD 225 DKV mit Vakuumtrichter sind für den Einsatz in kontinuierlich arbeitenden Prozesslinien ausgelegt.

Ihre solide Konstruktion vereint hohe Dauerleistung, lange Lebensdauer und einfache Bedienung. Sie erfüllen somit alle Voraussetzungen für einen wirtschaftlichen, qualitätsorientierten Einsatz in der Produktion. Als Teil einer Produktionslinie sind sie mit einer SPS-Steuerung ausgerüstet.

Das bevorzugte Einsatzgebiet der **KS** Vakuumfeinstzerkleinerer DKV sind Feinemulsionen, bei denen großer Wert auf die Vermeidung von Luftfeinschlüssen gelegt wird. Durch die Entlüftung des Grundbräts vor der Feinstzerkleinerung wird ein fast vollständig entlüftetes Feinbrät produziert. Das Ergebnis ist eine Verbesserung der Füllgenauigkeit, des Schnittbilds, und eine längere Haltbarkeit.

Besonders in Verbindung mit einer automatischen Messernachstellung AMN und dem neuem CUTFIX-Schneidsystem kann nahezu jedes Ausgangsprodukt zerkleinert werden.

*The powerful **KS** Emulsifiers of the series FD 175 DKV and FD 225 DKV with vacuum hopper are designed for the application in continuous working process lines.*

*Their solid construction combines high continuous output, long lifetime and simple operation. Thus they fulfill all prerequisites for an efficient, quality-oriented use in the production. They are equipped with a PLC process control as part of a production line.*

*The preferred application range of the **KS** Vaccum Emulsifier DKV is the processing of fine emulsions with the focus on airless production. By evacuating the emulsion before the emulsifying stage, a denser, finer emulsion is achieved, resulting in improved filling performance and longer shelf life.*

*Particularly in connection with an automatic knife readjustment AMN and the new CUTFIX cutting system almost every end product can be emulsified.*



**KARL SCHNELL**  
PARTNER TO THE FOOD INDUSTRY



# KS FD DKV KONTINUIERLICHE VAKUUMFEINSTZERKLEINERER KS FD DKV CONTINUOUS VACUUM EMULSIFIERS



## Technische Daten Technical Data

**FD175 DKV**  
Typ 137  
Type 137

**FD225 DKV**  
Typ 138  
Type 138

**FD225 DKV**  
Typ 188  
Type 188

Lochplatte <i>Hole plate</i>	Ø 175 mm	Ø 225 mm	Ø 225 mm
Schneidsystem <i>Cutting System</i>	KS 2fach-, 3fach- oder CUTFIX-Schneidsystem <i>KS 2 plate, 3 plate or CUTFIX-Cutting System</i>		
Durchsatzmengen* <i>Output*</i>	4 000 kg/h	7 000 kg/h	7 000 kg/h
Motordrehzahl <i>Revolution</i>	2 970 min <sup>-1</sup>	2 970 min <sup>-1</sup>	2 970 min <sup>-1</sup>
Antrieb <i>Drive</i>	90 kW	132 kW	132 kW
Gewicht <i>Weight</i>	2 200 kg	2 500 kg	2 800 kg

Standardausführung 400 V/50 Hz, andere Ausführungen auf Anfrage.

\*) Die Durchsatzmengen sind nur Anhaltswerte, die von der Art und dem Zustand des zu zerkleinernden Produkts, des Produktionsprozesses sowie der verwendeten Lochplattenbohrungen abhängig sind.

Weitere Informationen zu den einzelnen Maschinentypen erhalten Sie auf Nachfrage. Bitte setzen Sie sich mit uns in Verbindung.

Technische Änderungen, Weiterentwicklungen und geringfügige Abweichungen der Maße und Ausführungen behalten wir uns vor.

*Standard version 400 V/50 Hz, other versions upon request.*

*\*) The output values are reference values, depending on the consistency and type of product to be processed, as well as the hole plate size. Further information on the different types of machines can be obtained upon request. Please contact us.*

*We reserve the right to make technical changes, improvements and slight deviations in dimensions and designs.*

**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**   
PARTNER TO THE FOOD INDUSTRY