

KS Schneidsystem
KS Cutting System

FD/FL-Serie
FD/FL-Series

KS Feinstzerkleinerer
KS Emulsifiers

Unser Lieferprogramm: FD 175 / 225, FL 175 / 225 / 248, Prozessautomat B 25, FD-Automat
Our product range: FD 175 / 225, FL 175 / 225 / 248, Process Automat B 25, FD-Automat



KS Schneidsystem
FD/FL-Serie
KS Cutting System
FD/FL-Series

KARL SCHNELL GmbH & Co. KG
 PARTNER DER NAHRUNGSMITTEL-INDUSTRIE



Mühlstraße 30 · Germany
 D-73650 Winterbach

Telefon +49 (0) 7181 / 962 - 0
 Telefax +49 (0) 7181 / 962 - 100

www.karlschnell.de
 ks@karlschnell.de

KARL SCHNELL 

Qualität hat einen Namen

Das **KS** Schneidsystem besteht aus mit der Motorwelle rotierenden Messerköpfen mit austauschbaren Messerklingen und mit im Schneidgehäuse fixierten, austauschbaren Lochplatten. Die Ausrüstung mit einem Zentrifugalschneider ist ebenfalls möglich. Durch die axiale Verstellmöglichkeit des Abstands zwischen Messerklingen und Lochplatte können Durchsatzmenge, Temperatur und Feinheitsgrad des zu zerkleinernden Produkts beeinflusst werden.

Das **KS** Schneidsystem ist einfach und jederzeit reproduzierbar einzustellen. Eine Einstellung kann auch während des Zerkleinerungsvorgangs stattfinden, wodurch ein konstantes Qualitätsniveau des Endprodukts erzielt wird.

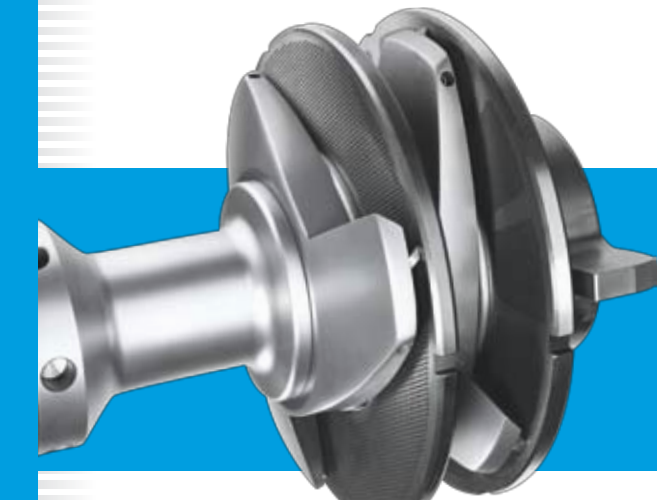
Das **KS** Schneidsystem bietet mit seinen großen Variationsmöglichkeiten ein breites Einsatzspektrum.

Vorteile

- Beeinflussbarkeit der Produkttemperatur
- Verbesserung des Eiweißaufschlusses und damit Erhöhung der Bindefähigkeit
- Kontinuierliche Produktion
- Kurze Durchlaufzeiten
- Minimale Produktionskosten
- Servicefreundlichkeit
- Einfache, hygienische Reinigung
- Hohe Betriebssicherheit



▲ **KS 4fach Schneidsystem FL-Serie**
KS 4 plate Cutting System FL-Series



▲ **KS Schneidsystem mit 2 Schneidsätzen**
KS Cutting System via 2 cutting sets



▲ **KS Schneidsystem mit 3 Schneidsätzen**
KS Cutting System via 3 cutting sets



▲ **KS CUTFIX Schneidsystem mit 3 Schneidsätzen**
KS CUTFIX Cutting System via 3 cutting sets



▲ **AMN - Automatische Messernachstellung**
AMN - Automatic knife readjustment

AMN - Automatische Messernachstellung
Die Option „AMN - Automatische Messernachstellung“ erlaubt eine akkurate und automatische Schneidsatzein- und -nachstellung. Dabei wird die Schnittgenauigkeit, d. h. der Abstand zwischen Messerklinge und Lochplatte, kontrolliert. Dies gewährleistet eine konstante Produktqualität, sowie eine längere Standzeit der Verschleißteile im Schneidsatz.

CUTFIX-Schneidsystem
Das neue **KS** CUTFIX Schneidsystem ist ein Schneidsatz nach dem Stator-Rotor-Prinzip. Durch Kombination mit dem bewährten **KS** Messer-Lochplatten-Schneidsatz wird eine noch nie da gewesene Produktqualität erzielt.

Der Schneidsatzaufbau realisiert gleichzeitig:
Zerkleinern, Emulgieren, Dispergieren und Homogenisieren.

Die Vielfalt an Schneidsatzkombinationen erlaubt die individuelle Anpassung an nahezu jedes Produkt. Beste Feinbrätqualität wird bis zu einer gleichmäßig feinen Partikelgröße von 0,2 mm erzeugt. Das Schneidsystem kann in sämtlichen **KS** Feinstzerkleinerern der FD- und FL-Serien eingebaut werden. Zusätzlich können die Maschinen mit einer Separiereinrichtung zum Entfernen unerwünschter Teile ausgestattet werden.

Quality has a name

The **KS** Cutting System consists of knife heads which rotate with the motor shaft and of hole plates mounted in the cutting housing. Each knife head has replaceable insert blades. It can also be equipped with a CUTFIX cutting system.

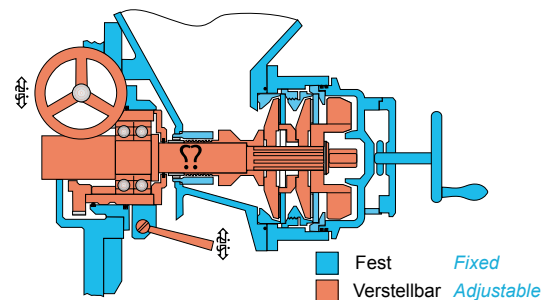
The space between knife head and hole plate can be adjusted, allowing you to control the output, temperature and consistency of the product.

The **KS** Cutting System is simple to use and easy to set up. Adjustment is also possible while the machine is running and thus a constant product quality is maintained.

The **KS** Cutting Set is available in many designs and it is an excellent choice for many applications.

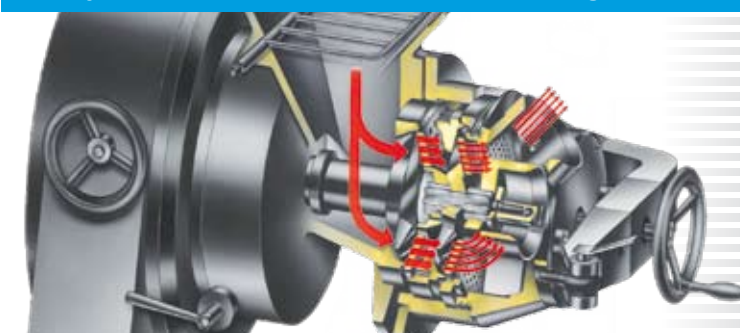
Advantages

- Persuasibility of the product temperature
- Improvement of the protein breakdown and thus increase of the bonding capacity
- Continuous production
- Short throughput times
- Minimum production costs
- User-friendly
- Easy, hygienic cleaning
- High operational reliability



▲ **Herstellung über Handrad**
Adjustment with hand wheel

▼ **Schema Produktfluss FD-Serie**
Product flow diagram FD-Series



AMN - Automatic knife readjustment

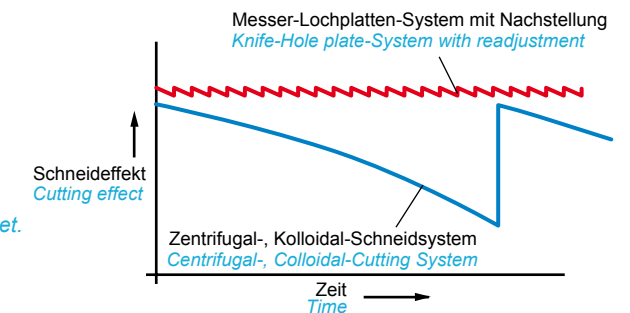
The option „AMN - Automatic knife readjustment“ allows an accurate and automatic cutting set adjustment and readjustment. Thus the cutting accuracy is checked, i.e. the distance between knife blade and hole plate. This ensures constant quality of the product as well as a longer service life of the wear parts in the cutting set.

CUTFIX-Cutting System

The new **KS** CUTFIX Cutting System is a cutting set based on the stator-rotor principle. A whole new level of product quality can be achieved by combining it with the proven **KS** knife-hole plate cutting set.

The cutting set configuration simultaneously handles:
grinding, emulsification, dispersion and homogenisation.

The wide variety of cutting set combinations enables the individual adaptation for almost every type of product. Highest fine emulsion quality is produced at a constant fine particle size up to 0,2 mm. This cutting system can be integrated into all **KS** emulsifiers of the FD and FL series. Additionally the machines can be fitted with a separating device to eliminate unwanted parts.



▲ **Verschleißkurven**
Wear curves

▼ **Schneidprinzip**
Cutting principle

