

# KS Diafragma

## KS Diaphragm



### Der Fortschritt in der Fülltechnik

Das **KS Diafragma** ist ein universell einsetzbares Vorsatzgerät zur Herstellung von Portionen und Strangwaren. Form und Konturen sowie Produktquerschnitte bis 85 mm sind frei wählbar.

Es können Taktzahlen bis maximal 1 400 Portionen pro Minute erzielt werden.

Das **KS Diafragma** gibt es in Ausführung von 1-9 Portionierköpfen. Zusätzlich besteht die Möglichkeit der Produktinjektion - die sogenannte Koextrusion.

Die Anzahl der pro Minute hergestellten Formen hängt von folgenden Parametern ab: Anzahl der Köpfe, Größe der Portionen, Viskosität des zu verarbeitenden Materials.

Die fertig geformten Produkte können von einem Kochbad aufgenommen werden oder fallen zum Weitertransport auf Förderbänder u.ä..



### *The progress in the Filling Technology*

*The **KS Diaphragm** is a attachment which can be used universally for portioning and straight filling. Shape, contours and product diameter can be selected to 85 mm. Frequency rates of up to 1 400 portions per minute can be achieved.*

*The **KS Diaphragm** is available in executions with 1-9 portion heads. There is also the possibility of product injection - what is called coextrusion.*

*The number of shapes produced per minute is dependant on the following parameters: Number of heads, Portion size, Viscosity of the material being processed.*

*The pre-formed products can be collected by a cooking bath or fall onto conveyor belts for further transport.*

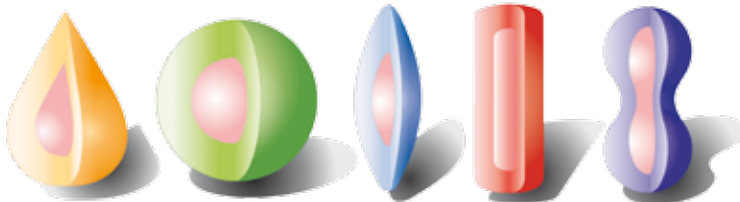


#### Anwendungsbereiche

Die Formgebung von Kroketten, Klößen, Fleischbällchen und Schupfnudeln. Das Spektrum umfasst Kugelformen, Tropfenformen und längliche Formen bis hin zu elliptischen Formen. Verarbeitet werden pastöse Massen wie Kartoffelteig, Kloßteig, Fleischbrät, Marinaden u.a.m..

#### Applications

The shaping of croquettes, dumplings, meatballs and Schupfnudeln (a Swabian dish similar to dumplings). The range includes round, drop, long, ellipses and bone shapes. Processed materials are pastes such as potato dough, dumpling dough, meat emulsion, marinades and other materials.



#### Technische Daten Technical Data

#### Diafragma Diaphragm

Anschlussleistung  
Connected load

1,1 kW

Steuerspannung  
Control voltage

24 V DC

Portionierleistung  
Portion capacity

Abhängig von Anzahl der Köpfe, Portionsgewicht der einzelnen Portion und der Fließfähigkeit des Produktes  
*Depends on the number of portioning-heads, the weight of each portion and the viscosity of the raw product*

Standardausführung 400 V/50 Hz, andere Ausführungen auf Anfrage  
*Standard execution 400 V/50 Hz, other designs upon request.*



© 04/10, Diafragma.deen

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



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