



www.karlschnell.de

... nicht nur bei Feinkost-
erzeugnissen der Spitzenklasse,
sondern auch bei Füllmaschinen
für den Groß- und mittelständischen
Betrieb:

*... not only for top
class delicatessen products,
but also for filling machines in large
and medium-sized operations:*

... Qualität hat einen Namen

... Quality has a name

Diafragma für Koextrusion *Diaphragm for Coextrusion*

■ Hochwertige Produkte setzen erstklassige Rohstoffe und eine sorgfältige Verarbeitung voraus. Dazu bringen die **KS** Vakuumfüllmaschinen alle notwendigen Voraussetzungen mit:

■ *Premium food products require first class raw materials and high class production. KS vacuum filling machines have the qualifications:*



Zerkleinerungstechnik
Emulsifying Technology

Fülltechnik
Filling Technology

Anlagentechnik
Processing Technology

Anwendungstechnik
Application Technology

Innovativ seit über 50 Jahren

Over 50 years of innovation

Qualitätsprodukte

Die schonende Behandlung des Füllgutes beruht auf dem verschleißfreien **KS** Fördersystem, auf das wir bis zu 2 Jahre Garantie gewähren.*

Die **KS** Fördersysteme sind universell einsetzbar, für alle pastösen Massen im Lebensmittel- und auch im Non-Food-Bereich.

Anwendungsbereiche

Die **KS** Diafragma-Vorsatzgeräte wurden entwickelt für die Formgebung von Kroketten, Klößchen, Fleischbällchen und Schupfnudeln. Die Konturen sind frei wählbar.

Das Spektrum umfasst Kugelformen, Tropfenformen und längliche Formen bis hin zu elliptischen Formen und Knochenformen. Verarbeitet werden pastöse Massen wie Kartoffelteig, Kloßteig, Fleischbrät, Marinaden u.a.m.

Portionierdaten

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

Leistungsmerkmale

Für mehrfache Portionierung sind die **KS** Diafragma-Vorsatzgeräte mit bis zu 6 Köpfen bestückbar.

Anzahl und Ausführung der Diafragmen erfolgt auf Anfrage, d.h. 1-Kopf-Diafragma für große Portionen mit einem maximalen Durchmesser von 50 mm, bis hin zum Mehrkopf-Vorsatzgerät für kleine Portionen. Gefordert wird hohe Leistung im Dauerbetrieb, bei hoher Taktzahl.

*bei Abschluß eines Wartungsvertrages und beim Füllen von nicht abrasiven Produkten.

KS
Koextrusion
Ein überzeugendes
Konzept!
Coextrusion
A Convincing
Concept!

Koextrusion

Zwei Komponenten in einem Produkt - außen die Hülle innen die Füllung ! In allen Formen die per Diafragma herzustellen sind.

Die kontinuierliche Koextrusion zweier Komponenten im Strang, die anschließend aufgeschnitten werden, ermöglicht eine durchgängige Produktion Ihrer Produkte.

Coextrusion

Two components in one product - coating outside, filling inside!

For all shapes produced on a diaphragm. Continuously coextruding two components in a line, which are then cut, allows continual production of your products.

Quality Products

The gentle infeed of your product is based on the wear-resistant **KS** Pump System, which is guaranteed for up to 2 years.*

KS Pump Systems can be used universally, for all paste-like masses in both food and non-food areas.

Applications

KS Diaphragm Attachments have been developed for shaping croquettes, dumplings, meatballs and Schupfnudeln (a Swabian dish similar to dumplings).

There is a free choice of shapes.

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.

Portioning Data

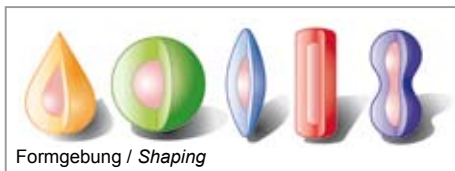
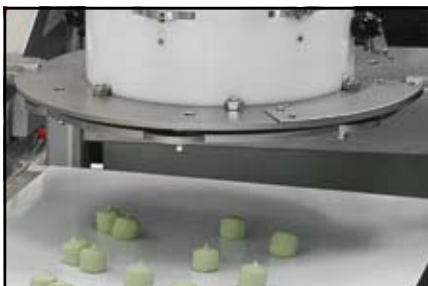
The number of shapes produced per minute is dependant on the following parameters: number of heads, portion size, and viscosity of the material being processed.

Performance Features

KS Diaphragm Attachments can be equipped with up to 6 heads for multiple portioning.

The number and design of the diaphragms is upon request, i.e. single-head diaphragm for large portions with a maximum diameter of 50 mm through to multi-head attachments for small portions. The requirement is high output in continual operation, at a high rate.

*based on a **KS** service contract and by filling non-abrasive products.



Formgebung / Shaping



6-Kopf-Diafragma
Six head
diaphragm


2-Kopf-Diafragma
Twin head
diaphragm

1-Kopf-Diafragma
Single head
diaphragm



www.karlschnell.de

 **KARL SCHNELL** GmbH & Co. KG
Mühlstraße 30
73650 Winterbach
Tel.: + 49 (0) 71 81 / 9 62-0
Fax: + 49 (0) 71 81 / 9 62-100
E-Mail: ks@karlschnell.de

 **KARL SCHNELL** SARL
Zone Industrielle B.P. 34
67441 Marmoutier cedex
Tel.: + 33 (0) 3 88 70 67 90
Fax: + 33 (0) 3 88 70 63 23
E-Mail: ks@karlschnell.com

 **KARL SCHNELL** Inc. USA
P. O. Box 49
New London
903 North Street, WI 54 9 61
Tel.: + 1 / 920 982 9974
Fax: + 1 / 920 982 0580
E-Mail: sales@karlschnell.com