

**KS CONCASSEUR 650 / 1000 / 1300**

**KS QUEBRADORA 650 / 1000 / 1300**



**TYPE 487**

**TIPO 487**

## **ROBUSTES ET PUISSANTS**

Les concasseurs **KS** de type 487 sont utilisés pour le broyage de blocs de viande ou de fromage congelés.

Le chargement a lieu par un élévateur intégré, un convoyeur à bandes **KS** ou une vis de transfert **KS**.

Après le processus de concassage, le produit est déchargé dans une cuve de 200 l, sur un convoyeur à bandes **KS** ou dans une vis de transfert **KS**.

Les concasseurs **KS** peuvent être intégrés dans une ligne de fabrication en continu.

## **ROBUSTAS Y POTENTES**

*Las quebradoras **KS** Tipo 487 se utilizan para trocear bloques de carne y de queso congelados.*

*La carga se efectúa mediante un dispositivo elevador montado, una cinta transportadora **KS** o un tornillo sin fin de alimentación **KS**.*

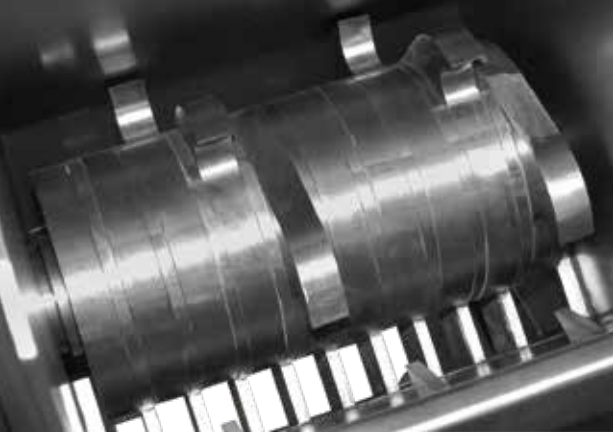
*Después del troceado, la descarga se realiza a un carro de 200 l o, alternativamente, a una cinta transportadora **KS** o un tornillo sin fin **KS**.*

*Así, las quebradoras **KS** se pueden integrar perfectamente en una línea de procesos.*



**KARL SCHNELL**   
PARTNER TO THE FOOD INDUSTRY

# KS CONCASSEUR 650 / 1000 / 1300 KS QUEBRADORA 650 / 1000 / 1300

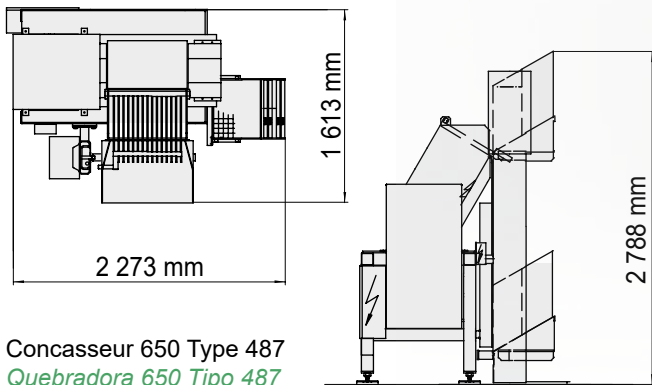


## KS Concasseur 650 / 1000 / 1300 Type 487

Il est possible de broyer des blocs individuels de viande congelée d'une taille maximale de longueur 1100 mm largeur 400 mm hauteur 200 mm

## KS Quebradora 650 / 1000 / 1300 Tipo 487

Se pueden trocear bloques de carne congelada individuales de un tamaño de hasta: 1100 mm de longitud, 400 mm de anchura, 200 mm de altura.



Concasseur 650 Type 487  
Quebradora 650 Tipo 487

### Données techniques Datos técnicos

	Concasseur 650 Type 487 Quebradora 650 Tipo 487	Concasseur 1000 Type 487 Quebradora 1000 Tipo 487	Concasseur 1300 Type 487 Quebradora 1300 Tipo 487
Largeur trémie de réception <i>Anchura de la caja de la quebradora</i>	650 mm	1 000 mm	1 300 mm
Hauteur de chargement <i>Altura de entrada</i>	1 910 mm	2 200 mm	3 010 mm
Hauteur de sortie <i>Altura de la boca de salida</i>	1 000 mm	1 300 mm	1 300 mm
Entraînement <i>Motor principal</i>	30/55 kW	55 kW	55 kW
Débit du concasseur <i>Capacidad de la quebradora</i>	jusqu'à 6 000 kg/h <i>hasta 6 000 kg/h</i>	jusqu'à 7 000 kg/h <i>hasta 7 000 kg/h</i>	jusqu'à 10 000 kg/h <i>hasta 10 000 kg/h</i>
Poids <i>Peso</i>	1 900 kg	2 200 kg	3 300 kg
Largeur de dent <i>Ancho del diente</i>	22/44 mm	22/44 mm	44 mm
Vitesse de rotation <i>Revoluciones</i>		68 min <sup>-1</sup> <i>68 r.p.m.</i>	
Dimension de bloc (LxLxH) <i>Tamaño de bloque (LxAxAlt.)</i>	600 x 400 x 200 mm	900 x 400 x 200 mm	1 100 x 400 x 200 mm

Version standard 400 V/50 Hz, autres versions sur demande.  
*Versión estándar 400 V/50 Hz, otros modelos sobre pedido.*

N'hésitez pas à nous consulter pour des informations complémentaires sur les différents types de machines. Nous avons une réponse à vos besoins spécifiques. Nous nous réservons le droit, sans préavis, d'apporter des modifications et des améliorations techniques ainsi que des variations mineures de dimensions.  
*Si nos lo solicita, le enviaremos más información acerca de los diferentes tipos de máquinas. No dude en contactar con nosotros. Nos reservamos el derecho hacer modificaciones técnicas, desarrollos y desviaciones mínimos de los dimensiones y des los modelos.*

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

Tele 03.88.70.67.90  
Fax 03.88.70.63.23

www.kschnell.com  
ks@kschnell.com

**KARL SCHNELL**   
PARTNER TO THE FOOD INDUSTRY