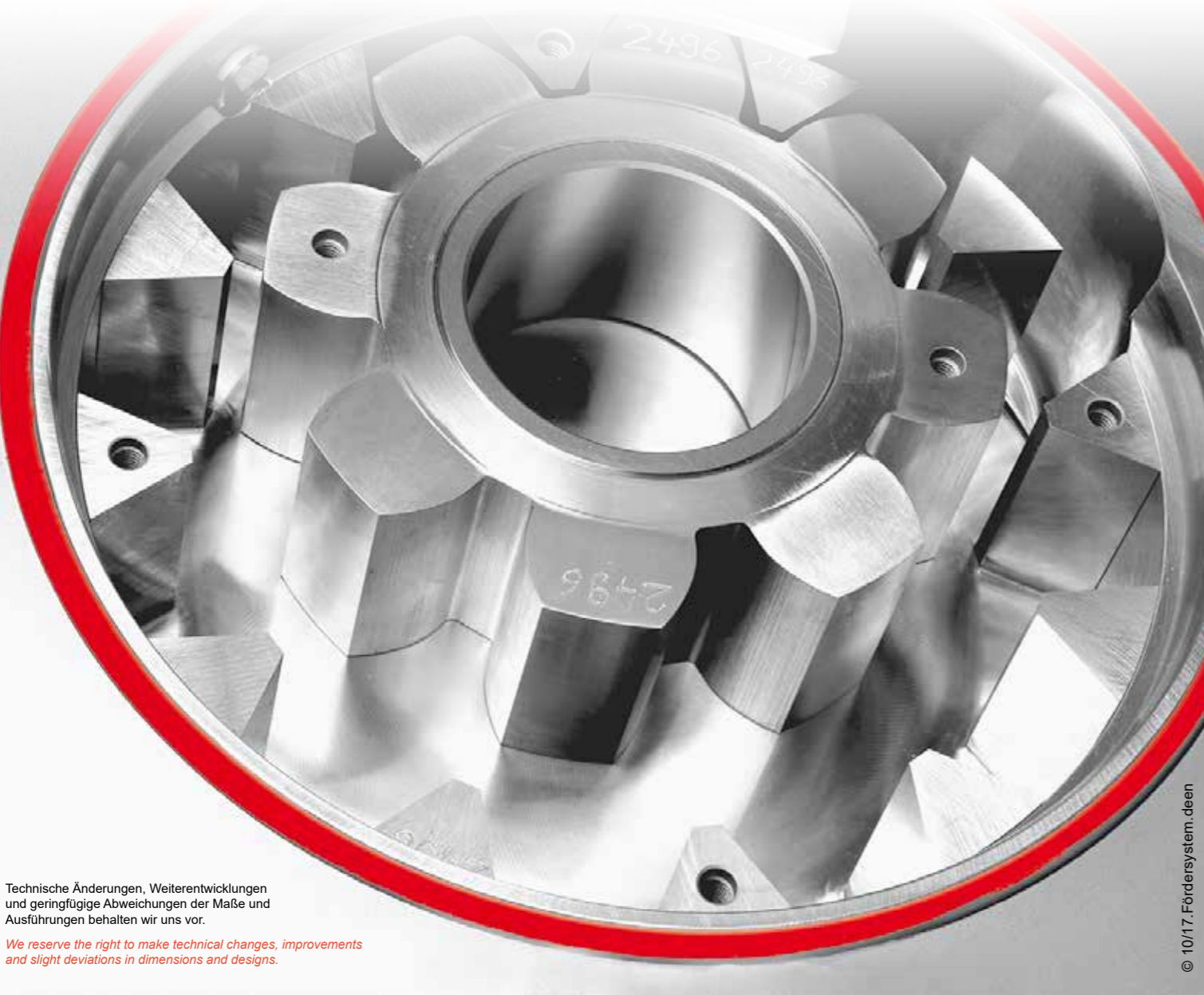


**KS FÖRDERSYSTEM**  
**KS PUMP SYSTEM**

Das KS Fördersystem basiert auf dem Prinzip der Innenzahnradpumpe. Als patentiertes System umfasst es den konstanten Volumenstrom desenden Produktes und dessen Entlüftung.

*The KS pump system is based on the principle of the positive displacement pump. As patented system it comprises the constant volume flow of the product being filled and its deaeration.*



Technische Änderungen, Weiterentwicklungen und geringfügige Abweichungen der Maße und Ausführungen behalten wir uns vor.  
*We reserve the right to make technical changes, improvements and slight deviations in dimensions and designs.*

© 10/17, Fördersystem.deen

**KS VAKUUMFÜLLER**  
**KS VACUUM FILLER**



**KS FÖRDERSYSTEM**  
**KS PUMP SYSTEM**

**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

**KARL SCHNELL**   
 PARTNER TO THE FOOD INDUSTRY

### QUALITÄT HAT EINEN NAMEN

Das **KS** Fördersystem basiert auf dem Prinzip der Innenzahnradpumpe. Als patentiertes System umfasst es den konstanten Volumenstrom des zu füllenden Produktes und dessen Entlüftung. Es zeichnet sich aus, durch äußerste Präzision in der Förderleistung.

Die Vorteile sind:

- Eine optimierte Einlaufgeometrie und ein reaktionsschneller Servoantrieb erzielen beste Ergebnisse bei Füllgeschwindigkeit, Portioniergenauigkeit und Schnittbild des Produktes.
- Die robuste Bauweise ermöglicht das Füllen hochviskoser Produkte und von Produkten mit tiefer Temperatur.
- Das Antriebsprinzip ergibt einen verschleißarmen Fördersatz.
- **KS** gewährt auf den Fördersatz zwei Jahre Garantie, beim Füllen nicht abrasiver Produkte.
- Der Fördersatz besteht aus nur drei Teilen. Dies bedeutet einfaches Handling und damit ein schnelles Auseinander- und Zusammenbauen für die Reinigung.

#### Vakuumsystem

Die Entlüftung erfolgt über den gesamten Förderbereich. Der Schutz der Vakuumpumpe wird durch drei Sicherheitsstufen gewährleistet.

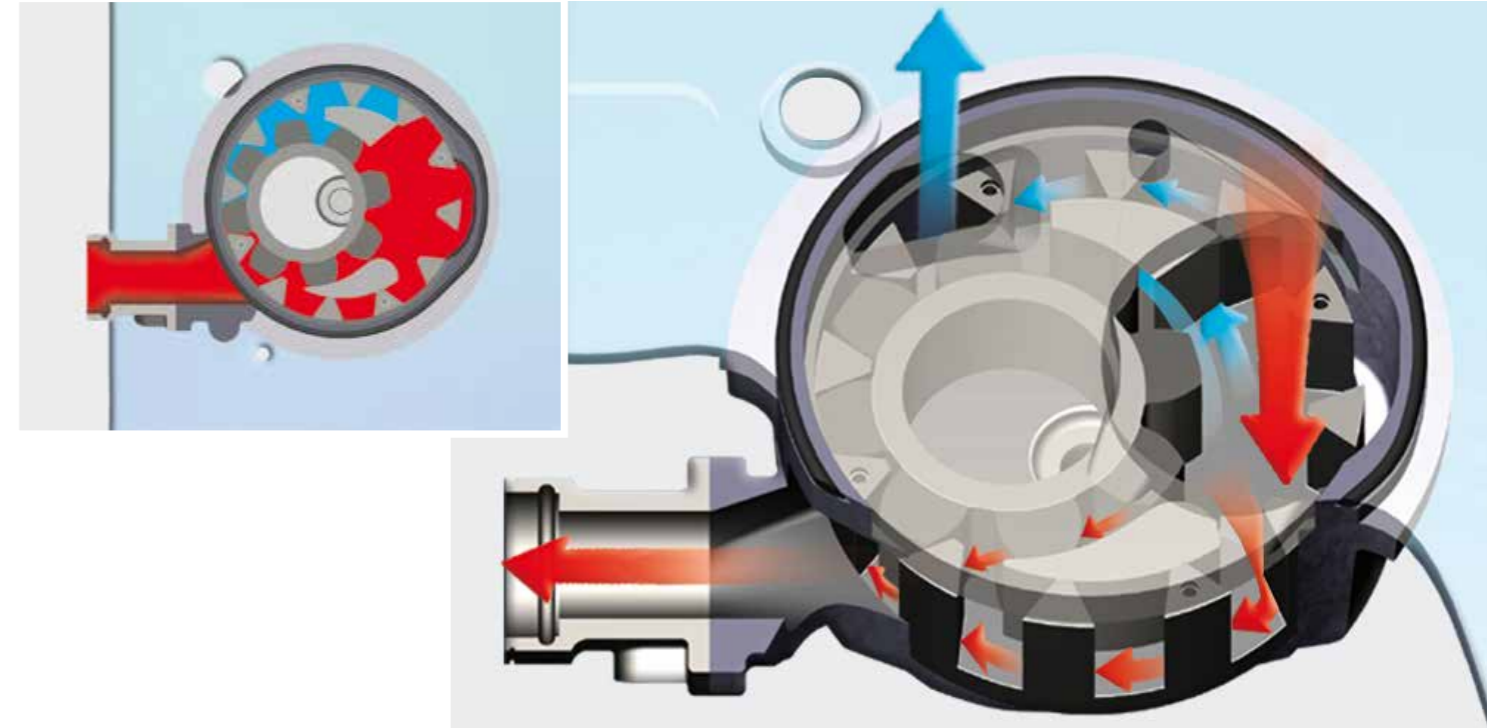
**KS** Vakuumfüller sind in allen Produktgruppen im Einsatz, von der Brühwurst über Kochwurst bis hin zur Rohwurst, von Würstchen bis zum Kochschinken, vom Schmelzkäse bis zu Teigwaren, von Suppenwürfeln bis hin zu Soßen.

Die **KS** Vakuumfüller zeichnen sich aus durch:

- Servicefreundlichkeit im einfachen Zugang zu allen Bauteilen,
- die Möglichkeit zur Kombination mit verschiedenen Vorsatzgeräten.

Das hohe Niveau der Produktqualität wird gewährleistet durch:

- den kurzen Förderweg,
- den Transport des Füllgutes auf dem Pumpenrad,
- ein über den gesamten Förderbereich wirkendes Vakuumsystem,
- die stufenlos regelbare Geschwindigkeit der Zuführkurve im Klapptrichter,
- verschiedene Fördersätze zur optimalen Abstimmung auf das jeweilige Produkt.



KS Förderersatz 8/12  
KS Pump Set 8/12



KS Förderersatz 11/16  
KS Pump Set 11/16



KS Förderersatz 4/6  
KS Pump Set 4/6



KS Förderersatz 11/16 halbhoch  
KS Pump Set 11/16 half-height



KS Förderersatz 8/12 halbhoch  
KS Pump Set 8/12 half-height



KS Förderersatz 8/12  
KS Pump Set 8/12



KS Förderersatz 4/6  
KS Pump Set 4/6

### QUALITY HAS A NAME

The **KS** pump system is based on the principle of the positive displacement pump. As patented system it comprises the constant volume flow of the product being filled and its deaeration. It is distinguished through utmost precision in the pump capacity.

The advantages are:

- An optimised inlet geometry and a fast-reaction servo drive attain best results with filling speed, portioning accuracy and cutting image of the product.
- The robust design enables the filling of high viscous products and products with low temperature.
- The drive principle results in a wear resistant pump set.
- **KS** grants two years warranty on the pump set, with the filling of non-abrasive products.
- The pump set consists of only three parts. This means simple handling and thus a quicker disassembly and assembly for the cleaning.

#### Vacuum System

The deaeration takes place over the entire pump area. The protection of the vacuum pump is ensured by three safety steps.

**KS** vacuum fillers are used in all product groups ranging from cooked sausage to raw sausage, from small sausages up to boiled ham, from processed cheese up to pastas, from stock cubes up to sauces.

The **KS** vacuum filler is distinguished through:

- being user friendly in the simple access to all components,
- the possibility to combine with different attachments.

The high level of the product quality is ensured by:

- the short pumping path,
- the transport of the charge onto the pump wheel,
- a vacuum system operational over the entire pumping area,
- the infinitely variable speed of the feed curve in the hopper,
- a variety of pump sets to provide the optimum coordination with the respective product.

Lagerflansch mit Druck- und Ansaugsegment

Bearing flange with pressure and suction shoe

Pumpenritzel

Pump pinion

Pumpenrad

Pump wheel

Füllvolumen 1 Liter  
Filling volume 1 litre

Füllvolumen 2 Liter  
Filling volume 2 litre

