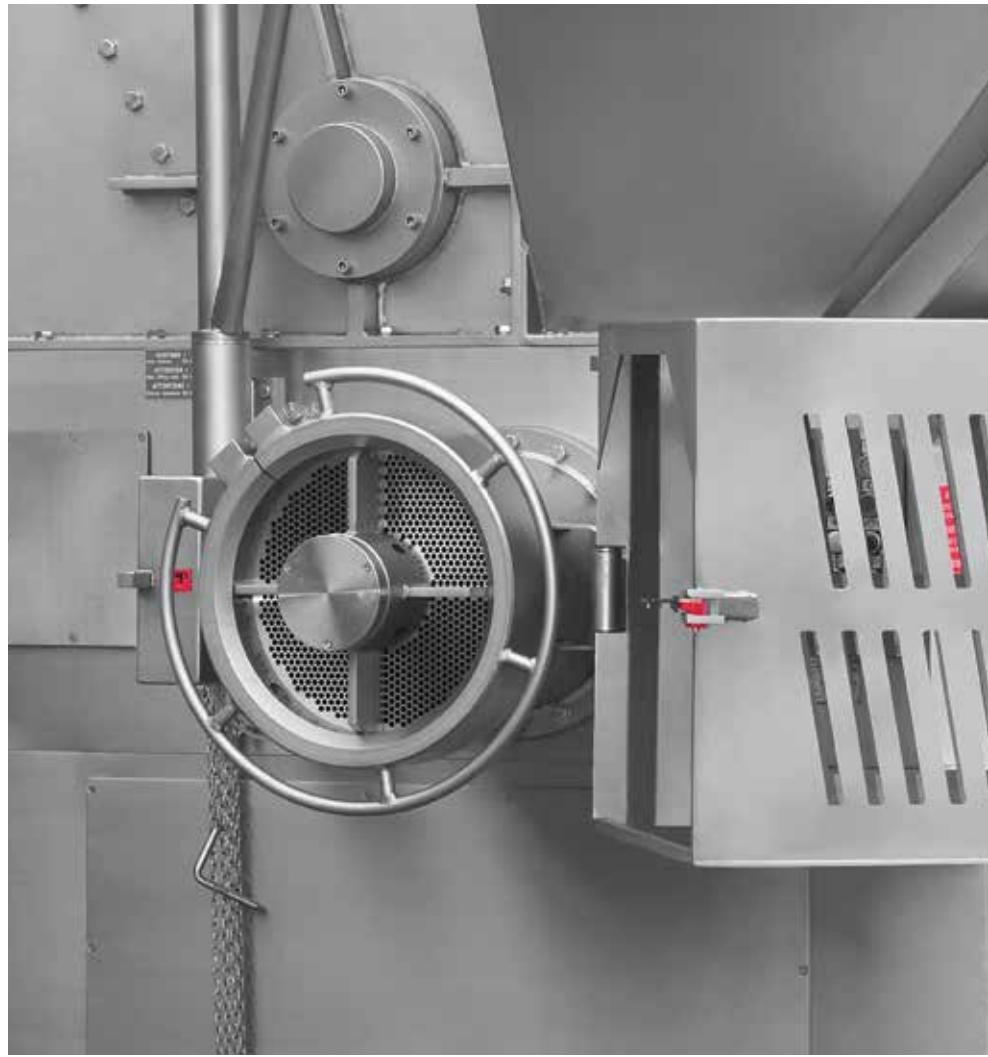


KS HACHOIR COMBINÉ KS400, U200

KS PICADORA COMBINADA KS400, U200



TYPE 445, 446, 450
TIPO 445, 446, 450

ROBUSTES ET PUISSANTS **Concasser et hacher en une seule machine**

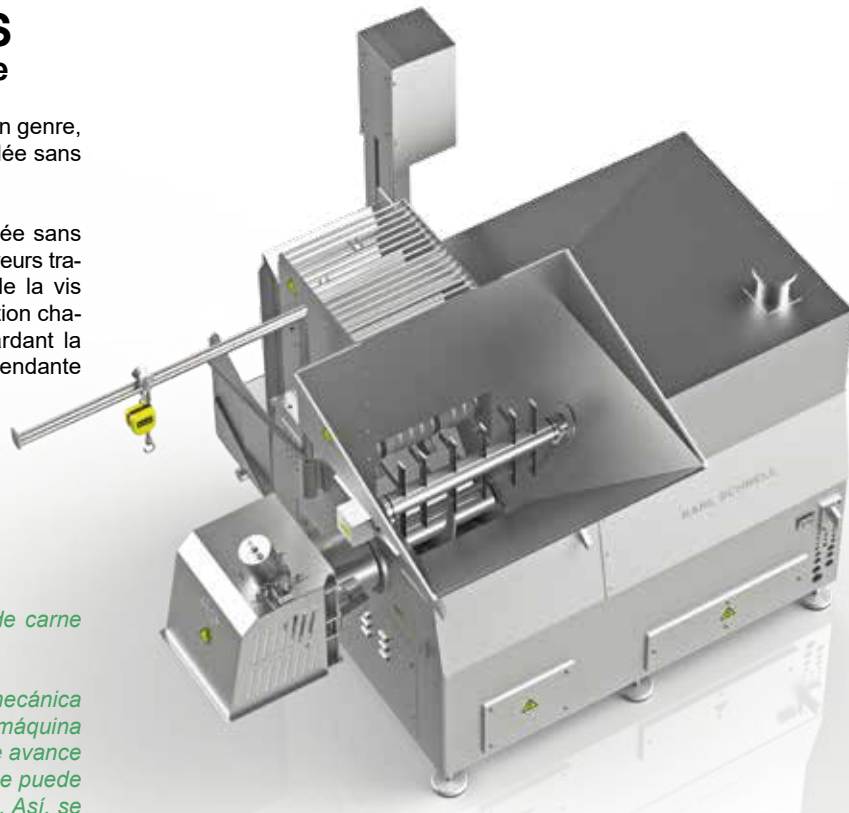
Le hachoir combiné **KS** est une machine combinée unique en son genre, qui permet le traitement simultané de la viande fraîche et congelée sans changements d'outillages.

Grâce au système de coupe spécial de **KS**, la viande est broyée sans être soumise à des pressions mécaniques, contrairement aux broyeurs traditionnels. Du fait de l'entraînement séparé et à contre-sens de la vis d'approche et du couteau d'affinage, avec deux vitesses de rotation chacun, il est possible de faire varier la granulométrie tout en gardant la même grille et de garantir une granulométrie uniforme et indépendante de la température de la viande.

ROBUSTAS Y POTENTES **Quebrar y picar en una sola máquina**

*La picadora combinada **KS** permite el procesamiento simultáneo de carne fresca y congelada, sin necesidad de hacer ningún cambio.*

*El dispositivo de corte especial **KS** evita que se ejerza presión mecánica sobre la carne, lo que sucede con las picadoras normales. Esta máquina dispone de un accionamiento independiente del tornillo sin fin de avance y de la cuchilla, con dos velocidades cada uno. De esta forma, se puede variar el tamaño de las partículas con el mismo disco perforado. Así, se garantiza un granulado y un troceado homogéneos e independientes de la temperatura de la carne.*



KARL SCHNELL 
PARTNER TO THE FOOD INDUSTRY

KS HACHOIR COMBINÉ KS400, U200 KS PICADORA COMBINADA KS400, U200

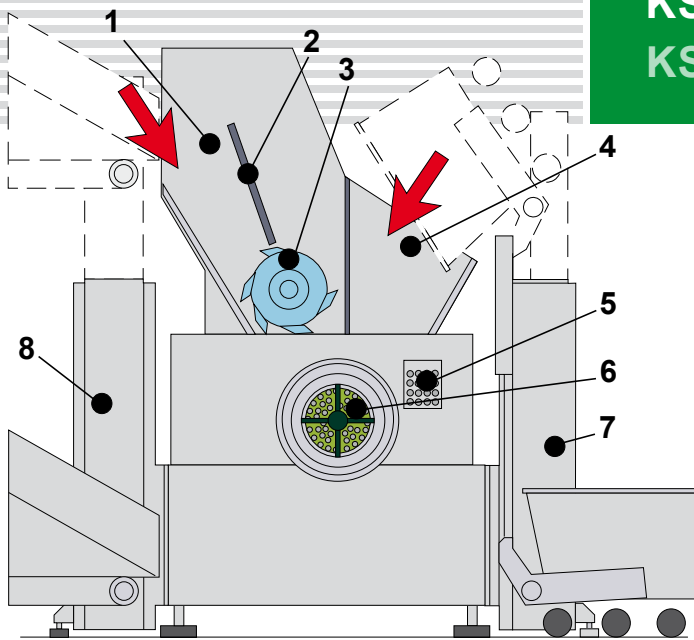


Schéma de montage, côté droit viande fraîche
Esquema de construcción del lado de carne fresca derecho

KS Hachoir combiné KS400 Type 445, U200 Type 450

1. Alimentation de la viande congelée
2. Guide réglable
3. Arbre de concassage
4. Alimentation de la viande fraîche
5. Tableau de commande
6. Système de coupe KS avec vis d'amenée
7. Elévateur pour viande fraîche
8. Elévateur pour viande congelée

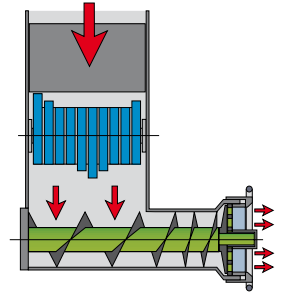


Schéma de process
Diagrama de paso

KS Picadora combinada KS400 Tipo 445, U200 Tipo 450

1. Carga de la carne congelada
2. Regleta guía ajustable
3. Eje quebrador
4. Carga de la carne fresca
5. Panel de mando
6. KS Sistema de corte con tornillo sin fin de avance
7. Dispositivo elevador para carne fresca
8. Dispositivo elevador para carne congelada



KS Hachoir KS400 Type 446

Le hachoir KS400 Type 446 de KS est une machine robuste et puissante pour le broyage de viande fraîche et de viande congelée préconçassée d'une taille maximale de 80 mm.

KS Picadora KS400 Tipo 446

La picadora KS400 KS tipo 446 es una máquina robusta y potente para picar carne fresca y carne congelada que está pretrocada en trozos de un tamaño de hasta aprox. 80 mm.



Données techniques Datos técnicos

	Hachoir combiné U200 Type 450 Picadora combinada U200 Tipo 450	Hachoir combiné KS400 Type 445 Picadora combinada KS400 Tipo 445	Hachoir KS400 Type 446 Picadora KS400 Tipo 446
Grille <i>Disco perforado</i>	Ø 200 mm	Ø 400 mm	Ø 400 mm
Largeur trémie de réception <i>Anchura de la caja de la quebradora</i>	645 mm	645 mm	1 000 mm*
Largeur des crocs <i>Anchura del diente quebrador</i>	34 mm	44 mm	44 mm
Débit viande congelée** <i>Cantidad de paso de la carne congelada**</i>	2 500 kg/h	10 000 kg/h	16 000 kg/h
Débit viande fraîche** <i>Cantidad de paso de la carne fresca**</i>	5 000 kg/h	25 000 kg/h	25 000 kg/h
Entraînement arbre de concassage <i>Accionamiento del eje quebrador</i>	30 kW	45 kW	55 kW
Entraînement vis d'alimentation <i>Accionamiento del tornillo sin fin picador</i>	35/45 kW	20/25 kW	20/25 kW
Entraînement arbre couteaux <i>Accionamiento del eje de la cuchilla</i>	via la vis d'alimentation <i>vía caja de picadora</i>	63/78 kW	63/78 kW
Poids <i>Peso</i>	4 000 kg	7 000 kg	7 500 kg

© 01/15.Kombi-Wolf.fres

*) Version renforcée avec ouverture de 1 250 mm.

**) Les valeurs de débit ne sont que des valeurs indicatives qui dépendent de la consistance et de la nature du produit, ainsi que de la largeur du broyeur et des grilles utilisées. N'hésitez pas à nous consulter pour des informations complémentaires sur les différents types de machines. Adressez-vous à nos conseillers de vente. Nous nous réservons le droit, sans préavis, d'apporter des modifications et des améliorations techniques ainsi que des variations mineures de dimensions.

*) Modelo reforzado, también con anchura de la caja de la quebradora de 1.250 mm.

**) Las cantidades de paso son sólo orientativas y dependen del tipo y estado del producto a procesar, de la anchura de la quebradora y de los discos perforados que se utilicen. Si nos lo solicita, recibirá 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 de 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