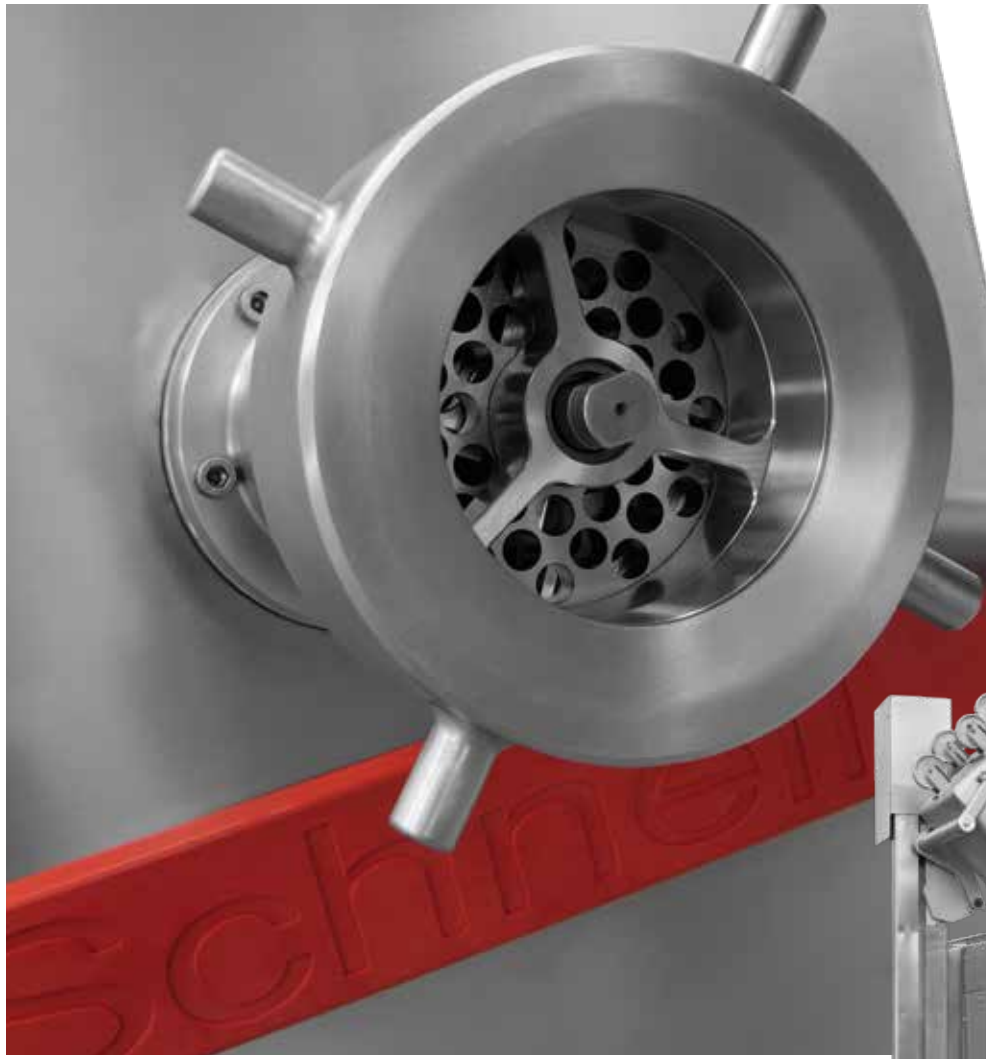


KS AUTOMATENWOLF / WINKELWOLF

KS AUTOMATIC GRINDER / ANGLE GRINDER



AG-V250 / K280

TYP 470

TYPE 470

WW-E130 / G160 / U200

TYP 471

TYPE 471



ROBUST UND LEISTUNGSSTARK

Die KS Wölfe kombinieren rationelle Verarbeitung mit hervorragender Schnittleistung. Sowohl von gefrorenen als auch von frischen Produkten z.B. Fleisch, Gemüse und Käse.

Der frequenzgeregelte Zubringerantrieb sowie der 2stufige Antrieb der Wolschnecke bewirken eine schonende Produktbehandlung. Einfache Bedienung und Reinigung sind weitere Pluspunkte.

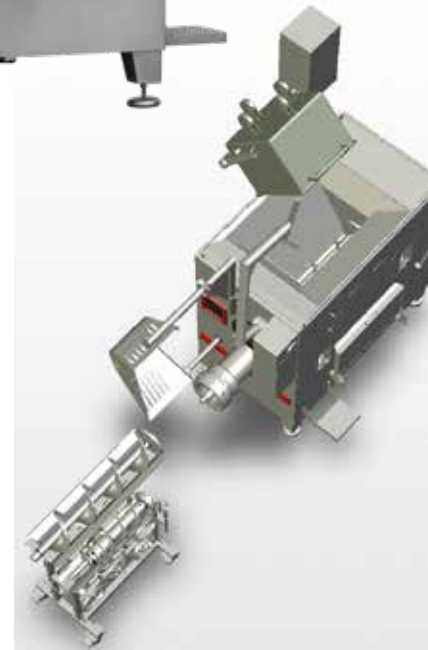
Umfangreiches Zubehör wie z.B. Reinigungswagen oder Separiereinrichtung runden das KS Wolfprogramm ab.

DURABLE AND EFFICIENT

The KS Grinders combine efficient processing with an excellent cutting output effect, for both frozen and fresh products – such as meat, vegetables and cheese.

The frequency controlled feed screw drive and the 2-speed grinding screw ensures a gentle product handling. Fact is, this machine is simple to use and easy to clean.

Extensive special equipment e.g. a cleaning trolley or a separating device complete the KS grinder program.



KARL SCHNELL 

PARTNER TO THE FOOD INDUSTRY



KS AUTOMATENWOLF AG
KS WINKELWOLF WW
KS AUTOMATIC GRINDER AG
KS ANGLE GRINDER WW

Ausstattung

Die **KS** Wölfe sind mit einer produktspezifisch konfigurierten Zubringerschnecke aus rostfreiem Edelstahl ausgerüstet.

Die Zubringerschnecke ist oberhalb der Arbeitsschnecke angeordnet.

Zur leichten Reinigung kann sie ohne Werkzeug herausgezogen werden.

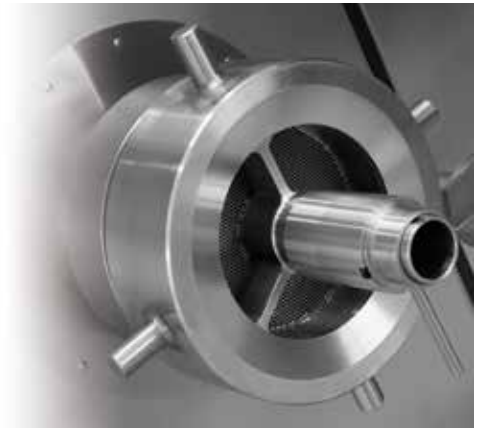
Für die **KS** Wölfe gibt es verschiedene Schneidsatzvarianten, speziell angepasst an die Verarbeitung unterschiedlicher Produkte wie z.B. Frischfleisch, Gefrierfleisch, Käse usw.

Equipment

The **KS** Grinders come with a stainless steel feed screw, suitable for the processing of a variety of products.

The feed screw is located above the grinding screw and can be removed without any tool, for easy cleaning.

A wide range of cutting systems is available, especially adapted for the processing of fresh meat, frozen meat, cheese etc.



Technische Daten *Technical Data*

AG-V250 Typ 470 *AG-V250 Type 470*

AG-K280 Typ 470 *AG-K280 Type 470*

WW-E130 Typ 471 *WW-E130 Type 471*

WW-G160 Typ 471 *WW-G160 Type 471*

WW-U200 Typ 471 *WW-U200 Type 471*

Lochplatte <i>Hole plate</i>	Ø 250 mm	Ø 280 mm	Ø 130 mm	Ø 160 mm	Ø 200 mm
Schneidsystem <i>Cutting System</i>	V250	K280	E130	G160	U200
Trichtereinhalt <i>Hopper volume</i>	400 l	600 l	250 l	350 l	350 l
Antrieb Wolfschnecke <i>Grinder screw drive</i>	55 / 75 kW	75 / 90 kW	11 / 16 kW	25 / 34 kW	34 / 52 kW
Antrieb Zubringerschnecke <i>Feed screw drive</i>	7,5 kW	11 kW	0,55 / 0,88 kW	2,2 / 4,4 kW	2,2 / 4,4 kW
Drehzahl - Zubringerschnecke <i>Feed screw r.p.m.</i>	Frequenzgeregelt <i>Frequency controlled</i>	Frequenzgeregelt <i>Frequency controlled</i>	13 / 26 1/min	10 / 20 1/min	10 / 20 1/min
Einlaufhöhe <i>Inlet height</i>	1 950 mm	2 050 mm	1 600 mm	1 800 mm	1 800 mm
Auslaufhöhe <i>Outlet height</i>	740 mm	740 mm	740 mm	740 mm	740 mm
Gewicht <i>Weight</i>	2 700 kg	3 300 kg	1 150 kg	2 000 kg	2 000 kg

Standardausführung 400 V/50 Hz, andere Ausführungen auf Anfrage.

Further information on the different types of machines can be obtained upon request. Please contact us. We reserve the right to make technical changes, improvements and slight deviations in dimensions and designs.

Standard execution 400 V/50 Hz, other executions upon request.

Further information on the different types of machines can be obtained upon request. Please contact us. We reserve the right to make technical changes, improvements and slight deviations in dimensions and designs.

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