

# KS HACHOIR AUTOMATIQUE / HACHOIR À ANGLE

## KS PICADORA AUTOMÁTICA / PICADORA ANGULAR



AG-V250 / K280

TYPE 470

TIPO 470

WW-E130 / G160 / U200

TYPE 471

TIPO 471



## ROBUSTE ET PUISSANT

Les hachoirs **KS** allient une finition rationnelle et une coupe exceptionnelle, aussi bien pour les produits congelés que frais, tels que viandes, légumes et fromages.

Le dispositif d'alimentation à réglage de fréquence ainsi que l'entraînement à deux étages de la vis du hachoir permet une transformation soignée du produit.

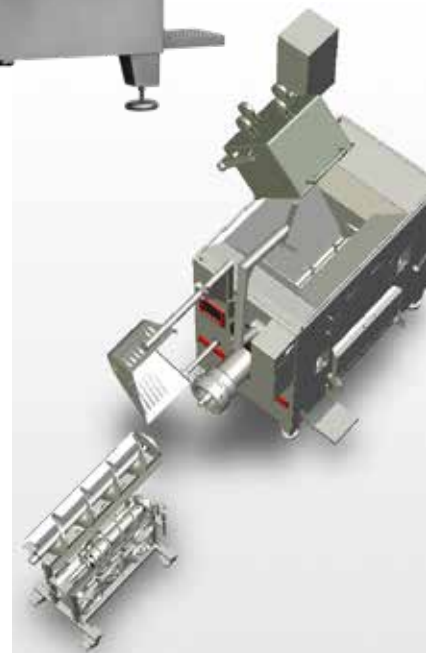
Facilité d'utilisation et de nettoyage sont des atouts supplémentaires.

## ROBUSTA Y POTENTE

Las picadoras **KS** combinan un procesado racional con una extraordinaria potencia de corte. Tanto en productos congelados como en productos frescos, p.e., la carne, la verdura y el queso.

El accionamiento alimentador regulado por frecuencia y el accionamiento de dos etapas del tornillo sin fin de la picadora hacen que el tratamiento del producto sea cuidadoso.

El manejo y la limpieza sencillos son otros puntos a su favor.





**KS HACHOIR AUTOMATIQUE AG**  
**KS HACHOIR À ANGLE WW**  
**KS PICADORA AUTOMÁTICA AG**  
**KS PICADORA ANGULAR WW**

## Equipement

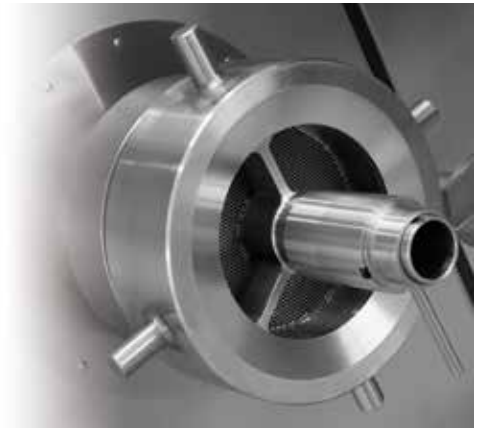
Les hachoirs **KS** sont équipés d'une vis d'amenée en acier inoxydable, adaptée à la transformation de produits divers en exécution spéciale pour le fromage, la viande fraîche et la viande congelée.

La vis d'amenée est montée en amont de la vis de hachage. Elle peut être démontée sans outil pour faciliter le nettoyage.

## Equipo

Las picadoras **KS** están equipados con un tornillo sin fin de alimentación de acero inoxidable. Como modelo especial para queso, carne fresca y congelada, se adapta al procesado de diferentes productos.

El tornillo sin fin de alimentación está colocado encima del tornillo sin fin de trabajo. Para facilitar la limpieza se puede sacar sin necesidad de herramienta.



## Données techniques

*Datos técnicos*

### AG-V250 Type 470

*AG-V250 Tipo 470*

### AG-K280 Type 470

*AG-K280 Tipo 470*

### WW-E130 Type 471

*WW-E130 Tipo 471*

### WW-G160 Type 471

*WW-G160 Tipo 471*

### WW-U200 Type 471

*WW-U200 Tipo 471*

Grille <i>Disco perforado</i>	Ø 250 mm	Ø 280 mm	Ø 130 mm	Ø 160 mm	Ø 200 mm
Système de coupe <i>Sistema de corte</i>	V250	K280	E130	G160	U200
Contenance de la trémie <i>Contenido del embudo</i>	400 l	600 l	250 l	350 l	350 l
Entraînement de la vis du hachoir <i>Accionamiento del tornillo sin fin picador</i>	55 / 75 kW	75 / 90 kW	11 / 16 kW	25 / 34 kW	34 / 52 kW
Entraînement de la vis d'amenée <i>Accionamiento del tornillo sin fin de alimentación</i>	7,5 kW	11 kW	0,55 / 0,88 kW	2,2 / 4,4 kW	2,2 / 4,4 kW
Vitesse de rotation – Vis d'amenée <i>Revolución del tornillo sin fin de alimentación</i>	à réglage de fréquence <i>Regulado por frecuencia</i>	à réglage de fréquence <i>Regulado por frecuencia</i>	13 / 26 1/min <i>13 / 26 r.p.m.</i>	10 / 20 1/min <i>10 / 20 r.p.m.</i>	10 / 20 1/min <i>10 / 20 r.p.m.</i>
Hauteur d'entrée <i>Altura de entrada</i>	1 950 mm	2 050 mm	1 600 mm	1 800 mm	1 800 mm
Hauteur de sortie <i>Altura de salida</i>	740 mm	740 mm	740 mm	740 mm	740 mm
Poids <i>Peso</i>	2 700 kg	3 300 kg	1 150 kg	2 000 kg	2 000 kg

Version standard 400 V/50 Hz, autres versions sur demande.  
 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.

*Versión estándar 400 V/50 Hz, otros modelos sobre pedido.*

*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 des los modelos.*

© 01/15 AGWW/fres

**KARL SCHNELL** GmbH & Co.KG  
 Muehlstrasse 30 • Germany  
 D-73650 Winterbach

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

Tele +49 (0) 7181 / 9 62 - 0  
 Fax +49 (0) 7181 / 9 62 - 100

Tele 03.88.70.67.90  
 Fax 03.88.70.63.23

www.karlschnell.de  
 ks@karlschnell.de

www.kschnell.com  
 ks@kschnell.com

**KARL SCHNELL**   
 PARTNER TO THE FOOD INDUSTRY