

KS BRECHER K-1000 / 1300

KS BREAKER K-1000 / 1300



TYP 491
TYPE 491

ROBUST UND LEISTUNGSSTARK

Der **KS Brecher K Typ 491** wird zum Zerkleinern von Milcherzeugnissen z. B. Käse, Frischkäse, Butter usw. eingesetzt.

Die Beschickung erfolgt über eine angebaute Hebevorrichtung oder über ein **KS Förderband**.

Die Entleerung erfolgt nach dem Zerkleinerungsvorgang in einen 200 l Behälter oder alternativ auf ein **KS Förderband** bzw. in eine **KS Förderschnecke**.

KS Brecher K lassen sich somit ideal in eine kontinuierliche Prozesslinie integrieren.

DURABLE AND EFFICIENT

The **KS Breaker K Type 491** is used for pre-breaking dairy products e.g. cheese, cream cheese, butter etc.

They are loaded via a lifting device attached to the machine frame, or via a **KS Belt Conveyor**.

Discharge into a 200 l trolley, onto a **KS Belt Conveyor**, or into a **KS Screw Conveyor** takes place following the grinding procedure. This makes **KS Breaker K** ideal for the integration into a continuous processing line.



KARL SCHNELL 
PARTNER TO THE FOOD INDUSTRY

KS BRECHER K-1000 / 1300 TYP 491

KS BREAKER K-1000 / 1300 TYPE 491

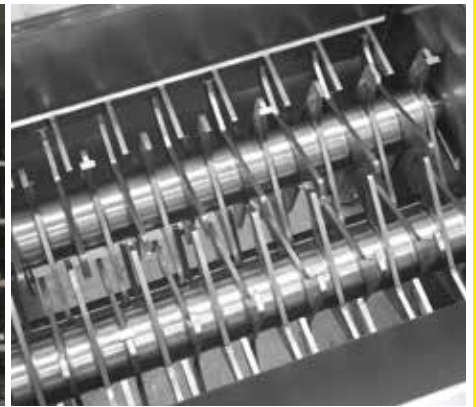


KS Brecher K-1000 / 1300 Typ 491

Es können einzelne Käseblöcke bis zu einer maximalen Größe von
Länge 800 mm
Breite 600 mm
Höhe 300 mm
und Laibkäse bis zu einem Durchmesser von 900 mm zerkleinert werden.

KS Breaker K-1000 / 1300 Type 491

*Emulsification of individual cheese blocks up to a maximum size of:
length 800 mm
width 600 mm
height 300 mm
and for cheese loaves, up to a diameter of 900 mm.*



Technische Daten Technical Data

K-1000 Typ 491 K-1000 Type 491

K-1300 Typ 491 K-1300 Type 491

| | | |
|-----------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| Brecherschachtbreite <i>Breaking shaft width</i> | 1 000 mm | 1 300 mm |
| Einlaufhöhe <i>Inlet height</i> | abhängig vom Anwendungsbereich <i>depending on range of application</i> | abhängig vom Anwendungsbereich <i>depending on range of application</i> |
| Auslaufhöhe <i>Outlet height</i> | abhängig vom Anwendungsbereich <i>depending on range of application</i> | abhängig vom Anwendungsbereich <i>depending on range of application</i> |
| Antrieb <i>Drive</i> | 7,5 kW | 11,0 kW |
| Brecherleistung <i>Breaker output</i> | bis 12 000 kg/h <i>up to 12 000 kg/h</i> | bis 15 000 kg/h <i>up to 15 000 kg/h</i> |
| Gewicht <i>Weight</i> | 1 900 kg | 2 200 kg |



Standardausführung 400 V/50 Hz, andere Ausführungen auf Anfrage.
Standard execution 400 V/50 Hz, other executions upon request.

Weitere Informationen zu den einzelnen Maschinentypen erhalten Sie auf Nachfrage. Bitte setzen Sie sich mit uns in Verbindung.
Further information on the different types of machines can be obtained upon request. Please contact us.

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