

KS CONCASSEUR K-1000 / 1300

KS QUEBRADORA K-1000 / 1300



TYPE 491
TIPO 491

ROBUSTES ET PUISSANTS

Le concasseur K **KS** de type 491 est utilisé pour le broyage de blocs de produits laitiers, comme du fromage, du fromage frais, du beurre, etc..

Le chargement a lieu par un élévateur intégré, un convoyeur à bandes **KS**.

Après le processus de concassage, le produit est déchargé dans une cuve de 200 l, sur un convoyeur à bandes **KS** ou dans une vis de transfert **KS**.

Les concasseurs K **KS** peuvent être intégrés à une ligne de fabrication en continu.

ROBUSTAS Y POTENTES

La quebradora K **KS** tipo 491 sirve para trocear productos lácteos congelados, como, p.e., queso, queso fresco, mantequilla etc.

La carga se efectúa mediante un dispositivo elevador montado, una cinta transportadora **KS** o un tornillo in fin de alimentación **KS**.

Después del troceado, la descarga se realiza a un carro de 200 l o, alternativamente, a una cinta transportadora **KS** o un tornillo sin fin **KS**.

Así, las quebradoras K **KS** se pueden integrar perfectamente en una línea de procesos.



KARL SCHNELL 
PARTNER TO THE FOOD INDUSTRY

KS CONCASSEUR K-1000 / 1300 TYPE 491

KS QUEBRADORA K-1000 / 1300 TIPO 491

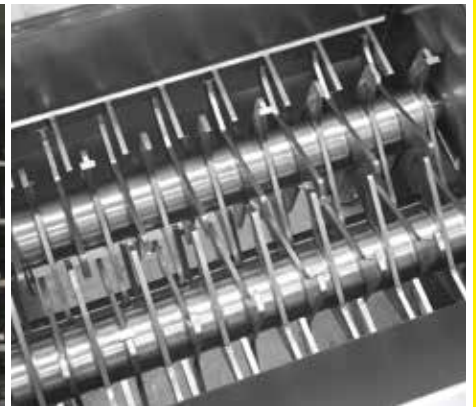


KS Concasseur K-1000 / 1300 Type 491

Il est possible de broyer des blocs de fromage d'une taille maximale de longueur 800 mm
largeur 600 mm
hauteur 300 mm
ainsi que des meules de fromage d'un diamètre maximal de 900 mm.

KS Quebradora K-1000 / 1300 Tipo 491

Se pueden trocear bloques de queso individuales de un tamaño de hasta: 800 mm de longitud, 600 mm de anchura, y 300 mm de altura, y quesos redondos con un diámetro de hasta 900 mm.



Données techniques

Datos técnicos

K-1000 Type 491

K-1000 Tipo 491

K-1300 Type 491

K-1300 Tipo 491

Largeur trémie de réception <i>Anchura de la caja de la quebradora</i>	1 000 mm	1 300 mm
Hauteur de chargement <i>Altura de entrada</i>	en fonction de l'application <i>dependiendo de la aplicación</i>	
Hauteur de sortie <i>Altura de la boca de salida</i>	en fonction de l'application <i>dependiendo de la aplicación</i>	
Entraînement <i>Motor principal</i>	7,5 kW	11,0 kW
Débit du concasseur <i>Capacidad de la quebradora</i>	jusqu'à 12 000 kg/h <i>hasta 12 000 kg/h</i>	jusqu'à 15 000 kg/h <i>hasta 15 000 kg/h</i>
Poids <i>Peso</i>	1 900 kg	2 200 kg

Version standard 400 V/50 Hz, autres versions sur demande.
Versión estándar 400 V/50 Hz, otros modelos sobre pedido.

N'hésitez pas à nous consulter pour des informations complémentaires sur les différents types de machines.
Nous avons une réponse à vos besoins spécifiques.
Si nos lo solicita, le enviaremos más información acerca de los diferentes tipos de máquinas. No dude en contactar con nosotros.

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