

KS FEINSTZERKLEINERER F248, F320
KS EMULSIFIERS F248, F320

TYP 071, 072, 093, 094
TYPE 071, 072, 093, 094

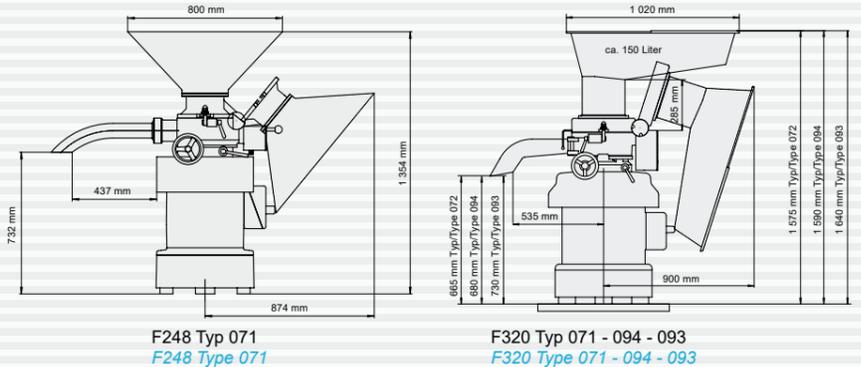
KS FEINSTZERKLEINERER
KS EMULSIFIERS

Technische Daten <i>Technical Data</i>	F248	F320	F320	F320
Typ <i>Type</i>	071	072	094	093
Schneidgehäuse <i>Cutting housing</i>	Ø 248 mm	Ø 320 mm	Ø 320 mm	Ø 320 mm
Lochplatte <i>Hole plate</i>	Ø 248 mm	Ø 320 mm	Ø 320 mm	Ø 320 mm
Schneidsystem <i>Cutting System</i>	KS Schneidsatz mit 1 Lochplatte <i>KS Cutting Set with 1 hole plate</i>			
Trichterinhalt <i>Hopper capacity</i>	80 l	155 l	155 l	155 l
Durchsatzmengen * <i>Outout *</i>	2 000 kg/h	2 500 kg/h	3 000 kg/h	3 500 kg/h
Motordrehzahl <i>Revolution</i>	2 880 min ⁻¹	2 880 min ⁻¹	2 880 min ⁻¹	2 880 min ⁻¹
Antrieb <i>Drive</i>	34 kW	34 kW	55 kW	74 kW
Gewicht, ca. <i>Weight approx.</i>	600 kg	600 kg	720 kg	735 kg

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

*) Die Durchsatzmengen sind nur Anhaltswerte, die von der Art und dem Zustand des zu zerkleinernden Produkts, des Produktionsprozesses sowie der verwendeten Lochplattenbohrungen abhängig sind.
**) The output values are reference values, depending on consistency and type of product to be processed, as well as hole plate size.*

Technische Änderungen, Weiterentwicklungen und geringfügige Abweichungen der Maße und Ausführungen behalten wir uns vor.
We reserve the right to make technical changes, improvements and slight deviations in dimensions and designs.



F248, F320
F248, F320

TYP 071, 072, 093, 094
TYPE 071, 072, 093, 094



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



QUALITÄT HAT EINEN NAMEN

Die Klassiker in der Zerkleinerungstechnik! Vom Vorzerkleinern bis zum Feinstzerkleinern. F 248 und F 320 - eine ausgereifte Technik!

Ihre solide Konstruktion vereint hohe Dauerleistung, lange Lebensdauer und einfache Bedienung. Sie erfüllen somit alle Voraussetzungen für einen wirtschaftlichen, qualitätsorientierten Einsatz in der Produktion.

Anwendungsbereich

Die Anwendungsbereiche erstrecken sich vom Zerkleinern von Fleisch, Käse, Gemüse, Tiernahrung, Früchten, Süßwaren usw. bis hin zu Produkten der chemischen Industrie.

Leistungsmerkmale

- Leistungsstarkes, großzügig ausgelegtes Motorenprogramm für maximale Dauerbelastung und und das Anlaufen unter Volllast.
- Temperaturüberwachung des Motors
- Rostfreies Schneidgehäuse
- 155 l Trichter in der Standardausführung
- Einfache Handhabung

Die Maschinentypen 93 und 94 sind besonders massiv gebaut. Sie können in Verbindung mit einem Vorbrecher Typ 487 auch zum Zerkleinern von Knochen, Geflügel-Karkassen oder gefrorenen Produkten eingesetzt werden.



F320 Typ 093, fahrbar, mit Füllstandsüberwachung
F320 Type 093, mobile, with level indicator



F320 Typ 093 mit Flachtrichter
F320 Type 093 with flat hopper

QUALITY HAS A NAME

The choice of the professionals! From pre-cutting to fine-emulsification. F 248 and F 320 - a fully developed technique.

KS machines are solid built, simple to use and extremely durable. They have a proven record in the industry. In fact, they are the leader in the emulsification process today.

Applications

Applications include processing not only of meat, but also cheese, vegetables, pet food, fruits, sweets etc. through to products of the chemical industry.

Características de servicio

- High performance motors capable of starting under full load
- Overload protection of motors
- Stainless steel cutting house
- Standard model, 155 litre hopper
- User-friendly

The emulsifiers types 93 and 94 are extremely solid built. In connection with a pre-breacher type 487 they can be used for comminuting bones, chicken carcasses or frozen material.

Das **KS** Schneidsystem besteht aus einem mit der Motorwelle rotierenden Messerkopf/ Messerplatte mit austauschbaren Messerklingen/Messern und einer im Schneidgehäuse fixierten, austauschbaren Lochplatte. Lochplatten mit Bohrungen von 0,5 mm bis 18 mm werden angeboten. Durch die axiale Verstellmöglichkeit des Abstandes zwischen Messerklingen und Lochplatte können Durchsatzmenge, Temperatur und Feinheitsgrad des zu zerkleinernden Produkts beeinflusst werden.

Das **KS** Schneidsystem bietet mit seinen großen Variationsmöglichkeiten ein breites Einsatzspektrum.

KS Schneidsystem

- Beeinflussbarkeit der Produkttemperatur
- Verbesserung des Eiweißaufschlusses und damit Erhöhung der Bindefähigkeit
- Gleichmäßiger Zerkleinerungsgrad und damit konstante Produktqualität
- Kontinuierliche Produktion
- Kurze Durchlaufzeiten
- Minimale Produktionskosten
- Servicefreundlich
- Einfache, hygienische Reinigung
- Hohe Betriebssicherheit

F320 Typ 093, mit Rührwerk
F320 Type 093, with agitator

The KS Cutting System consists of a knife head/knife plate which rotates with the motor shaft, with replaceable insert blades/blades and a hole plate, mounted in the cutting house.

We offer hole plates with hole sizes from 0.5 mm to 18 mm. The space between insert blade and hole plate can be adjusted manually, allowing control over output, temperature and consistency of the product.

The KS Cutting Set is available in many designs and is an excellent choice for many applications.

KS Cutting System

- Control over product temperature
- Improvement in the extraction of protein from meat
- Constant degree of mincing and thus constant product quality
- Batch or continuous production
- Short processing times
- Low production costs
- User-friendly
- simple hygienic cleaning
- Safety in operation



KS Schneidsystem, Messerplatte
KS Cutting System, knife plate



▼ Messerkopf 2-flügelig Ø 248 mm
▼ Knife head 2-winged Ø 248 mm

▲ Messerplatte 2-flügelig Ø 248 mm
▲ Knife plate 2-winged Ø 248 mm

▼ Messerplatte 3-flügelig verstärkt Ø 320 mm
▼ Knife plate 3-winged reinforced Ø 320 mm

▲ Messerkopf 3-flügelig Ø 248/320 mm
▲ Knife head 3-winged Ø 248/320 mm

▼ Messerplatte 3-flügelig Ø 320 mm
▼ Knife plate 3-winged Ø 320 mm

▲ KS Schneidsystem, Messerkopf
▲ KS Cutting System, knife head

