

KS AFFINEUR

KS EMULSIFICADOR



M248 TYPE 212

M248 TIPO 212

M320 TYPE 220

M320 TIPO 220

ROBUSTE ET PUISSANT

Le affineur M248 / M320 est un broyeur vertical équipé du système de coupe **KS** à toute épreuve, et réalisé intégralement en acier inoxydable alimentaire.

Il dispose d'une vaste sortie pivotante pour un nettoyage facilité et d'une trémie de remplissage de 35 l.

Le affineur **KS** est disponible en deux versions: le M248 Type 212 avec un bâti de Ø 248 mm et une puissance de moteur de 4,7/6 kW et le M320 Type 220, en version particulièrement puissante, avec un bâti de Ø 320 mm et une puissance de moteur de 9/11 kW.

Affineur de **KS** - polyvalents, durables et fiables!

ROBUSTA Y POTENTE

Las emulsificadoras universales M248 / M320 de **KS** son máquinas de construcción vertical, que están equipadas con el sistema de corte **KS** de eficacia probada y cuyo acabado es enteramente de acero inoxidable. Disponen de una boca de salida grande y giratoria para facilitar la limpieza y de un embudo de llenado de 35 l.

La emulsificadora universal **KS** está disponible en dos versiones: como M248 tipo 212 con una caja de Ø 248 mm y una potencia de motor de 4,7/6 kW y como M320 tipo 220; un modelo especialmente potente, con una caja de Ø 320 mm y con un motor cambiapolos de una potencia de 9/11 kW.

KS Emulsificador: ¡versátil, robusto y fiable!



KARL SCHNELL
PARTNER TO THE FOOD INDUSTRY





KS AFFINEUR M248, M320

KS EMULSIFICATOR M248, M320



Domaines d'application

- Broyage de fruits et légumes pour la fabrication de jus, confitures, coulis de fruits pour fromages blancs et yaourts
- Paprika, fabrication de caviars de poivrons
- Raifort, prébroyage des racines entières pour la fabrication de sauces
- Fabrications de moût à base de topinambours, racines de gentiane, pommes de terre, etc ...
- Broyage de plantes à usage pharmaceutique pour en extraire la sève, comme par ex. l'échinacée
- Compostage, broyage de déchets organiques provenant de la transformation de fruits et légumes pour un meilleur compostage

Posibilidades de aplicación

- Emulsificación de fruta y verdura: para la elaboración de zumos de frutas, mermeladas, aditivos de frutas y yogur
- Pimiento: elaboración de ajvar
- Rábano picante: Pre-picado de las raíces enteras para la elaboración de salsas
- Elaboración de mezclas maceradas de topinambur, raíces de gentiana, patatas, etc.
- Farmacia: triturado de plantas para la obtención de jugos de plantas, como, p. e., echinacea
- Compostaje: triturado de desechos orgánicos del procesado de fruta y verdura para una elaboración mejor de compost

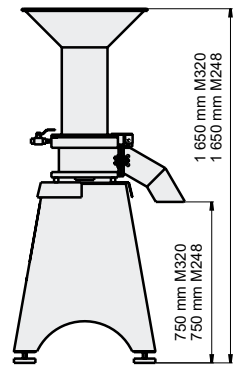
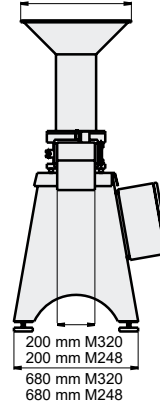
Sortie ouverte
Boca de salida abierta



Vue du haut de la trémie
Embudo, vista desde arriba



650 mm M320
650 mm M248



Données techniques

Datos técnicos

	M248 Type 212 M248 Tipo 212	M320 Type 220 M320 Tipo 220
Bâti de coupe Bastidor de corte	Ø 248 mm	Ø 320 mm
Puissance connectée - frein moteur Potencia de conexión del motor de frenado	4,7/6 kW / 7,5/9 kW	9/11 kW / 15,5/20 kW
Vitesse de rotation porte-couteaux N° de revoluciones del cabezal portacuchillas	1 460 / 2 900 / 1 440 / 2 910 U/min 1 460 / 2 900 / 1 440 / 2 910 r.p.m.	1 460 / 2 900 / 1 440 / 2 910 U/min 1 460 / 2 900 / 1 440 / 2 910 r.p.m.
Bord supérieur de la trémie, env. Canto superior del embudo aprox.	1 650 mm	1 650 mm
Hauteur de sortie, env. Altura de la boca de salida aprox.	750 mm	750 mm
Poids, env. Peso aprox.	180 kg	265 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.

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