

KS MÉLANGEUR-HACHOIR

KS MEZCLADORA-PICADORA



TYPE 751, 752
TIPO 751, 752

MÉLANGE ET HACHAGE EN UNE SEULE MACHINE

Le mélangeur-hachoir **KS** de type 751 combine un mélangeur et un broyeur.

Il est composé d'un mélangeur **KS** avec hachoir intégré, positionné à angle droit par rapport aux axes des arbres de mélange. Les séquences de "mélange" et de "hachage" sont combinées sur une seule machine.

Selon le déroulement du process, il est possible de vidanger le mélangeur par la trappe de vidange.

Le mélangeur-broyeur **KS** de type 751 est une alternative économique et peu encombrante à l'achat d'un mélangeur et d'un hachoir.

Un autre avantage de cette machine combinée est l'absence de transfert et donc de sollicitation excessive du produit. Le produit ainsi obtenu est homogène et d'une qualité irréprochable.

MEZCLAR Y PICAR EN UNA MISMA MÁQUINA

La mezcladora-picadora **KS** es una combinación de mezclador y de picadora.

Está compuesta de un mezclador **KS** con parte de picado integrada, la cual está colocada de modo perpendicular respecto a los ejes de mezclado. Se agrupan ambos pasos de trabajo „Mezclado“ y „Picado“ en una misma máquina.

En función del proceso de trabajo, también es posible vaciar el mezclador a través de la trampilla de salida. La mezcladora-picadora **KS** es una alternativa económica y que ahorra espacio para un mezclador y una picadora de carne.

Otra ventaja adicional de esta máquina combinada es la supresión de las vías de transporte, es decir, ninguna manipulación adicional del producto. De este modo se consigue un producto final de alta calidad y homogéneo.



KS MÉLANGEUR-HACHOIR TYPE 751, 752 KS MEZCLADORA-PICADORA TIPO 751, 752



Domaines d'applications

Le domaine d'application principal est le „mélange“ et le „hachage“ de viande - en particulier pour la production de hamburgers et de kebabs.

Le mélangeur-hachoir **KS** est aussi utilisé dans la standardisation de la viande, la production de fromage fondu et de saucisses fraîches.

Campos de aplicación

El campo de aplicación principal es el „Mezclado“ y el „Picado“ de carnes picadas - especialmente en la producción de hamburguesas y Kebab.

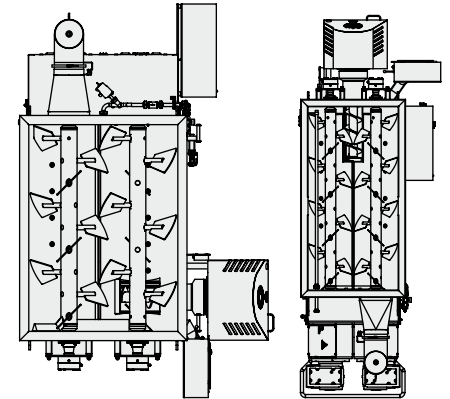
Pero la mezcladora-picadora **KS** también se utiliza en la estandarización de carne, en la elaboración de quesos fundidos y en la producción de embutidos crudos.

Equipement

Le mélangeur-hachoir **KS** existe avec plusieurs versions de mélangeurs et permet ainsi l'accès à la vaste de gammes d'équipements spéciaux **KS** tels que l'exécution sous vide, le nettoyage en place (NEP), système de refroidissement, la commande par automate, etc. Adaptées à l'application spécifique, ces machines peuvent être équipées de jeux de coupe très différents et donc être utilisées pour des produits très variés.

Equipo

La mezcladora-picadora **KS** está disponible con diferentes variantes de mezclador y de este modo también hace posible el acceso al gran programa de equipamientos especiales **KS**, como p. ej. versión al vacío, limpieza CIP, sistema de refrigeración, controlador SPS, etc. Adaptadas al tipo de aplicación, estas máquinas se pueden equipar con una gran variedad de juegos de corte y de este modo son aplicables universalmente para los productos más diversos.



Données techniques Datos técnicos

Mélangeur-hachoir Mezcladora-picadora

	400	600	1 000	1 500	2 000
Système de coupe Sistema de corte	U200 / V250	U200 / V250	U200 / V250	V250	V250
Puissance - Vis d'alimentation Potencia - Sinfin picador	34 / 52 kW	34 / 52 kW	34 / 52 kW	55 / 75 kW	55 / 75 kW
Hauteur de chargement / hauteur sous sortie Altura de entrada / Altura de salida	para carro de 200l Estándar para carros normalizados 200l				

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. Nous avons une réponse à vos besoins spécifiques.
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, le enviaremos 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