

KS FEINSTZERKLEINERER FD175 D
KS EMULSIFIERS FD175 D

TYP 112, 182, 191, 192
TYPE 112, 182, 191, 192

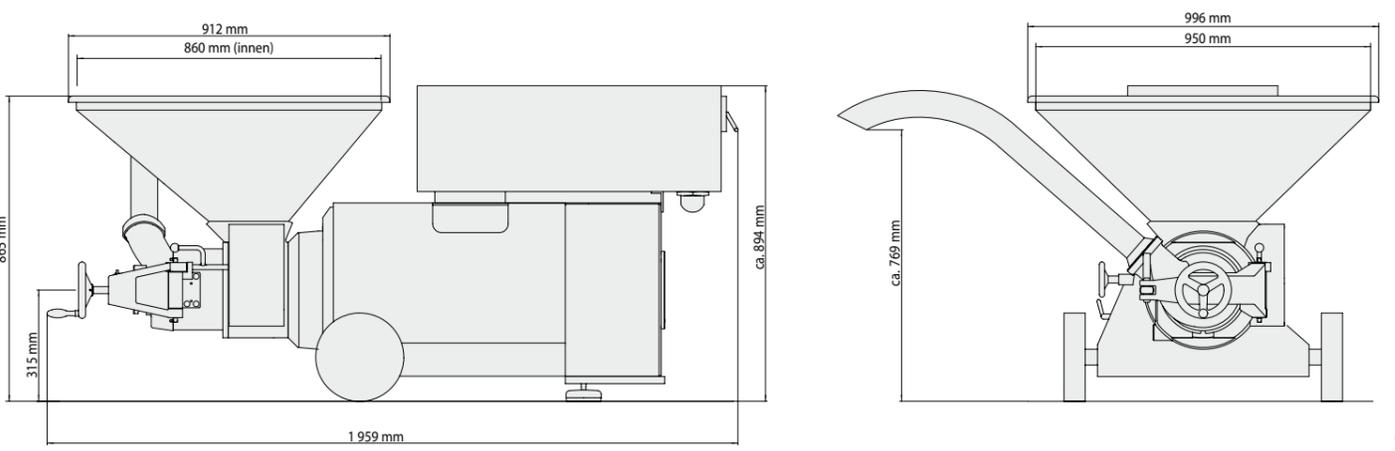
KS FEINSTZERKLEINERER
KS EMULSIFIERS

Technische Daten <i>Technical Data</i>	Typ 112 <i>Type 112</i>		Typ 182 <i>Type 182</i>	Typ 191, 192 <i>Type 191, 192</i>
Lochplatte <i>Hole plate</i>	Ø 175 mm	Ø 175 mm	Ø 175 mm	Ø 175 mm
Schneidsystem <i>Cutting System</i>	KS 2fach- Schneidsystem <i>KS 2 plate Cutting System</i>		KS 3fach-Schneidsystem <i>KS 3 plate Cutting System</i>	KS 2fach- oder 3fach-Schneidsystem <i>KS 2 plate or 3 plate Cutting System</i>
Trichterinhalt <i>Hopper capacity</i>	140 l	140 l	140 l	140 l
Durchsatzmengen * <i>Output *</i>	2 500 kg/h	3 500 kg/h	3 500 kg/h	4 000 - 5 000 kg/h
Motordrehzahl <i>Revolution</i>	2 970 min ⁻¹	2 970 min ⁻¹	2 970 min ⁻¹	2 970 min ⁻¹
Antrieb <i>Drive</i>	37 kW	52 kW	52 kW	75 - 110 kW
Gewicht, ca. <i>Weight approx.</i>	570 kg	600 kg	630 kg	800 - 1 000 kg

Standardausführung 400 V/50 Hz, andere Ausführungen auf Anfrage.
 *) Die Durchsatzmengen sind nur Anhaltswerte die von der Art und dem Zustand des zu zerkleinernden Produkts sowie der verwendeten Lochplattenbohrung abhängig sind.

Standard execution 400 V/50 Hz, other executions upon request.
 *) *The output values are reference values, depending on consistency and type of product to be processed, as well as hole plate size.*

Typ 191, 192
 Type 191, 192



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.

© 04/17. FD175D.deen



KS FD175 D
KS FD175 D

TYP 112, 182, 191, 192
TYPE 112, 182, 191, 192

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





▲ 3- und 6-flügelige Messerköpfe, Messerklingen
3- and 6-winged knife heads, insert blades

Leistungsmerkmale

- Leistungsstarkes Motorenprogramm für hohe Dauerleistung und das Anlaufen unter Vollast
- Integrierte Fremdbelüftung zur Kühlung u. Laufruhe der Maschine
- Temperaturüberwacher Motor
- 140 l Trichter als Standard
- Beschickungshöhe von 840 / 865 mm
- Servicefreundlichkeit



QUALITÄT HAT EINEN NAMEN

Auf der Basis ausgereifter Technik wurde der KS Feinstzerkleinerer FD175 D entwickelt. Seine solide Konstruktion vereint hohe Dauerleistung, lange Lebensdauer und einfache Bedienung. Er erfüllt somit alle Voraussetzungen für einen wirtschaftlichen, qualitätsorientierten Einsatz in der Produktion.

KS Schneidsystem

Das KS Schneidsystem besteht aus mit der Motorwelle rotierenden Messerköpfen, mit austauschbaren Messerklingen und mit im Schneidgehäuse fixierten austauschbaren Lochplatten. Durch die axiale Verstellmöglichkeit des Abstands zwischen Messerklingen und Lochplatte können Durchsatzmenge, Temperatur und Feinheitsgrad des zu zerkleinernden Produktes beeinflusst werden.

Die Ausrüstung mit einem CUTFIX Schneidsystem und einer automatischen Messernachstellung AMN ist ebenfalls möglich.

Das KS Schneidsystem ist einfach und jederzeit reproduzierbar einzustellen. Die Verstellung kann auch während des Zerkleinerungsvorgangs stattfinden, wodurch ein konstantes Qualitätsniveau des Endproduktes erzielt wird.

QUALITY HAS A NAME

Customers demand equipment that meets their individual requirements and they demand machines that produce a high quality end product at the lowest possible cost. By combining these fundamental requirements with technical know-how, KS builds machines that are simple to use and extremely durable.

KS Cutting System

The KS Cutting System consists of knife heads which rotate with the motor shaft and of hole plates mounted in the cutting housing. Each knife head has replaceable insert blades. The space between the knife and the hole plate can be adjusted allowing you to control the output, temperature and consistency of the product.

It can also be equipped with a CUTFIX cutting system and an automatic knife readjustment AMN.

The KS Cutting System is simple to use and easy to set up. Adjustment is possible while the machine is running, thus maintaining constant product quality.

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

- 3- und 6-flügelige Messerköpfe
- Lochplatten mit Bohrungen von 0,5 mm bis 20 mm

Anwendungsbereich

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

Die niedere Beschickungshöhe ermöglicht das direkte Entleeren von Schüsselkutter oder Mischer in den Trichter. Die KS Feinstzerkleinerer sind fahrbar und daher leicht umzustellen.

Sonderausrüstung

Es besteht ein breites Angebot an Sonderausrüstungen, wie z. B. der Einbau eines Temperaturfühlers zur Produktüberwachung oder eines Metallfangtellers zur Eliminierung von Fremdkörpern.

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

- Knife heads with 3 and 6 wings
- Hole plates with hole sizes from 0.5 mm up to 20.0 mm

Applications

Applications include the processing of meat and also the processing of cheese, vegetables, fruits, sweets and products of the chemical industry. Because of its low hopper height, the emulsifier can be loaded direct from the bowl cutter or the mixer. The emulsifier is mounted on wheels and can be moved easily from one location to another.

Options

The large number of options makes many functions possible, for example a temperature probe for the end product and a metal-catcher to eliminate foreign objects.



▲ CUTFIX Schneidsystem
CUTFIX Cutting System



Features

- High performance motors capable of starting under full load
- Integrated cooling fan on all motors to assure smooth and quiet operation of machines
- Overload protection of motors
- 140 liter hopper as standard size
- Low hopper height of 840 / 865 mm
- User-friendly



▲ FD175 D AMN Typ 182
FD175 D AMN Type 182



▲ FD175 D Typ 112
FD175 D Type 112

▶ Lochplatten
Hole plates

