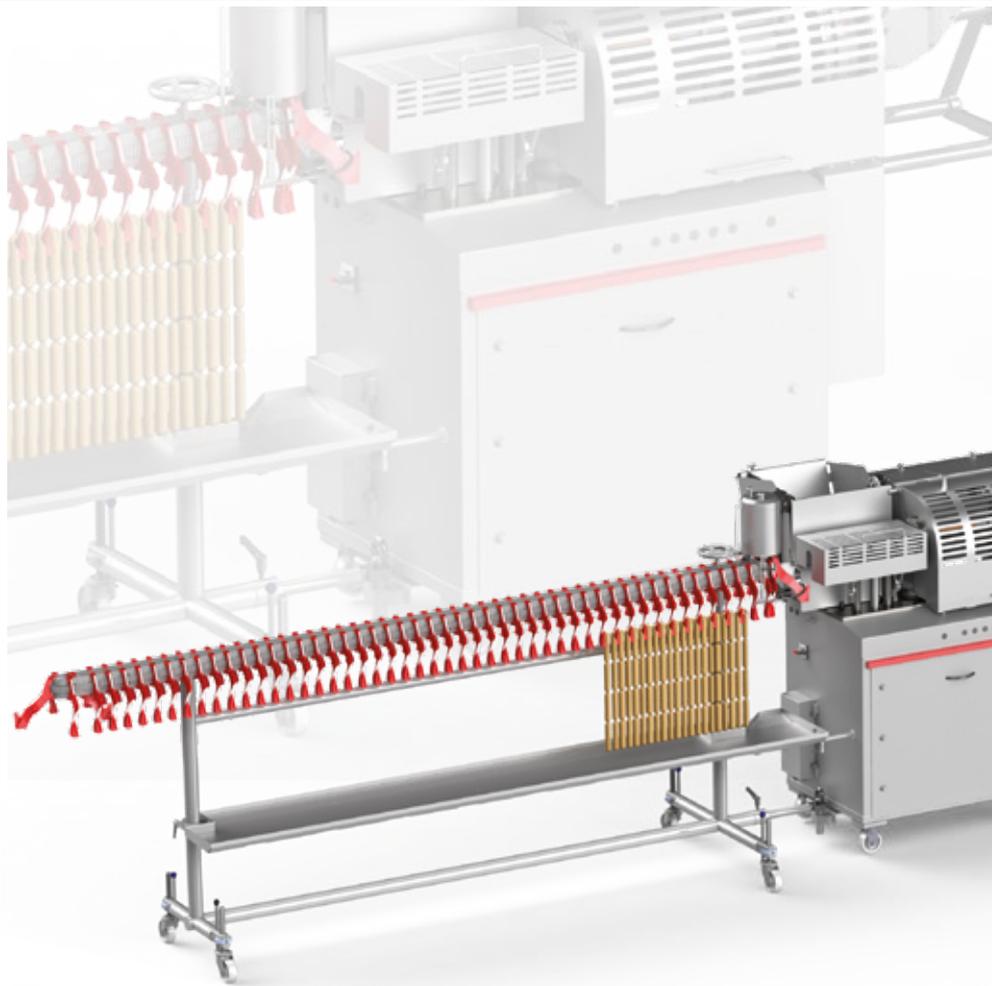


# KS AUFHÄNGELINIE

## KS SAUSAGE HANGING LINE



## VOLLAUTOMATISCH, FLEXIBEL, EFFIZIENT

Konzipiert für den Einsatz in der industriellen Würstchenproduktion bietet die komplett neu entwickelte **KS** Aufhängelinie dem Kunden ein höchstes Maß an Zuverlässigkeit und Produktionsoptimierung.

Das modulare System, bestehend aus Füllmaschine, Portionier- und Abdrehgerät mit Aufhängegerät, wird zentral über den **KS** Vakuumfüller bedient und gesteuert. So sind stets alle Produktionsparameter bequem und einfach abruf- und steuerbar.

Durch den vollautomatischen Füllprozess mit anschließendem automatischen Darmwechsel wird ein hoher Grad an Rationalisierung bei gleichbleibender Optimierung der Produktqualität erzielt.

## FULLY AUTOMATIC, FLEXIBLE, EFFICIENT

*Designed for use in industrial sausage production, the completely new developed **KS** Sausage Hanging Line offers the highest level of reliability and production optimisation to the client.*

*The modular system, consisting of filling machine, portioning and linking device with hanging device is operated and controlled via the **KS** Vacuum Filler. Thus all production parameter can be called up and controlled easily and comfortably.*

*Thanks to the fully automatic filling process with subsequent fully automatic change of casings a high degree of rationalisation at steady optimisation of the product quality is achieved.*



# KS AUFHÄNGELINIE

## KS SAUSAGE HANGING LINE

Die **KS** Aufhängelinie ist flexibel für alle Darmsorten einsetzbar (Natur-, Collagen-, Schäl-, Kunstdärme). Brüh- oder Rohwürstchen können so in einer Vielfalt von Längen und Kalibern hergestellt werden – immer mit höchster Längen- und Gewichtsgenauigkeit.

Darmenderkennung, Darmplatzerüberwachung, ein großzügig bemessener Darmraupenspeicher und kurze Darmwechselzeiten sorgen für eine effiziente Produktion bei gleichzeitiger Optimierung der Produktqualität.

Die **KS** Aufhängelinie bietet Prozesssicherheit, Qualität und Wertbeständigkeit und somit eine Steigerung der Wertschöpfung für den Kunden.

*The **KS** Sausage Hanging Line can be used flexibly for all kinds of casings (natural, collagen, cellulose, artificial casings). Therefore, boiled or raw sausages can be produced in a variety of lengths and calibres - always with the highest length and weight accuracy.*

*Casing end recognition, split casing monitoring, a generously dimensioned casing slug storage and short casing changing times ensure an efficient production at simultaneous optimisation of the product quality.*

*The **KS** Sausage Hanging Line provides process reliability, quality and lasting value and thus a value enhancement for the client.*

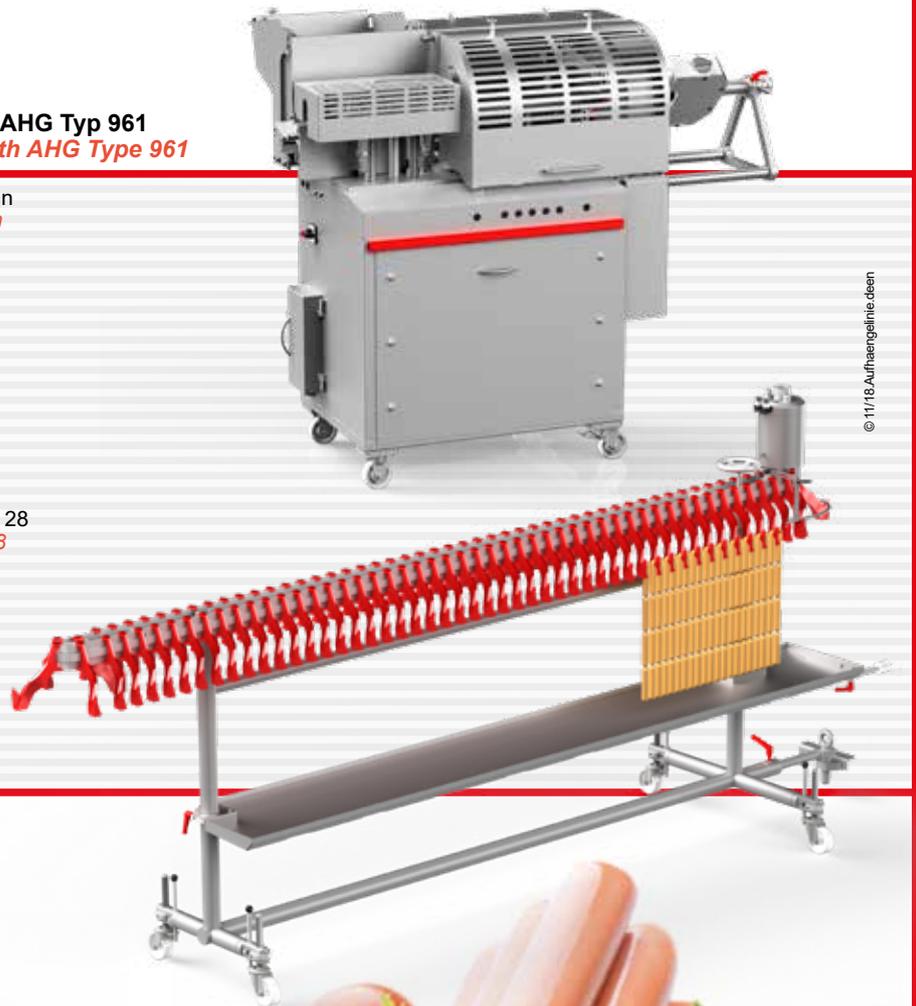
### Technische Daten

#### Technical Data

Portioniergeschwindigkeit <i>Portioning speed</i>	bis zu 2 200 Port./min <i>up to 2 200 port./min</i>
Fülldruck <i>Filling pressure</i>	bis 50 bar <i>up to 50 bar</i>
Füllleistung <i>Filling capacity</i>	auf Anfrage <i>upon request</i>
Portionslängen <i>Portion length</i>	19 - 250 mm <i>19 - 250 mm</i>
Kaliberbereich <i>Calibre range</i>	13 - 28 mm <i>13 - 28 mm</i>
Darmraupenlänge <i>Casing slug length</i>	bis zu 420 mm <i>up to 420 mm</i>
Fassungsvermögen Darmmagazin <i>Capacity of casing storage</i>	bis zu 50 bei Kaliber 28 <i>up to 50 at calibre 28</i>
Hakenanzahl, variabel steckbar <i>Number of hooks, variable pluggable</i>	max. 167 Stück <i>max. 167 pieces</i>
Hakenabstand AHG <i>Hook distance AHG</i>	ab 40 mm <i>from 40 mm</i>
Rauchstocklängen <i>Smoking stick length</i>	2x bis 1 500 mm <i>2x up to 1 500 mm</i>
Entnahmehöhe Rauchstock <i>Working height</i>	1 300 mm <i>1 300 mm</i>

### PAG Typ 922 mit AHG Typ 961

#### PAG Type 922 with AHG Type 961



© 11/18 Aufhängelinie.de/en

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



Weitere Informationen zu den einzelnen Maschinentypen erhalten Sie auf Nachfrage. Bitte setzen Sie sich mit uns in Verbindung. Technische Änderungen, Weiterentwicklungen und geringfügige Abweichungen der Maße und Ausführungen behalten wir uns vor.

*Further information on the different types of machines can be obtained upon request. Please contact us. We reserve the right to make technical changes, improvements and slight deviations in dimensions and designs.*

**KARL SCHNELL** GmbH & Co.KG  
Mühlstraße 30 • Germany  
D-73650 Winterbach  
Telefon +49 (0) 7181 / 9 62 - 0  
Telefax +49 (0) 7181 / 9 62 - 100  
www.karlschnell.de  
ks@karlschnell.de

**KARL SCHNELL**   
PARTNER TO THE FOOD INDUSTRY