



**GESAMTMASCHINENPROGRAMM**  
*MACHINE PROGRAM*

**KARL SCHNELL**   
*PARTNER TO THE FOOD INDUSTRY*

## PARTNER DER NAHRUNGSMITTEL-INDUSTRIE

**Wir liefern Lösungen – nicht nur ein Produkt!**

**KARL SCHNELL** steht weltweit seit über 75 Jahren für innovative Maschinen und Anlagen aus Deutschland.

Die Basis unserer Arbeit ist eine partnerschaftliche Zusammenarbeit. Kundenanforderungen werden mit Technik- und Technologiefachwissen von **KARL SCHNELL** optimal zusammengeführt. Alle unsere Maschinen und Anlagen unterliegen einer ständigen Anpassung an neue spezifische Herausforderungen hygienischer, produkt- und prozess- sowie qualitätstechnischer Art.

Unser Produktportfolio wird nahezu vollständig in Eigenfertigung entwickelt, konstruiert und gebaut. Aus einzelnen Maschinen entstehen so komplexe Anlagen, die in Abhängigkeit von der Aufgabenstellung die unterschiedlichsten Produkte verarbeiten und herstellen können.

**KS** profitiert von seiner internationalen Aufstellung: Schon jetzt decken die Länder, in denen unser Unternehmen mit Vertretungen präsent ist, einen großen Teil der weltweiten Wirtschaftsleistung ab.

Unsere Spezialisten installierten bislang tausende integrierte Systeme für eine Kundschaft, die sowohl kleine Firmen als auch weltweit agierende Konzerne umfasst und in einer großen Bandbreite von Branchen aktiv ist.

Bei **KARL SCHNELL** arbeiten rund 350 Frauen und Männer in den beiden Werken in Deutschland, sowie den Tochtergesellschaften in Frankreich, USA, Russland und Rumänien. Sie zeichnen sich durch überdurchschnittlich hohe Qualifikation und durch ihr Engagement aus.

### WIR LIEFERN LÖSUNGEN IN ALLEN ANWENDUNGSBEREICHEN

*WE OFFER SOLUTIONS IN ALL APPLICATION AREAS*

**FLEISCHWAREN & WURSTWAREN**  
*MEAT & SAUSAGE*

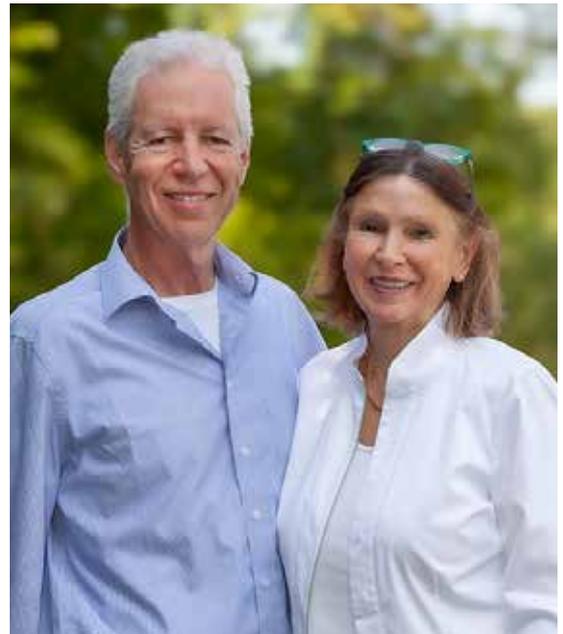
**TIERNAHRUNG**  
*PETFOOD*

**SCHMELZKÄSE**  
*PROCESSED CHEESE*

**FEINKOST**  
*DELICATESSEN*



**Gründer / Founder**  
Karl Schnell, Margarete Schnell



Dr. Ernst-Otto Schnell, Cornelia Schnell

## PARTNER TO THE FOOD INDUSTRY

**We offer solutions – not just a product!**

For more than 75 years, **KARL SCHNELL** has been synonymous worldwide for innovative products from Germany.

The basis of all our work is a cooperation in partnership. This ensures that customer requirements can be combined optimally with **KARL SCHNELL**'s technical and technological expertise. All machines and plants are subject to constant adaptation to new specific challenges of a hygienic, product-, process- and quality-related nature.

Our product portfolio is almost completely developed, designed and built in-house. Complex systems are created from individual machines that can process and manufacture a wide variety of products, depending on the task at hand.

**KS** benefits from its international positioning: the countries in which our company is represented already cover a large part of the global economic output.

So far, our specialists have installed thousands of integrated systems for a clientele that includes both small companies and global corporations and is active in a wide range of industries.

**KARL SCHNELL** employs around 350 men and women in the two plants in Germany and the subsidiaries in France, the USA, Russia and Romania. They are distinguished by their above-average qualifications and their commitment.

## ENTWICKLUNG

## DEVELOPMENT



Entwicklung bei **KARL SCHNELL** heißt Teamarbeit. Als Lösungsanbieter vereinen wir Erfahrung, Kreativität und Einfallsreichtum, um innovative Lösungen zum Nutzen unserer Kunden zu schaffen.

Durch den Einsatz moderner Arbeitsmittel entwickeln wir leistungsfähige und langlebige Produkte, die durch ihren ausgezeichneten Gebrauchswert überzeugen.

*Development at **KARL SCHNELL** means teamwork. As a solution provider, we combine experience, creativity and ingenuity to create innovative solutions for the benefit of our customers.*

*By using modern tools, we develop high-performance and durable products that impress with their excellent utility value.*

## FERTIGUNG

## PRODUCTION



Unser Produktportfolio wird nahezu vollständig in Eigenfertigung entwickelt, konstruiert und gebaut. Die Vielzahl kundenspezifischer Lösungen erfordert ein hohes Maß an Flexibilität in der Fertigung. Wissen und Können sind die Basis dafür, auch komplexe Anlagen in kurzer Zeit aufzubauen.

Die Liebe zum Detail ist Kennzeichen der Qualität unserer Arbeit.

*Our product portfolio is developed, designed and built almost entirely in-house. The large number of customised solutions requires a high degree of flexibility in production. Knowledge and expertise are the basis for building even complex systems in a short time.*

*Attention to detail characterises the quality of our work.*

## SERVICE

## SERVICE



Das **KS Service Team** besteht aus bestens geschulten und hochmotivierten Mitarbeitern. Im Außendienst – von der Inbetriebnahme, über Schulung vor Ort, bis zum kompetenten Service bei Wartung und Reparatur. Und im Innendienst - bei der schnellen und unkomplizierten Abwicklung von Ersatzteillieferungen, oder der Beantwortung von technischen Fragen.

**KS Service:** Freundlich, kompetent, engagiert. Wir sind für Sie da – weltweit.

*The **KS service team** consists of highly qualified and motivated personnel. From external sales, to on site training and competent maintenance and repair service. And in the office – we can offer rapid and uncomplicated processing of spare parts deliveries, or answers to technical questions.*

**KS Service:** friendly, competent, committed to our customers. We are here for you – all around the world.

## BRECHER

Die robusten und leistungsstarken **KS Brecher** werden zum Zerkleinern von gefrorenem Fleisch und Käse eingesetzt.

Bei Beschickung mit **KS Fördergeräten** sind Brecherleistungen bis zu 30 000 kg pro Stunde möglich.

**KS Brecher** lassen sich ideal in eine kontinuierliche Prozesslinie integrieren und sind somit ein wesentlicher Bestandteil in der Standardisierung.

*The robust and efficient **KS Breakers** are used for pre-breaking of frozen meat and cheese. By using a breaker in conjunction with **KS Conveyor Equipment**, it is possible to achieve outputs of up to 30 000 kg per hour.*

***KS Breakers** are ideal for integration in production lines, making them a significant element for standardisation.*

## BREAKER



## BRECHER K

Der **KS Brecher K Typ 491** wird zum Zerkleinern von gefrorenen Milcherzeugnissen z.B. Käse, Frischkäse, Butter usw. eingesetzt.

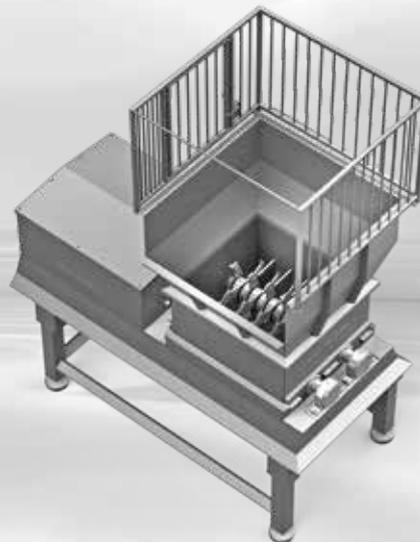
Es können einzelne Käseblöcke und Laibkäse bis zu einem maximalen Durchmesser von 900 mm zerkleinert werden.

Die Beschickung und Entleerung erfolgt über **KS Fördergeräte**. **KS Brecher** lassen sich somit ideal in eine kontinuierliche Prozesslinie integrieren.

*The **KS Breaker K Type 491** is used for pre-breaking frozen dairy products e.g. cheese, cream cheese, butter etc. Suitable for the processing of individual cheese blocks and cheese loaves up to a maximum diameter of 900 mm.*

*The loading and discharging takes place via **KS Conveyor Equipment**. This makes **KS Breakers** ideal for the integration into a continuous processing line.*

## BREAKER K

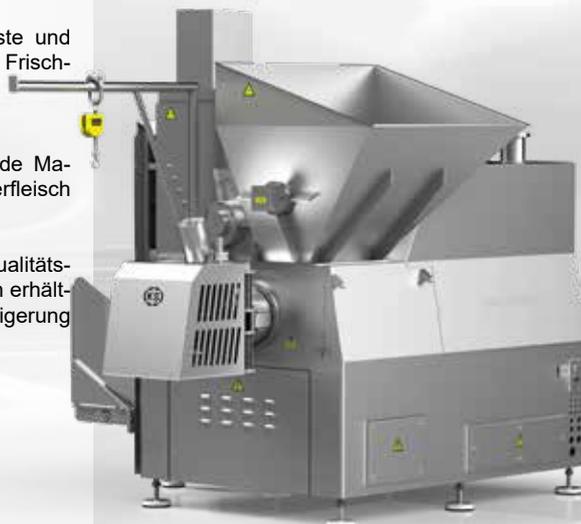


## WÖLFE, KOMBIWÖLFE

Die **KS Kombiwölfe** und **KS Wölfe** sind robuste und leistungsstarke Maschinen zum Zerkleinern von Frischfleisch und vorgebrochenem Gefrierfleisch.

Der **KS Kombiwolf** kann durch seinen eingebauten Vorbrecher und die damit einhergehende Maschinenkonfiguration Frischfleisch und Gefrierfleisch gleichzeitig ohne Umbau verarbeiten.

Optional ist ein Online-Mess-System für die Qualitätskontrolle und Rezeptoptimierung in Prozesslinien erhältlich. Daraus folgt bei gleichzeitiger Qualitätssteigerung eine größtmögliche Kostenersparnis.



## GRINDERS, COMBI GRINDERS

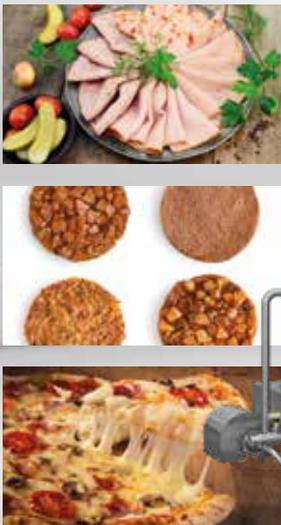


**KS Combi Grinders and KS Grinders** are robust and efficient machines for emulsifying fresh meat and pre-broken frozen meat.

The **KS Combi Grinder** can process both fresh and frozen meat at the same time, without requiring conversion, thanks to the inbuilt pre-breaker and accompanying machine configuration.

Optionally they can be equipped with an on-line measuring system for quality control in production lines. This gives optimum cost saving, whilst improving quality.

## MISCHER



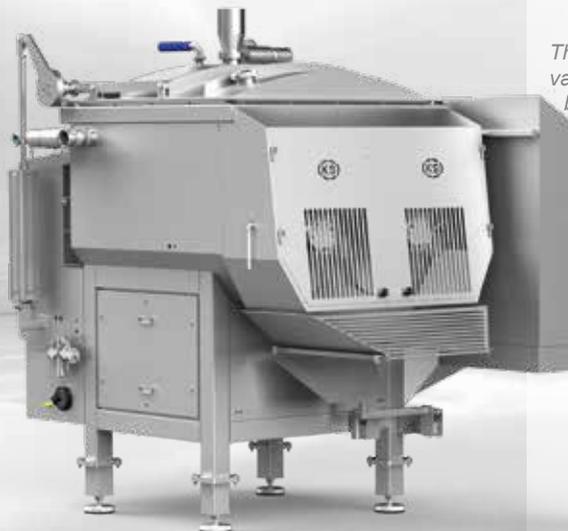
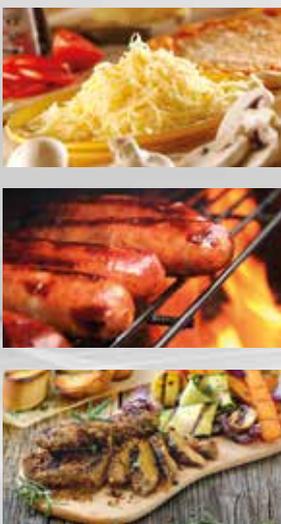
Das **KS Mischerprogramm** umfasst eine Vielzahl unterschiedlicher Mischertypen.

Je nach Anwendung können sie mit Schraubenwellen, Paddelwellen oder Schneckenwellen ausgestattet werden. Mischergößen sind von 30 - 6 000 l erhältlich.

Eine Vielzahl von Sonderausrüstungen, z. B. Direktdampfung, CO<sub>2</sub> / N<sub>2</sub>-System zum Kühlen, Wiegeeinrichtung, Hebevorrichtung, CIP-Reinigung, Doppelmantel zum Wärmen oder Kühlen, Vakuumeinrichtung, SPS-Steuerung, Oberflächenbeschichtung etc. stehen zur Verfügung.

**KS Mischer** werden in vielen Bereichen, von der Tiernahrungsproduktion über die Fleischstandardisierung bis zur Schmelzkäseproduktion eingesetzt.

## MIXER



The **KS Mixer Program** includes a wide range of various mixer types. Depending on application, they can be equipped with ribbon shafts, paddle shafts or screw shafts. Mixers are available in sizes of 30 - 6 000 l.

Numerous types of special equipment are also available, such as direct steam injection, CO<sub>2</sub> / N<sub>2</sub> cooling system, weighing system, lifting devices, CIP cleaning, double jacket for heating or cooling, vacuum system, PLC-control, surface coating, etc.

**KS Mixers** are used in many fields of application, from petfood production to meat standardisation and processed cheese production.

## FEINSTZERKLEINERER F-SERIE

## F-SERIES EMULSFIER

**KS** Feinstzerkleinerer der F-Serie sind Maschinen in senkrechter Bauart, ausgestattet mit dem bewährten **KS** Schneidsystem und einem leistungsstarken, großzügig ausgelegten Motorenprogramm. Ihre solide Konstruktion vereint hohe Dauerleistung, lange Lebensdauer und einfache Bedienung.

Sie erfüllen somit alle Voraussetzungen für einen wirtschaftlichen, qualitätsorientierten Einsatz in der Produktion.

*KS F-Series Emulsifiers are vertical machines, equipped with the proven KS Cutting System and a high output, generously designed motor programme. Their solid construction provides a combination of high continuous output, high durability and easy operation.*

*This means that they meet all the requirements for economic, quality-oriented use in production.*



## FEINSTZERKLEINERER FD-SERIE

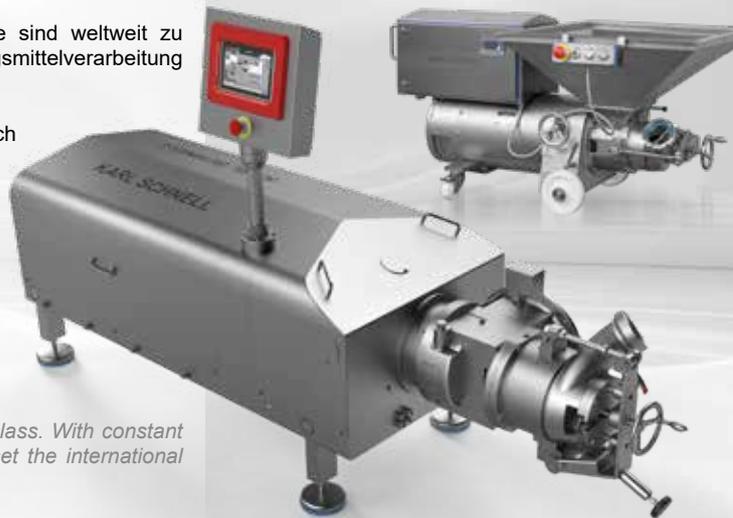
## FD-SERIES EMULSFIER

**KS** Feinstzerkleinerer der FD-Serie sind weltweit zu einem festen Begriff in der Nahrungsmittelverarbeitung geworden.

Sie sind in der Tat ein Klassiker. Durch ständige Innovation und Weiterentwicklung setzen sie den Maßstab in der Zerkleinerungstechnik.

*KS FD-Series Emulsifiers have become an internationally recognised name in food processing.*

*They are a genuine leader in their class. With constant innovation and development, they set the international standard for emulsifying technology.*



## FEINSTZERKLEINERER FL-SERIE

## FL-SERIES EMULSFIER

Innerhalb des Maschinenprogramms sind die Feinstzerkleinerer der Baureihe FL die Hochleistungsmaschinen von **KS**. Die robusten und leistungsstarken Feinstzerkleinerer sind für den Einsatz in kontinuierlich arbeitenden Prozesslinien ausgelegt. Je nach Maschinenausführung werden sie in unterschiedlichen Anwendungsbereichen eingesetzt.

*Within the machine program the emulsifiers of the series FL are the high-capacity machines of KS.*

*The robust and efficient emulsifiers are designed for the use in continuously working process lines. Depending on the machine equipment, they are used in different applications.*



## PROZESSAUTOMAT B-SERIE



## PROCESS AUTOMAT B-SERIES

Die innovativen **KS** Prozessautomaten B22 vereinen die Arbeitsschritte „Zerkleinern“, „Mischen“, „Emulgieren“ und „Homogenisieren“ unter Vakuum mit thermischen Prozessen in nur einer Maschine.

Sie zeichnen sich aus durch ein ausgezeichnetes Preis-Leistungs-Verhältnis und eine enorme Vielseitigkeit bei der Herstellung von Conveniencefood-Produkten.

*The innovative **KS** Process Automats B22 combine the stages of „pre-cutting“, „mixing“, „emulsifying“ and „homogenising“ under vacuum with thermal processes in one machine.*

*Their quality is characterised by excellent priceperformance ratio and a huge diversity for conveniencefood production.*

## PROZESSAUTOMAT FV-SERIE



## PROCESS AUTOMAT FV-SERIES

Bei der Herstellung von nieder- bis mittelviskosen Emulsionen und Suspensionen, wie z. B. Suppen und Soßen, Ketchup und Mayonnaise, Schmelzkäse und Pasteten, sind die **KS** Prozessautomaten der FV-Serie eine ideale Ergänzung zu den FD-Automaten, für die Produktion kleiner Chargen.

*In the production of light- to middle viscous emulsions and suspensions such as soups and sauces, ketchup and mayonnaise, processed cheese and pâtés, **KS** Process Automats of the FV-Series are designed for the production of smaller batches. They supplement the FD-Automats.*

## PROZESSAUTOMAT FC-SERIE



## PROCESS AUTOMAT FC-SERIES

Die multifunktionalen Prozessautomaten der FC-Serie werden zur Herstellung pastöser und fließfähiger Massen eingesetzt. Sie bewältigen problemlos auch schwierigste Zerkleinerungs-, Misch- und Emulgiervorgänge bei deutlich verkürzten Chargenzeiten und signifikant gemindertem Zeit- und Energiebedarf. Der modulare Aufbau und hohe Automatisierungsgrad gewährleistet eine hochwertige und konstante Produktqualität.

*The multi-functional FC-Series process automats are covering the processing of almost all pasty and viscous masses. They easily handle also the most difficult cutting, mixing and emulsification processes with clearly shortened batch times and significantly lowered time and energy requirements. The modular structure and the high automation degree enables high-grade and constant product quality.*

## PROZESSAUTOMAT FD-SERIE



## PROCESS AUTOMAT FD-SERIES

Diese Maschine vereint auf einzigartige Weise Mischer, Schüsselkutter und Feinstzerkleinerer in einem geschlossenen System. Die **KS** FD-Automaten sind universell einsetzbar, produktspezifisch konfigurierbar und voll automatisch regelbar.

Sie bieten Zeit- und Kostenersparnis bei gleichzeitig verbesserter Produktqualität.

*These machines form a unique combination of mixer, cutter and emulsifier, all in one closed system.*

***KS** FD-Automats can be used universally, configured specifically to the product, and controlled fully-automatically.*

*The advantages of this are time and cost saving with improved product quality.*

## VAKUUMFÜLLER P9 / 10 SE

Vakuumfüllmaschinen von **KARL SCHNELL** verbinden modernste Prozesstechnik mit technologischer Kompetenz. Sie zeichnen sich aus durch grammgenaue Portionierung, luftblasenfreie Abfüllung und maximale Füllleistung. Das intelligente Maschinenkonzept schließt sowohl die Vernetzung von Füllmaschine und Vorsatzmaschine als auch die Vernetzung übergeordneter IT-Komponenten mit ein. Die neuen **KS** Vakuumfüller der Baureihen **P9** und **P10** sind die Basismaschinen für eine Vielzahl von Anwendungen. Universell einsetzbar für die kosteneffiziente industrielle Produktion.

*Vacuum filling machines from **KARL SCHNELL** combine state-of-the-art process technology with technological competence. They set themselves apart due to highest portioning accuracy, best evacuation and maximum filling performance. The intelligent machine concept includes both the networking of filling machine and attachment as well as the networking of superordinate IT components.*

*The new **P9** / **P10** series vacuum fillers are the basic machines for many applications. Universally suitable for the cost-efficient industrial production.*

## VACUUM FILLER P9 / 10 SE



## VAKUUMFÜLLER P11 SE

**KS** Vakuumfüller der Baureihe **P11** sind prädestiniert für Anwendungen, in denen durchgehend enorme Leistung bei gleichzeitig produktschonender Zuführung gefordert wird. Zum Beispiel großkalibrige Slicerware, hochviskose Teigmassen und extrem kalte Rohwurstprodukte.

Das einzigartige **KS** Fördersystem bietet Portioniergenauigkeit, erstklassige Produktqualität und höchste Produktivität. Das ergonomische Design in Verbindung mit modernster Steuerungstechnologie garantiert Bedienkomfort und Effizienz.

***KS** Vacuum Fillers of the **P11** series are predestined for applications that require continuous enormous performance at the same time as product-gentle feeding.*

*For example large-caliber slicing products, highly viscous dough masses and extremely cold raw sausage products.*

*The unique **KS** Pump System offers portioning accuracy, first-class product quality and highest productivity.*

*Ergonomic design combined with state-of-the-art control technology guarantees ease of operation and efficiency.*

## VACUUM FILLER P11 SE



## VAKUUMFÜLLER VORSATZGERÄTE

Das **KS** Vorsatzgeräteprogramm bietet eine breite Auswahl, z. B. Abdrehvorsatzgerät, Darmhaltegerät, Darmaufziehgerät, Drillingskopf, Doppelauslauf, Portioniergeräte, Formband, Aufhängelinie, Dosenfüllgerät etc.

In Kombination mit Vorsatzgeräten erweitert sich der Einsatz der **KS** Füller enorm.

*The **KS** Attachments Program offers a broad selection, such as Twist Linking Device, Casing Holding Device, Casing Applier, Triple Head, Double Outlet, Portioning Devices, Forming Belt, Hanging Line, Can Filling Device etc.*

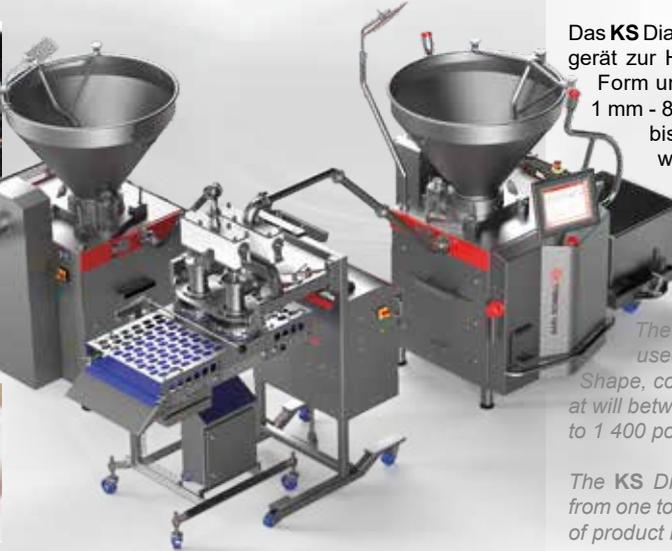
*Combining **KS** Fillers with attachments can greatly increase the range of possible applications.*

## VACUUM FILLER ATTACHMENTS



## VAKUUMFÜLLER DIAFRAGMA

## VACUUM FILLER DIAPHRAGM



Das **KS** Diafragma ist ein universell einsetzbares Vorsatzgerät zur Herstellung von Portionen und Strangwaren. Form und Konturen sowie Produktquerschnitte von 1 mm - 85 mm sind frei wählbar. Es können Taktzahlen bis maximal 1 400 Portionen pro Minute erzielt werden.

Das **KS** Diafragma gibt es in Ausführung von 1-6 Portionierköpfen. Zusätzlich besteht die Möglichkeit der Produktinjektion – die sogenannte Koextrusion.

*The **KS** Diaphragm is a attachment which can be used universally for portioning and straight filling. Shape, contours and product diameter can be selected at will between 1 mm and 85 mm. Frequency rates of up to 1 400 portions per minute are achievable.*

*The **KS** Diaphragm is available in different executions from one to six portion heads. There is also the possibility of product injection – the so-called coextrusion.*

## FÜLLWOLF, ROTATIONSSCHNEIDER

## GRINDER HEAD, ROTATION CUTTER



Der **KS** Füllwolf 130 ist als eigenständige Maschine konzipiert und verfügt über einen eigenen Antrieb. Er bietet – ideal zur Verarbeitung von Schweine-, Rind- und Geflügelfleisch – vielfältige Möglichkeiten, mehrere Arbeitsgänge zu vereinen.

Der **KS** Rotationsschneider als weiteres Element in der Produktionslinie gewährleistet eine exakte Portionierung der Hackfleischprodukte als Vorstufe zur Verwiegung und Verpackung.

*The **KS** Grinder Head 130 is designed as a separate machine and has its own drive. The **KS** Grinder Head 130 is ideal for processing pork, beef and poultry mince and provides a variety of ways of combining multiple processes.*

*As a further element in the production line, the **KS** Rotation Cutter guarantees exact portioning of the minced-meat products prior to weighing and packaging.*

## AUFHÄNGELINIE

## SAUSAGE HANGING LINE



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 Abdrehergerät mit Aufhängegerät, wird zentral über den **KS** Vakuumfüller bedient und gesteuert. Die vollautomatische **KS** Aufhängelinie ist flexibel für alle Darmsorten einsetzbar – immer mit höchster Längen- und Gewichtsgenauigkeit.

*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. The fully automatic **KS** Sausage Hanging Line can be used flexibly for all kinds of casings – always with the highest length and weight accuracy.*

## HEBEVORRICHTUNGEN

**KS** Hebevorrichtungen dienen zur Beschickung von Einzelmaschinen oder sind „verbindender“ Bestandteil einer Prozesslinie.

Sie zeichnen sich aus durch leistungsstarken Antrieb, verbundungssteife Konstruktion und raumsparenden Aufbau.

**KS** Hebevorrichtungen gibt es in vielfältigen Ausführungen, angepasst an die jeweiligen Einsatzbereiche.

*KS Lifting Devices are used for loading on single machines or are part of a production line. They are characterized by efficient drive, torsion-strengthened construction and space-saving design.*

*KS Lifting Devices come in a variety of designs, individually adapted to your usage needs.*

## LIFTING DEVICES



## FÖRDERGERÄTE

**KS** Fördergeräte sind die Grundlage einer leistungsfähigen und damit wirtschaftlichen Verarbeitungslinie. Sie sorgen für eine Automatisierung beim Transport der Rohmaterialien zu den einzelnen Maschinen und deren Beschickung.

Egal ob Förderband, Schleppkettenförderer oder Förderschnecke, **KS** bietet für jeden Einsatzbereich das optimale Fördergerät.

*KS Conveyor Equipment are the basis for efficient - and therefore profitable - production lines. They provide the automation of transport and supply of raw materials to the individual machines.*

*Whether you choose a belt conveyor, chain conveyor or screw conveyor, KS offers the best device for every area of application.*

## CONVEYOR



## VORRATSBEHÄLTER

**KS** Vorratsbehälter werden zur Bevorratung und Zwischenlagerung von Produkten in einer Standardisierungslinie eingesetzt.

Es gibt sie in horizontaler und schräger Ausführung – jeweils flexibel angepasst an die örtlichen Gegebenheiten. Behältergrößen sind von 1 000 bis 5 000 l erhältlich.

*KS Storage Bins are used for supply and temporary storage of products in a standardisation line.*

*They are available in either horizontal or diagonal designs – easily adaptable to location conditions. Bin sizes range from 1 000 to 5 000 l.*

## STORAGE BINS



## ZUFÜHRBEHÄLTER

## FEED HOPPER



Die **KS** Zuführbehälter werden zur Weiterförderung des Produktes in eine angeschlossene Maschine eingesetzt. Es gibt sie in Kunststoff- oder Edelstahlausführung mit und ohne Teflonbeschichtung.

Behältergrößen sind von 100 bis 5 000 l erhältlich und können somit flexibel auf die jeweiligen Anlagengrößen und die örtlichen Gegebenheiten angepasst werden.

*KS Feed Hopper are used for holding and feeding product into an attached machine. They are available in plastic and stainless steel designs with or without Teflon coating.*

*Container sizes range from 100 to 5 000 l, making them adaptable to all sizes of processing lines and location conditions.*

## ERHITZUNGSANLAGE UHT

## HEATING SYSTEM UHT



Die **KS** Erhitzungsanlage UHT ist als eine 2stufige, direkte und kontinuierlich arbeitende Sterilisationsanlage für die Haltbarkeitsverlängerung von Schmelzkäse, Schmelzkäsezubereitungen und ähnlichen Produkten konstruiert worden.

Durch die Anwendung der **KS** UHT Technologie in Verbindung mit der Rohwarenstandardisation wird eine Produkthaltbarkeitsverlängerung in Kombination mit einer erhöhten Produktionseffizienz erreicht.

*The KS Heating System UHT is designed as a 2-stage direct and continuous sterilisation system for increasing shelf life of processed cheese, processed cheese preparations and similar products.*

*KS UHT technology, in connection with standardisation, facilitates a combination of increases in both shelf life and production efficiency.*

## CREMIERBEHÄLTER, VORRATSSILOS

## CREAMING TANKS, STORAGE SILOS



Für die Herstellung von sterilisiertem, streichfähigem Schmelzkäse sind die **KS** Cremierbehälter ein wichtiger Bestandteil einer Verarbeitungslinie.

Sie dienen der kontrollierten Viskositätsanhebung nach dem Sterilisationsprozess, um eine optimale Streichfähigkeit zu erreichen.

**KS** Vorratssilos werden in Standardisierungslinien als Vorrats- und Pufferbehälter eingesetzt.

*KS Creaming Tanks are an important part of a production line for sterilised processed cheese spreads. They serve for controlled viscosity increase following the sterilisation process, in order to achieve optimum spreading characteristics.*

*KS Storage Silos are used as stock and buffer tanks in processing lines.*

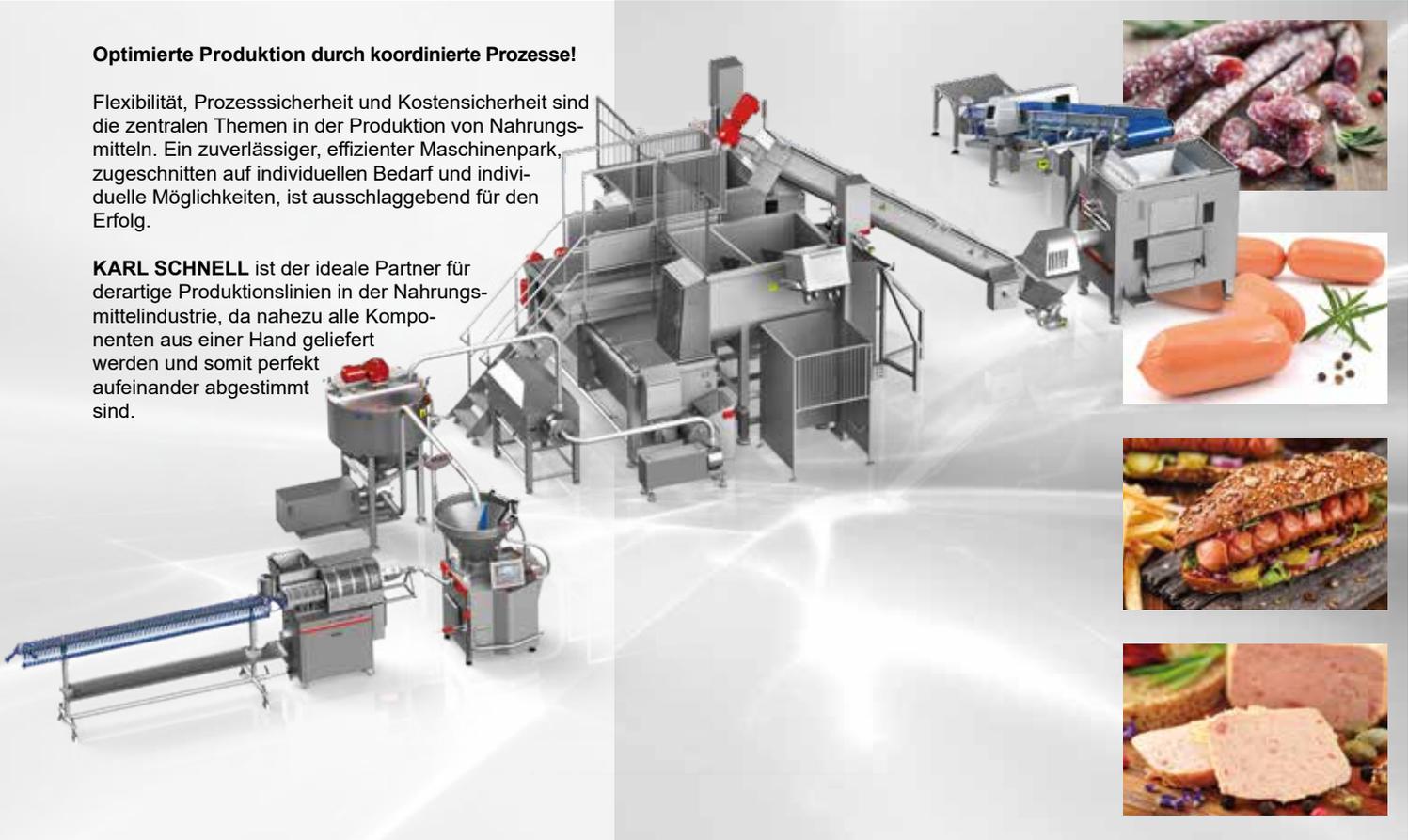


### FLEISCH & WURSTWAREN

#### Optimierte Produktion durch koordinierte Prozesse!

Flexibilität, Prozesssicherheit und Kostensicherheit sind die zentralen Themen in der Produktion von Nahrungsmitteln. Ein zuverlässiger, effizienter Maschinenpark, zugeschnitten auf individuellen Bedarf und individuelle Möglichkeiten, ist ausschlaggebend für den Erfolg.

**KARL SCHNELL** ist der ideale Partner für derartige Produktionslinien in der Nahrungsmittelindustrie, da nahezu alle Komponenten aus einer Hand geliefert werden und somit perfekt aufeinander abgestimmt sind.

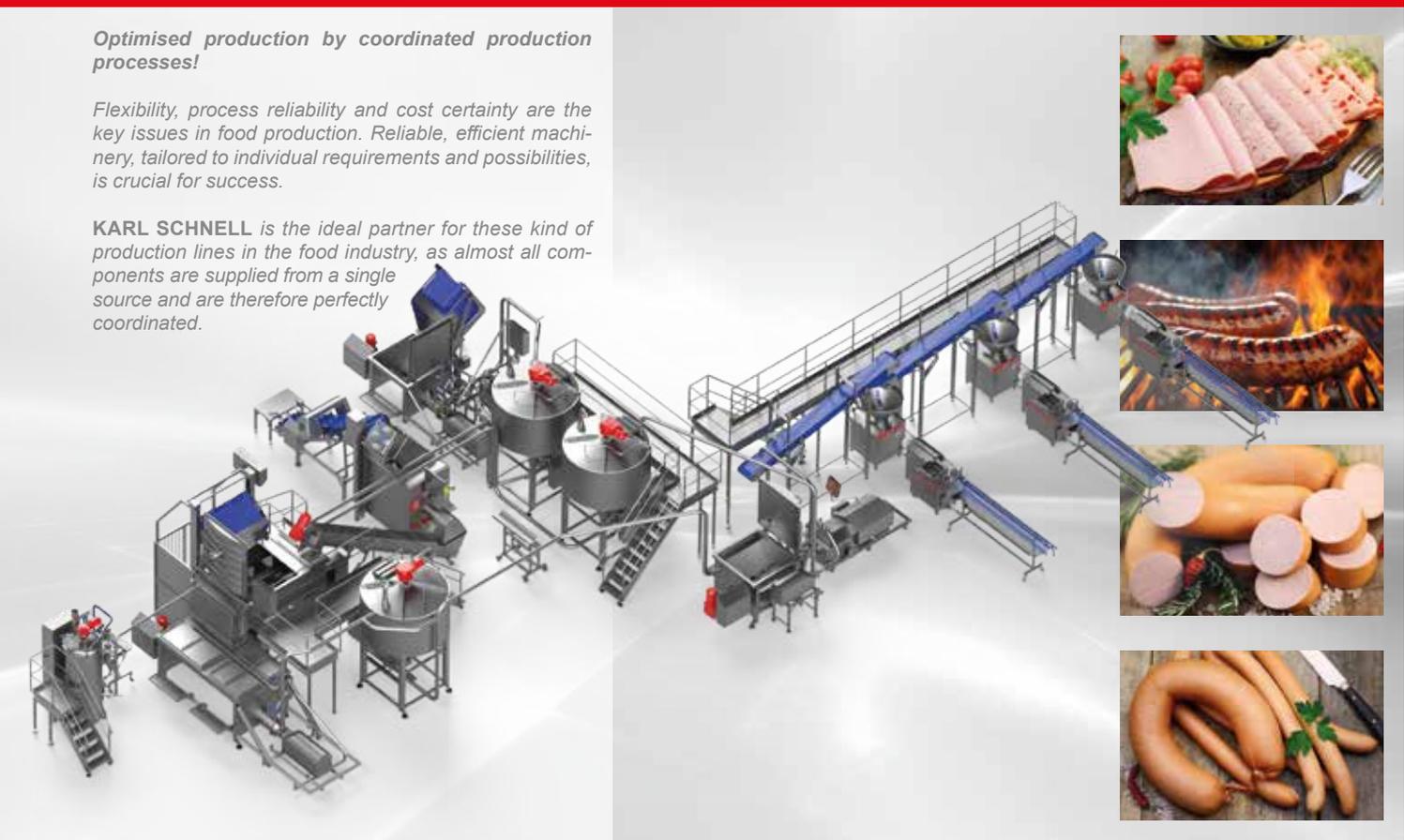


### MEAT & SAUSAGES

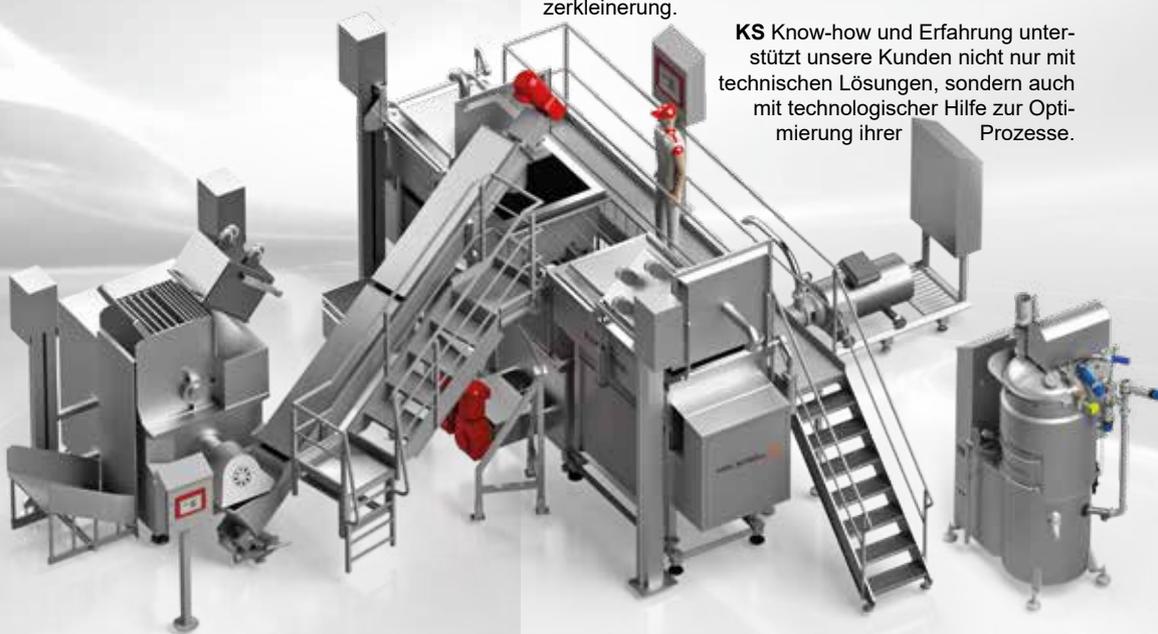
#### Optimised production by coordinated production processes!

Flexibility, process reliability and cost certainty are the key issues in food production. Reliable, efficient machinery, tailored to individual requirements and possibilities, is crucial for success.

**KARL SCHNELL** is the ideal partner for these kind of production lines in the food industry, as almost all components are supplied from a single source and are therefore perfectly coordinated.



## TIERNAHRUNG

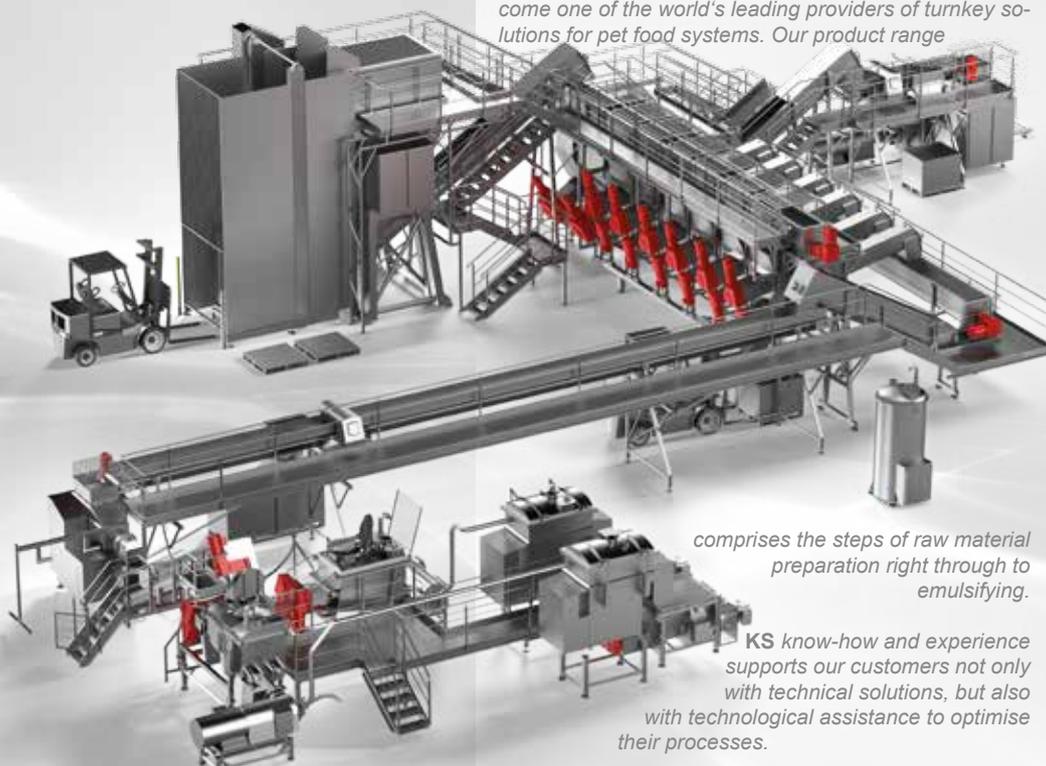


**Kundenspezifische Lösungen für eine Vielzahl von Anwendungen!**

**KS** verfügt über mehr als 75 Jahre Erfahrung in der Fleisch- und Tiernahrungsverarbeitung. In den letzten Jahren sind wir zu einem der weltweit führenden Anbieter von schlüsselfertigen Lösungen für Petfood-Systeme geworden. Unsere Produktpalette umfasst die Schritte von der Rohwarenstandardisierung bis hin zur Feinstzerkleinerung.

**KS** Know-how und Erfahrung unterstützt unsere Kunden nicht nur mit technischen Lösungen, sondern auch mit technologischer Hilfe zur Optimierung ihrer Prozesse.

## PETFOOD



*Customised solutions for a variety of applications!*

*KS has more than 75 years of experience in the meat and pet food processing. In recent years, we have become one of the world's leading providers of turnkey solutions for pet food systems. Our product range*

*comprises the steps of raw material preparation right through to emulsifying.*

*KS know-how and experience supports our customers not only with technical solutions, but also with technological assistance to optimise their processes.*

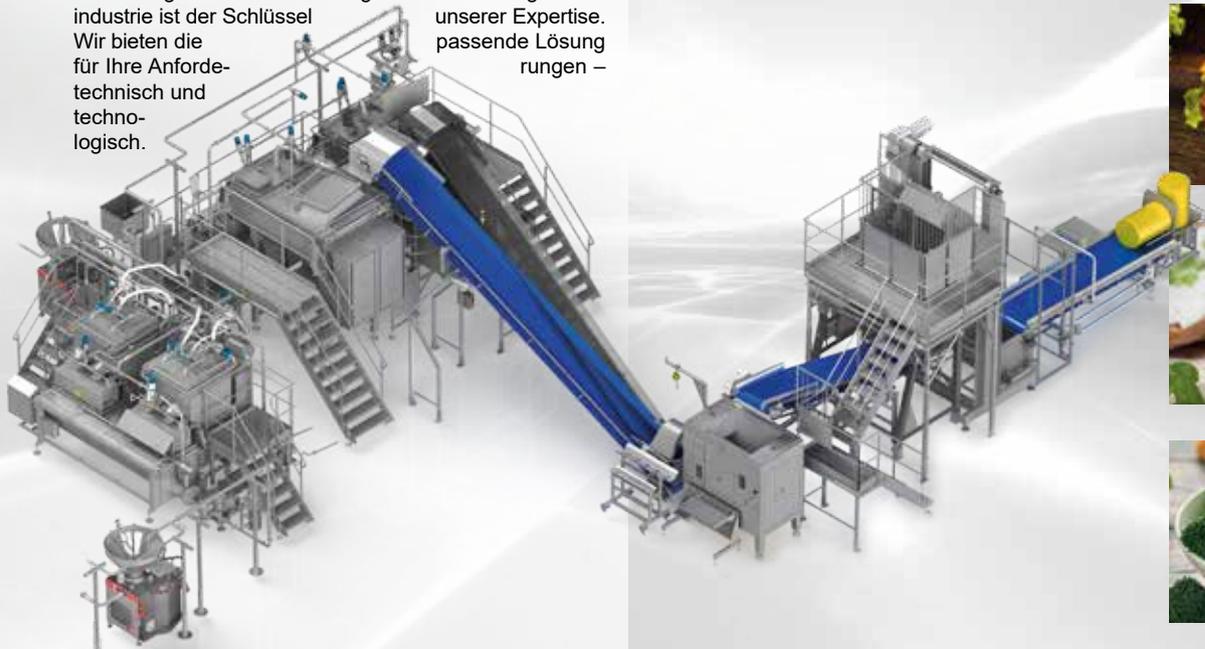


## SCHMELZKÄSE

### Hightech Maschinen für Lebensmittelsicherheit und Qualität!

Hohe Automatisierung, allgegenwärtig in vielen Industriezweigen, ist auch in der Schmelzkäseproduktion ein wichtiges Thema.

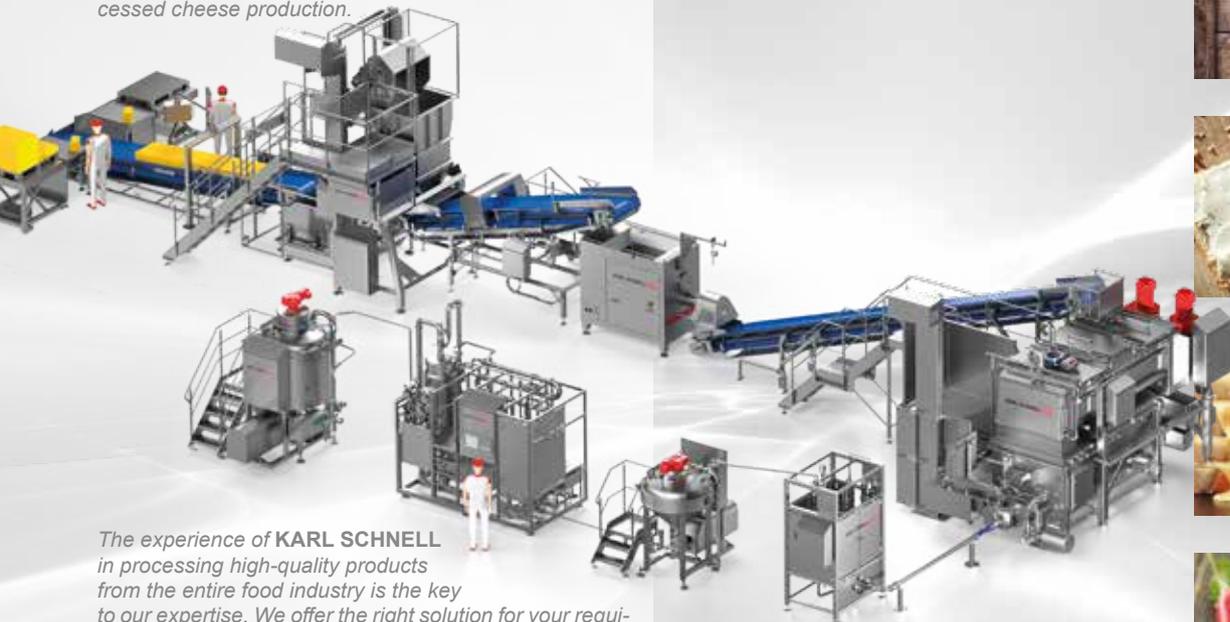
Die Erfahrung von **KARL SCHNELL** in der Verarbeitung hochwertiger Produkte aus der gesamten Nahrungsmittelindustrie ist der Schlüssel unserer Expertise. Wir bieten die passende Lösung für Ihre Anforderungen – technisch und technologisch.



## PROCESSED CHEESE

### High tech machinery for food safety and quality!

High level of automation, omnipresent in a wide range of industrial sectors, is also an important issue in processed cheese production.



The experience of **KARL SCHNELL** in processing high-quality products from the entire food industry is the key to our expertise. We offer the right solution for your requirements – technically and technologically.

## FEINKOST

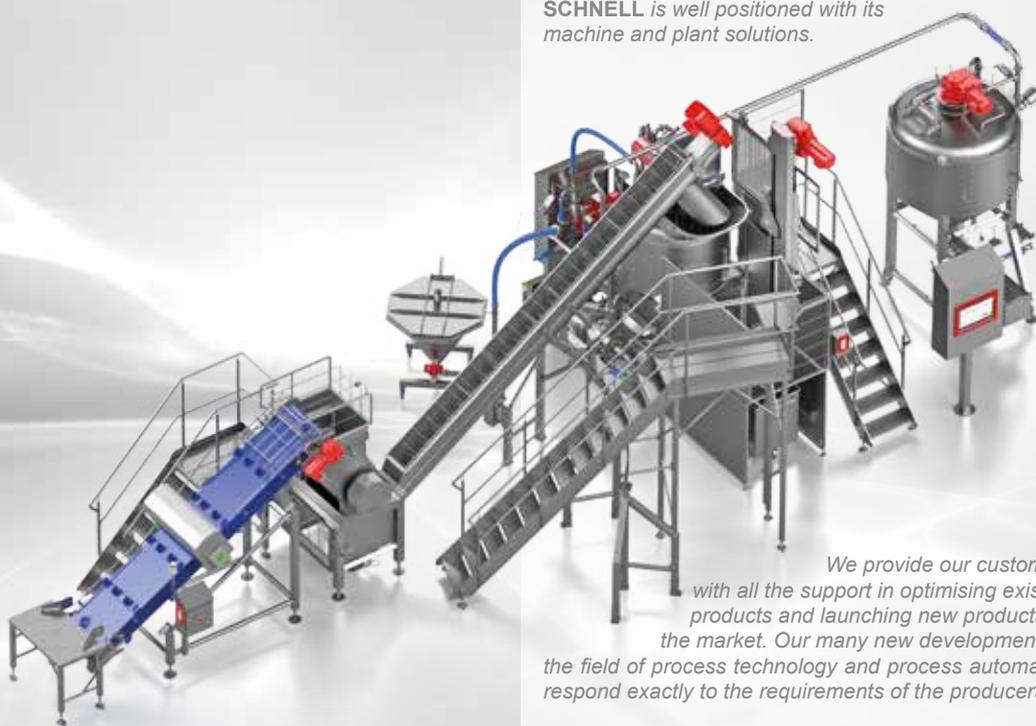


### Modulare Bausteine für neues Produktpotential!

Flexibilität ist unsere Kernkompetenz – In diesem Zusammenhang ist **KARL SCHNELL** mit seinen Maschinen- und Anlagenlösungen bestens aufgestellt.

Wir geben unseren Kunden jegliche Unterstützung bei der Optimierung bestehender und der Einführung neuer Produkte. Unsere zahlreichen Neuentwicklungen im Bereich der Prozesstechnik und Automation der Prozesse treffen genau die Anforderungen der Produzenten.

## DELICATESSEN



### Modular components for new product possibilities!

Flexibility is our key feature – in this context, **KARL SCHNELL** is well positioned with its machine and plant solutions.

We provide our customers with all the support in optimising existing products and launching new products on the market. Our many new developments in the field of process technology and process automation respond exactly to the requirements of the producers.



**QUALITÄT HAT EINEN NAMEN**  
**QUALITY HAS A NAME**

• **HAUPTSTANDORTE / TOP LOCATIONS**



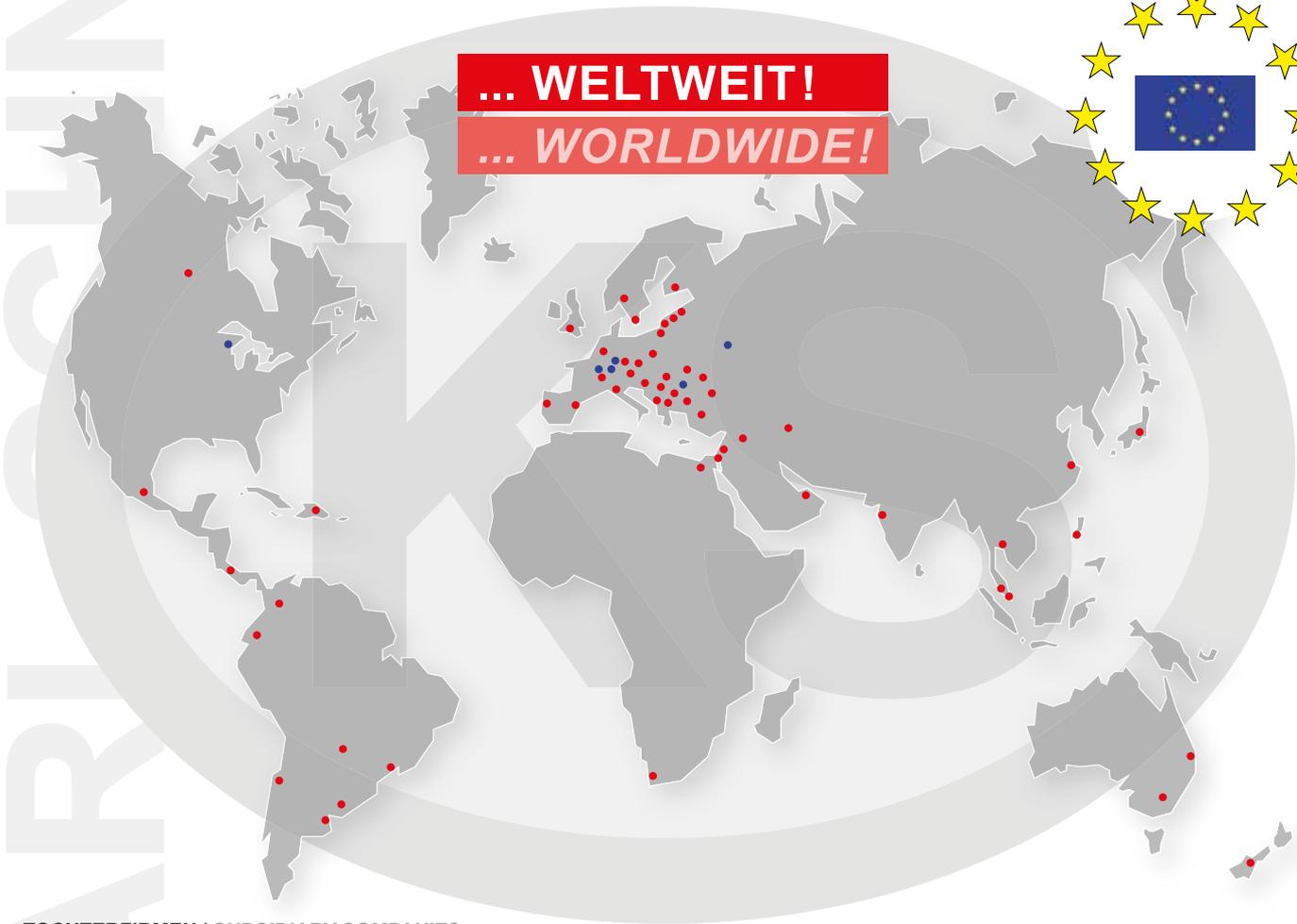
**KARL SCHNELL** GmbH & Co.KG  
Muehlstrasse 30 • Germany  
73650 Winterbach  
Tele +49 (0) 7181 / 9 62 - 0  
Fax +49 (0) 7181 / 9 62 - 100  
ks@karlschnell.de  
www.karlschnell.de



**KARL SCHNELL** GmbH & Co.KG  
Industriestrasse 60 • Germany  
97993 Creglingen  
Tele +49 (0) 7933 / 9 72 - 0  
Fax +49 (0) 7933 / 9 72 - 100  
ks@karlschnell.de  
www.karlschnell.de



**KARL SCHNELL** GmbH & Co.KG  
HOPLA – Werk Münster  
Hörle 2, 97993 Creglingen  
Tele +49 (0) 7933 / 20 307 13  
info@ks-hopla.com  
www.ks-hopla.com



• **TOCHTERFIRMEN / SUBSIDIARY COMPANIES**

**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  
ks@kschnell.com  
www.kschnell.com

**KARL SCHNELL** Inc. USA  
1001 North St.  
New London, WI 54961  
Tele +1 / 920 982 9974  
sales@karlschnell.com  
www.karlschnell.com

**KARL SCHNELL PROM SRL**  
Strada Transilvaniei 12  
Baciu 400000, jud. Cluj  
Tele +40 / 766 181 741  
ksp@karlschnellprom.com  
www.karlschnell.com

OOO „**KARL SCHNELL RUS**“  
Kaschirskoje Chaussee, House 3,  
Bld. 2, Block 4  
RU-115230 Moscow  
Tele +7 / 905 509 1759  
ksinfo@karlschnell.ru  
www.karlschnell.ru

