



GAMME COMPLÈTE DES MACHINES
PROGRAMA COMPLETO DE MÁQUINAS

KARL SCHNELL 
PARTNER TO THE FOOD INDUSTRY

PARTENAIRE DE L'INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE

Nous proposons des solutions – pas seulement un produit !

Depuis plus de 75 ans, **KARL SCHNELL** est synonyme dans le monde entier de produits innovants en provenance d'Allemagne.

La base de tout notre travail est une coopération en partenariat. Cela permet de combiner de manière optimale les exigences des clients avec le savoir-faire technique et technologique de **KARL SCHNELL**. Toutes les machines et installations sont soumises à une adaptation constante aux nouveaux défis spécifiques liés à l'hygiène, au produit, au processus et à la qualité.

Notre gamme de machines est fabriquée en interne. Les machines individuelles sont transformées en systèmes complexes pour le traitement et la fabrication d'une grande variété de produits.

KS bénéficie de son positionnement international : les pays dans lesquels notre entreprise est présente couvrent déjà une grande partie de la production économique mondiale.

Jusqu'à présent, nos spécialistes ont installé des milliers de systèmes intégrés pour une clientèle composée aussi bien de petites entreprises que de multinationales et active dans un large éventail de secteurs.

KARL SCHNELL emploie environ 350 collaborateurs dans ses deux usines en Allemagne et dans ses filiales en France, aux États-Unis, en Russie et en Roumanie. Ils se distinguent par leur qualification supérieure à la moyenne et leur engagement.



Fondateur / Fundador
Karl Schnell, Margarete Schnell

NOUS FOURNISSONS DES SOLUTIONS DANS TOUS LES DOMAINES D'APPLICATION

OFRECEMOS SOLUCIONES EN TODAS LAS ÁREAS DE APLICACIÓN

ALIMENTS POUR ANIMAUX
ALIMENTOS PARA ANIMALES

VIANDE & CHARCUTERIE
CARNE Y EMBUTIDOS

PRODUITS TRAITEUR & VEGAN
PRODUCTOS DELICATESSEN Y VEGANOS

FROMAGE FONDU
QUESO FUNDIDO



Dr. Ernst-Otto Schnell, Cornelia Schnell

SOCIO DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

Ofrecemos soluciones, no solo productos.

*Desde hace más de 75 años, **KARL SCHNELL** es sinónimo mundial de productos innovadores de origen alemán.*

*La base de todo nuestro trabajo es la cooperación en colaboración. Esto garantiza que las necesidades de los clientes se puedan combinar de forma óptima con la experiencia técnica y tecnológica de **KARL SCHNELL**. Todas las máquinas e instalaciones se adaptan constantemente a nuevos desafíos específicos de naturaleza higiénica, de productos, de procesos y de calidad.*

Nuestro programa de máquinas se fabrica internamente. De esta manera, las máquinas individuales se transforman en sistemas complejos para procesar y fabricar una amplia variedad de productos.

***KS** se beneficia de su posicionamiento internacional: los países en los que nuestra empresa está presente ya cubren una gran parte de la producción económica mundial.*

Hasta ahora, nuestros especialistas han instalado miles de sistemas integrados para una clientela que incluye tanto pequeñas empresas como corporaciones multinacionales y está activa en una amplia gama de industrias.

*En las dos plantas de Alemania y en las filiales de Francia, EE. UU., Rusia y Rumanía, **KARL SCHNELL** emplea a unos 350 hombres y mujeres que se distinguen por su cualificación superior a la media y su compromiso.*

DÉVELOPPEMENT

DESARROLLO



Chez **KARL SCHNELL**, le développement est synonyme de travail d'équipe.

En tant que fournisseur de solutions, nous combinons expérience, créativité et ingéniosité pour créer des solutions innovantes au profit de nos clients.

En utilisant des outils modernes, nous développons des produits performants et durables qui impressionnent par leur excellente valeur d'utilité.

*En **KARL SCHNELL**, el desarrollo implica trabajo en equipo.*

Como proveedores de soluciones, combinamos experiencia, creatividad e ingenio para crear soluciones innovadoras en beneficio de nuestros clientes.

Mediante el uso de herramientas modernas, desarrollamos productos de alto rendimiento y duraderos que impresionan por su excelente valor de uso.

FABRICATION

FABRICACIÓN



Notre gamme de produits est presque entièrement développée, conçue et construite en interne. Le grand nombre de solutions personnalisées exige un haut degré de flexibilité dans la production. Les connaissances et l'expertise sont la base pour construire des systèmes même complexes en peu de temps.

L'attention portée aux détails caractérise la qualité de notre travail.

Nuestra gama de productos se desarrolla, diseña y fabrica casi íntegramente en nuestras instalaciones. La gran cantidad de soluciones personalizadas exige un alto grado de flexibilidad en la producción. El conocimiento y la experiencia son la base para construir incluso sistemas complejos en poco tiempo.

La atención al detalle caracteriza la calidad de nuestro trabajo.

SERVICE APRÈS-VENTE

SERVICIO



L'équipe de service **KS** est composée d'employés bien formés et très motivés.

Sur le terrain - de la mise en service à la formation sur site, en passant par un service compétent pour la maintenance et les réparations.

Et au bureau – pour traiter rapidement et facilement les livraisons de pièces de rechange ou répondre à des questions techniques.

Service **KS** : sympathique, compétent, engagé envers nos clients. Nous sommes là pour vous – partout dans le monde.

*El equipo de servicio de **KS** está formado por empleados altamente motivados y bien formados.*

En el campo: desde la puesta en servicio, pasando por la formación in situ, hasta el servicio competente de mantenimiento y reparación.

Y en la oficina: para la tramitación rápida y sencilla de entregas de piezas de repuesto o para responder a preguntas técnicas.

*Servicio **KS**: amable, competente y comprometido con nuestros clientes. Estamos a su disposición en todo el mundo.*

CONCASSEURS

Les concasseurs **KS** sont robustes et puissants; ils sont utilisés pour le broyage de viandes et de fromages congelés.

Combinés avec les accessoires de transfert **KS**, les concasseurs permettent des débits allant jusqu'à 30000 kg par heure.

Les concasseurs **KS** peuvent être intégrés dans une ligne de fabrication en continu et sont ainsi des composants essentiels dans la standardisation.

*Las robustas y potentes quebradoras **KS** se utilizan para trocear carne congelada y queso. En la carga con equipos de transporte **KS**, la quebradora puede lograr un rendimiento de hasta 30000 kg por hora.*

*Las quebradoras **KS** se pueden integrar perfectamente en una línea de proceso de producción continua y, así, se convierten en un importante componente de la estandarización.*



QUEBRADORAS

CONCASSEUR K

Le concasseur **KS** de type 491 est utilisé pour le broyage de blocs de produits laitiers congelés, comme du fromage, du fromage frais, du beurre, etc. Il est possible de broyer des blocs de fromage ainsi que des meules de fromage d'un diamètre maximal de 900 mm.

Le chargement et la vidange sont effectués par le biais d'accessoires de transfert **KS**. Les concasseurs **KS** peuvent être intégrés à une ligne de fabrication en continu.

*La quebradora **KS** tipo 491 sirve para trocear productos lácteos congelados, p.e., queso, queso fresco, mantequilla etc. Se pueden trocear bloques de queso individuales y quesos redondos con un diámetro de hasta 900 mm.*

*La carga y el vaciado se efectúan mediante los equipos de transporte **KS**. Así, las quebradoras **KS** se pueden integrar perfectamente en una línea de procesos.*

QUEBRADORA K



HACHOIRS ET BROYEURS COMBINÉS

Les broyeurs combinés **KS** et les hachoirs **KS** sont des machines robustes et puissantes qui permettent de broyer de la viande fraîche ou de la viande congelée pré-concassée.

Le broyeur combiné **KS** est équipé d'un préconcasqueur et permet ainsi la transformation de viande fraîche et/ou congelée sans changement de la configuration de la machine.

En option, ils peuvent être équipés d'un système de mesure en ligne pour le contrôle de la qualité sur les lignes de production. Cela permet de réaliser des économies optimales tout en améliorant la qualité.



PICADORAS Y PICADORAS COMBINADAS

Las picadoras combinadas y las picadoras **KS** son máquinas robustas y potentes para picar carne fresca y carne congelada previamente troceada.

Gracias a la quebradora previa incorporada y la consiguiente configuración de la máquina, la picadora combinada **KS** puede procesar carne fresca y carne congelada, al mismo tiempo, sin necesidad de hacer ningún cambio.

Opcionalmente, se pueden equipar con un sistema de medición en línea para el control de calidad en las líneas de producción. Esto permite un ahorro óptimo de costes, a la vez que mejora la calidad.



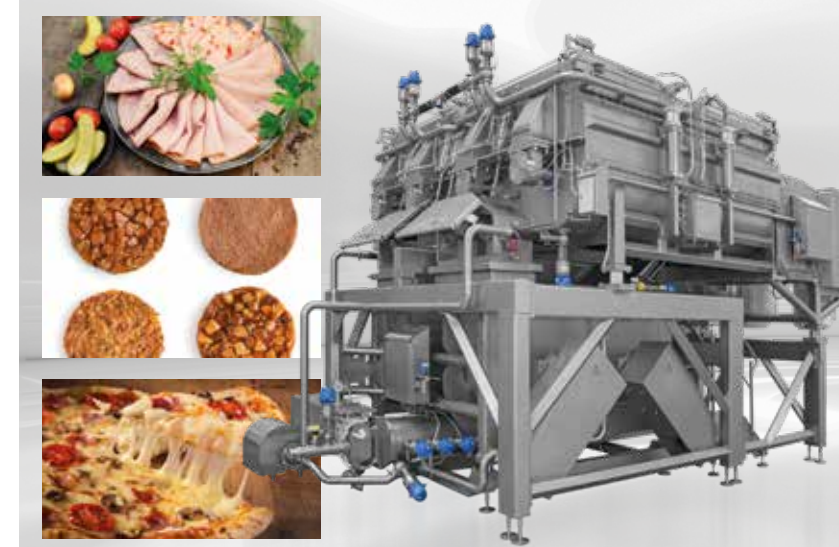
MÉLANGEUR

La gamme de **KS** comprend un grand nombre de mélangeurs de types très divers. Ils peuvent être, selon leur application, équipés d'arbres à rubans, à palettes ou à vis pleine.

Leur contenance peut varier entre 30 et 6000 l.

Un grand nombre d'équipements en option est à votre disposition: injection directe de vapeur, système CO2 / N2 pour le refroidissement, dispositif de pesée, dispositif de levage, nettoyage NEP, double-enveloppe pour la cuisson ou le refroidissement, dispositif de vide, commande automate, etc.

Les mélangeurs **KS** sont utilisés dans de nombreux domaines, de la production d'aliments pour animaux à la standardisation de la viande en passant par la production de fromage fondu.



MEZCLADORAS

El programa de mezcladoras **KS** abarca una gran cantidad de diferentes tipos de mezcladoras. Según su aplicación, éstas se pueden equipar con ejes helicoidales, ejes con palas o ejes de tornillo sin fin.

Las mezcladoras están disponibles en tamaños de 30 kg a 6000 l.

Existe una gran cantidad de equipos especiales, p. e., vaporización directa, sistema CO2 / N2 para enfriado, sistema de peso, dispositivo elevador, limpieza CIP, doble revestimiento para calentar y enfriar, sistema de vacío, mando con control PLC, etc.

Las mezcladoras **KS** se utilizan en muchos sectores, desde la producción de alimentos para animales y la estandarización de la carne hasta la fabricación de queso fundido.



SÉRIE F

Les affineurs **KS** de la série F sont des machines verticales, équipées du système de coupe **KS** à toute épreuve et d'une vaste gamme de moteurs très performants capables de démarrer en pleine charge.

Leur construction solide permet une productivité élevée, une grande longévité et une facilité d'utilisation. Ils remplissent ainsi toutes les conditions pour une utilisation de qualité et économique.

*Las emulsificadoras **KS** de la serie F son máquinas de diseño vertical, equipadas con el sistema de corte **KS** de eficacia probada y un programa de motores de amplio dimensionado.*

En su construcción sólida se combinan un servicio constante, una larga vida útil y un fácil manejo. De esta manera, los productos cumplen todas las condiciones para una aplicación económica y orientada a la calidad en la producción.

SERIE F



SÉRIE FD

Les affineurs **KS** de la série FD sont une référence sur le marché mondial de la transformation des aliments.

Ils appartiennent aux classiques du genre. Grâce à leur innovation et leur développement constant, ils posent des jalons en matière de technique d'affinage.

*Las emulsificadoras **KS** de la serie FD han adquirido fama mundial en las industrias de procesamiento de alimentos.*

Son, realmente, un clásico. Gracias a una innovación constante y al perfeccionamiento marcan la pauta en la técnica de emulsificación.

SERIE FD



SÉRIE FL

Dans la gamme des machines **KS**, les affineurs de la série FL sont des machines d'une grande puissance. Ces affineurs robustes et puissants sont conçus pour l'intégration dans une ligne de fabrication en continu.

Selon l'équipement de la machine, ils sont utilisés dans différentes applications.

*Dentro del programa de máquinas, las emulsificadoras de las series FL son las máquinas de alto rendimiento de **KS**. Estas robustas y potentes emulsificadoras se han diseñado para su empleo en líneas de proceso de producción continua. Dependiendo del equipamiento de la máquina se utilizan en diferentes aplicaciones.*

SERIE FL



AUTOMATE DE PROCESS SÉRIE B

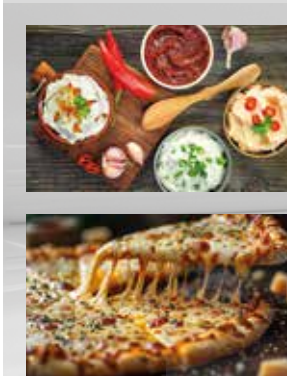


AUTÓMATA DE PROCESO SERIE B

Les automates de process la série B sont idéaux pour la production d'émulsions et de suspensions de viscosité faible à moyenne. Ils offrent un excellent rapport qualité-prix et sont principalement utilisés dans la production de soupes, de sauces et dans la préparation d'additifs pour l'alimentation humaine et animale.

Los autómatas de proceso de la serie B son ideales para producir emulsiones y suspensiones de viscosidad baja a media. Ofrecen una excelente relación calidad-precio y se utilizan principalmente en la producción de sopas, salsas y la preparación de aditivos para alimentación humana y de los animales.

AUTOMATE DE PROCESS SÉRIE FV

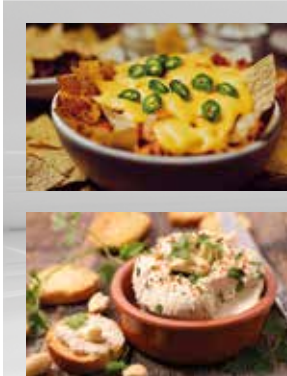


AUTÓMATA DE PROCESO SERIE FV

Les automates de process **KS** de la série FV sont une référence en matière de technique de process moderne. Ils combinent les étapes de « broyage », « mélange », « émulsification » et « homogénéisation » dans des conditions de vide avec des processus thermiques dans un seul système. Grâce à leur large éventail d'applications, elles sont idéales pour le traitement de presque toutes les masses pâteuses et fluides. Cela en fait une solution flexible et à l'épreuve du temps pour un large éventail d'exigences dans la production alimentaire.

*Los autómatas de proceso de la serie **KS** FV marcan la pauta en la tecnología de procesos moderna. Combinan los pasos de "precorte", "mezclado", "emulsionado" y "homogeneización" en condiciones de vacío con procesos térmicos en un solo sistema. Gracias a su versátil gama de aplicaciones, son ideales para procesar casi todas las masas pastosas y fluidas. Esto los convierte en la solución flexible y preparada para el futuro para los más diversos requisitos en la producción de alimentos.*

AUTOMATE DE PROCESS SÉRIE FC

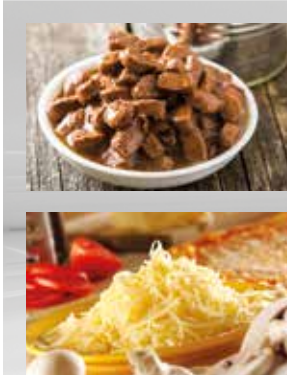


AUTÓMATA DE PROCESO SERIE FC

Les automates de process multifonctionnels de la série FC offrent une flexibilité sans compromis avec des temps de batch courts et de faibles besoins en énergie. Les procédés à froid et à chaud, y compris la pasteurisation, peuvent être réalisés en utilisant à la fois des procédés à cisaillement élevé et à faible cisaillement. Cela permet de produire une large gamme de produits avec un degré de finesse défini ainsi que d'intégrer soigneusement les composants grumeleux des recettes.

Los autómatas de proceso multifuncionales de la serie FC ofrecen una flexibilidad absoluta con tiempos de lote cortos y bajos requisitos de energía. Los procesos en frío y en caliente, incluida la pasteurización, se pueden llevar a cabo utilizando procesos de alto y bajo cizallamiento. Esto permite la producción de una amplia gama de productos con un grado de finura definido, así como la integración cuidadosa de los componentes grumosos de la receta.

AUTOMATE DE PROCESS SÉRIE FD



AUTÓMATA DE PROCESO SERIE FD

Pour le traitement de matières premières de viscosité moyenne à élevée, les automates de process de la série **KS** FD sont le premier choix. Ils combinent de manière innovante des mélangeurs, des coupe-bols et des affineurs dans un système fermé. Les automates **KS** FD sont polyvalents, peuvent être configurés pour des produits spécifiques et offrent une technologie de commande et de régulation entièrement automatique.

*Para procesar materias primas con viscosidad media a alta, los autómatas de proceso de la serie **KS** FD son la primera opción. Combinan de forma innovadora mezcladoras, cortadoras de tazones y emulsificadoras en un sistema cerrado. Los autómatas **KS** FD son versátiles, se pueden configurar para productos específicos y ofrecen tecnología de control y regulación totalmente automática.*

POUSSOIR SOUS VIDE P9 / 10 SE

Les pousseurs sous vide de **KARL SCHNELL** marient une technologie de processus des plus modernes à la compétence technologique. Ils se distinguent par le portionnement au gramme près, le transfert du produit sans formation de bulles d'air et un débit maximal. Le concept de machine intelligent inclut non seulement la mise en réseau du pousseur et de la machine rapportée mais également celle des composants informatiques de niveau supérieur. Les nouveaux pousseurs sous vide **KS** des séries P9 et P10 constituent les machines de base pour un grand nombre d'applications. Utilisation universelle pour la production industrielle rentable.

La embutidoras al vacío de **KARL SCHNELL** combinan la técnica de proceso más moderna con la competencia tecnológica. Se caracterizan por un porcionado exacto al gramo, un llenado libre de burbujas de aire y un rendimiento de llenado máximo. El concepto inteligente de la máquina incluye tanto la conexión de máquinas embutidoras y máquinas accesorias, como también la conexión de componentes de IT superiores. Las nuevas embutidoras al vacío **KS** de las series P9 y P10 son las máquinas básicas para una gran cantidad de aplicaciones. Aplicable de manera universal para la producción industrial rentable.

EMBUTIDORA AL VACIO P9 / 10 SE



POUSSOIR SOUS VIDE P11 SE

Les pousseurs sous vide **KS** de la série **P11** sont prédestinés à des applications nécessitant en permanence une énorme performance en même temps qu'une aménée de produit en douceur. Par exemple marchandises de gros calibre pour trancheuse, masse de pâte de haute viscosité et saucisses crues extrêmement froides. Le système de poussage particulier de **KS** offre précision de portionnement, qualité du produit de première classe et productivité optimale. Le design ergonomique, lié à une technologie de commande des plus modernes, garantit facilité d'utilisation et efficacité.

Las embutidoras al vacío **KS** de la serie **P11** están predestinadas para aplicaciones en las que se requiere un rendimiento enorme y al mismo tiempo una alimentación que proteja al producto. Por ejemplo, productos para filetear de gran calibre, masas de alta viscosidad y productos de embutido crudos extremadamente fríos. El exclusivo sistema transportador **KS** ofrece precisión de porcionado, calidad de producto de primera clase y una productividad máxima. El diseño ergonómico combinado con tecnología de control más moderna garantiza confort de manejo y eficiencia.

EMBUTIDORA AL VACIO P11 SE



ACCESSOIRES POUR POUSSOIR SOUS VIDE

Le programme d'accessoires **KS** offre un large choix, tel que le Torsadeur, Main mécanique, enfileur de boyaux, la bande de formation, la ligne de suspension, le dispositif de remplissage de boîtes de conserve, etc.

La combinaison des pousseur su vide **KS** avec des accessoires permet d'élargir considérablement la gamme des applications possibles.

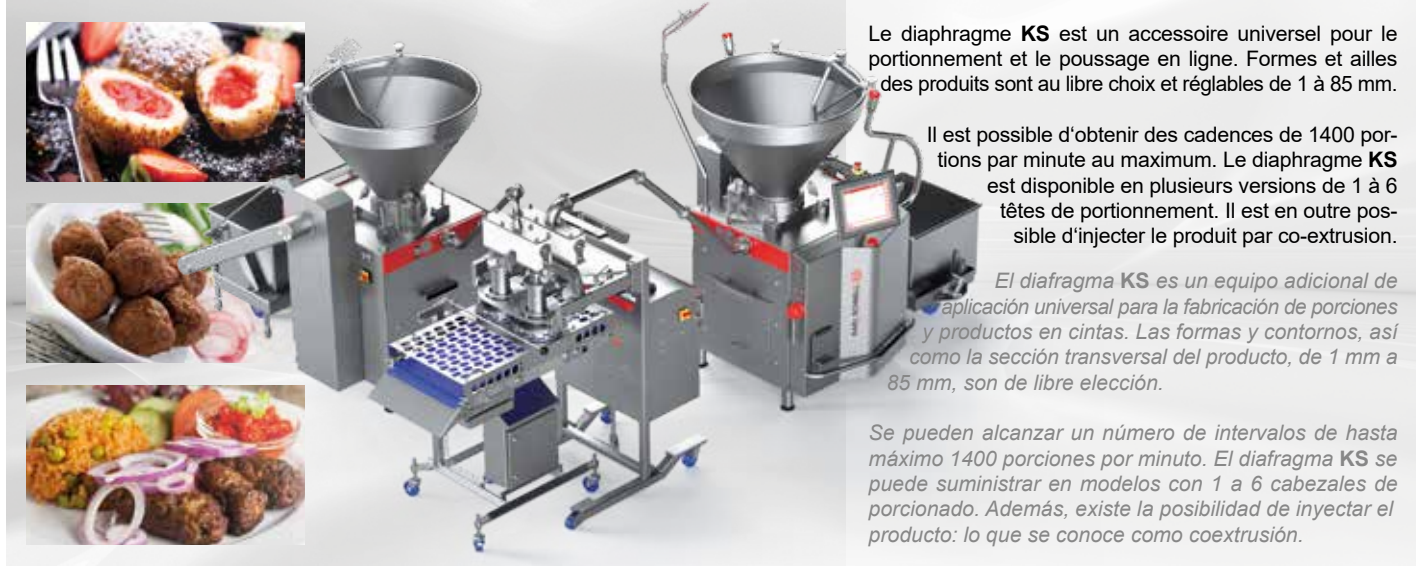
El programa de equipos adicionales **KS** ofrece una amplia gama, p. e., equipo adicional retorcedor, colocadora de tripas, aplicadora de tripa, dispositivo de porcionado, cinta formadora, línea de suspensión, dispositivo de llenado de latas, etc.

En combinación con los equipos adicionales se amplía enormemente el campo de aplicación de las embutidoras **KS**.

EMBUTIDORA AL VACIO EQUIPOS ADICIONALES



DIAPHRAGME DIAFRAGMA



Le diaphragme **KS** est un accessoire universel pour le portionnement et le poussage en ligne. Formes et ailles des produits sont au libre choix et réglables de 1 à 85 mm.

Il est possible d'obtenir des cadences de 1400 portions par minute au maximum. Le diaphragme **KS** est disponible en plusieurs versions de 1 à 6 têtes de portionnement. Il est en outre possible d'injecter le produit par co-extrusion.

El diafragma **KS** es un equipo adicional de aplicación universal para la fabricación de porciones y productos en cintas. Las formas y contornos, así como la sección transversal del producto, de 1 mm a 85 mm, son de libre elección.

Se pueden alcanzar un número de intervalos de hasta máximo 1400 porciones por minuto. El diafragma **KS** se puede suministrar en modelos con 1 a 6 cabezales de porcionado. Además, existe la posibilidad de inyectar el producto: lo que se conoce como coextrusión.

TÊTE DE BROYAGE 130 / DISPOSITIF DE COUPE ROTATIF PICADORA DE RELLENADO 130 / CORTADOR ROTATIVO



La tête de broyage **KS** 130 est conçu comme une machine autonome avec son propre entraînement. Associé à des pousseurs sous vide, il offre les plus hauts standards de qualité pour la fabrication de produits hachés, qu'ils soient à base de viande ou alternatifs à la viande.

Le Dispositif de coupe rotatif **KS**, autre élément de la ligne de production, garantit un portionnement précis des produits de viande hachée, étape préalable au pesage et à l'emballage.

La picadora de relleno 130 **KS** está diseñado como una máquina independiente con accionamiento propio. En combinación con las embutidoras al vacío, ofrece los más altos estándares de calidad en la producción de productos picados, tanto a base de carne como de productos alternativos a la carne.

Como elemento adicional de la línea de producción, el cortador rotativo **KS** garantiza un porcionado exacto de los productos de carne picada antes de pesarlos y envasarlos.

LIGNE D'ACCROCHAGE LÍNEA DE SUSPENSIÓN



Conçue pour une application dans la production industrielle de saucisses, la ligne de suspension **KS** d'un tout nouveau développement offre aux clients une fiabilité et une optimisation maximales de la production.

Le système modulaire, composé d'une machine de remplissage, de Torsadeur - Portionneur APG avec un dispositif d'accrochage AHG, est à commande centralisée et peut être utilisé de manière flexible pour tous les types de boyaux - toujours avec la plus grande précision de longueur et de poids.

Concebida para la aplicación en la producción industrial de salchichas, la línea de suspensión **KS** de un desarrollo totalmente nuevo ofrece a los clientes una fiabilidad máxima y optimización de la producción. El sistema modular, compuesto de máquina llenadora, porcionadora y retorcedora APG con dispositivo suspensor AHG, se controla de forma centralizada y se puede utilizar de forma flexible para todo tipo de tripas, siempre con la máxima precisión de longitud y peso.

ELÉVATEUR

Les élévateurs **KS** sont la solution idéale pour alimenter des machines individuelles ou comme élément de liaison dans les lignes de processus. Avec un entraînement puissant, une construction rigide et une conception peu encombrante, ils offrent une efficacité et une fiabilité maximales.

Ils sont disponibles dans de nombreuses versions et sont adaptés individuellement aux exigences du domaine d'application – pour une manutention fluide des produits parfaitement adaptée aux processus opérationnels.

Los dispositivos de elevación KS son la solución ideal para alimentar máquinas individuales o como elemento de conexión en líneas de proceso. Con un potente accionamiento, una construcción rígida y un diseño que ahorra espacio, ofrecen la máxima eficacia y fiabilidad.

Están disponibles en numerosas versiones y se adaptan individualmente a los requisitos del campo de aplicación, para una manipulación fluida del producto y perfectamente adaptada a los procesos operativos.

DISPOSITIVOS DE ELEVACIÓN



CONVOYEURS

Les dispositifs de transfert **KS** sont la base d'une ligne de process productive et économique. Ils permettent l'automatisation du transfert et de l'alimentation des matières premières vers les divers équipements.

Qu'il s'agisse de tapis de transfert, de vis de transfert ou tapis à tasseaux, **KS** a toujours une solution optimale pour votre domaine d'application.

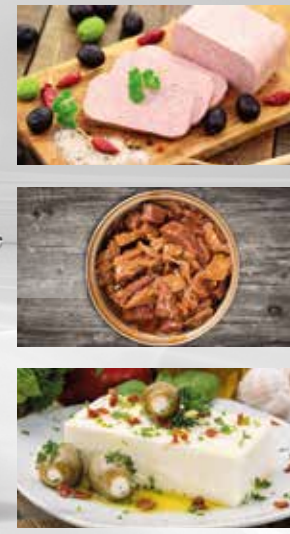
Los equipos de transporte KS son la base de una línea de proceso eficaz y, en consecuencia, económica.

Permiten la automatización del transporte de las materias primas a cada máquina individual y su suministro.

Tanto si necesita cintas transportadoras, transportadores por cadena de arrastre o transportadores sin fin, KS le ofrece el equipo de transporte para cada campo de aplicación.



TRANSPORTADORES



CUVE TAMPON

Les cuve tampons **KS** sont utilisés pour le stockage sûr et le stockage intermédiaire des produits dans les lignes de processus. Disponibles en versions horizontales et inclinées, ils peuvent être adaptés de manière flexible aux conditions individuelles du site.

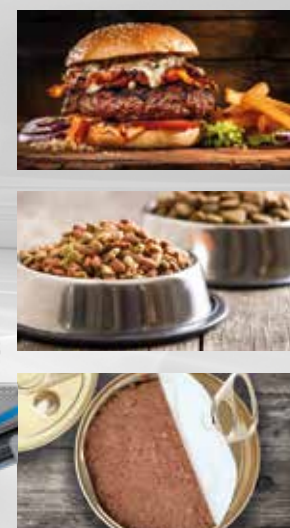
Avec des tailles de conteneurs de 1000 à 5000 litres, ils offrent une capacité suffisante pour répondre à un large éventail d'exigences et soutiennent ainsi un flux de processus fluide.

Los depósitos KS se utilizan para el almacenamiento seguro y el almacenamiento intermedio de productos en líneas de proceso. Disponibles en versiones horizontal e inclinada, pueden adaptarse con flexibilidad a las condiciones individuales del lugar.

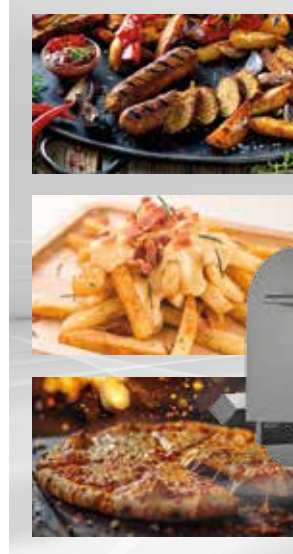
Con tamaños de contenedor de 1000 a 5000 litros, ofrecen capacidad suficiente para una amplia gama de requisitos y contribuyen así a un flujo de proceso fluido.



DEPÓSITOS



CUVES D'ALIMENTATION



TOLVA DE ALIMENTACIÓN

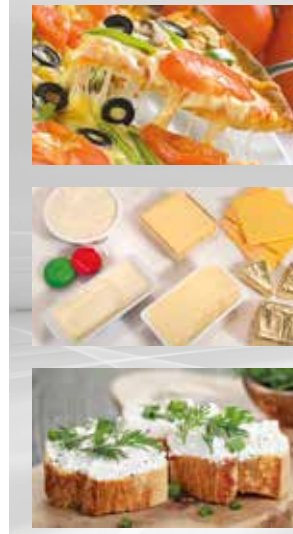
Les cuves d'alimentation **KS** sont utilisées pour le transport ultérieur et l'alimentation des produits dans les machines connectées. Disponibles en plastique robuste ou en acier inoxydable de haute qualité, elles offrent de nombreuses variantes d'équipement, parfaitement adaptées au domaine d'application respectif.

Avec des tailles de conteneur de 100 à 5000 litres, elles garantissent une flexibilité dans l'intégration des processus pour s'adapter aux différentes capacités des systèmes et aux conditions locales.

Las tolvas de alimentación KS se utilizan para el transporte y la alimentación de productos a las máquinas conectadas. Disponibles en plástico resistente o acero inoxidable de alta calidad, ofrecen numerosas variantes de equipamiento, perfectamente adaptadas al área de aplicación respectiva.

Con tamaños de contenedores de 100 a 5000 litros, garantizan flexibilidad en la integración de procesos para adaptarse a diferentes capacidades de sistema y condiciones locales.

LIGNE UHT



LINEA DE CALENTAMIENTO UHT

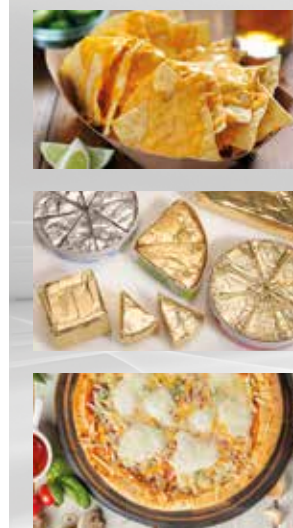
La ligne UHT **KS** est un système de stérilisation à deux étages fonctionnant en continu et basé sur le principe de chauffage direct. Il a été spécialement développé pour prolonger la durée de conservation du fromage fondu, des préparations à base de fromage fondu et des produits similaires.

En utilisant la technologie avancée **KS UHT**, le système garantit non seulement une durée de conservation prolongée avec une qualité de produit élevée et constante, mais contribue également de manière significative à augmenter l'efficacité de la production.

La línea de calentamiento UHT KS es un sistema de esterilización continua de dos etapas basado en el principio del calentamiento directo. Fue desarrollado especialmente para prolongar la vida útil del queso fundido, los preparados de queso fundido y productos similares.

Gracias a la avanzada tecnología UHT de KS, el sistema no sólo garantiza una vida útil prolongada con una alta calidad constante del producto, sino que también contribuye significativamente a aumentar la eficiencia de la producción.

SILO DE STOCKAGE / CUVE DE CRÉMAGE & DE PROCESS



SILO / DEPÓSITO DE CREMA & DE PROCESO

Les silos **KS** sont utilisés, dans les lignes de process, comme cuves de stockage ou cuves-tampon. Ils garantissent un flux de produits sûr, hygiénique et automatisé. Les silos cylindro-coniques sont disponibles dans des tailles allant de 150 à 6000 litres. Les cuves de crémage et cuves process **KS** constituent un élément important dans une ligne de transformation destinée à la production de fromage fondu et stérilisé à tartiner. Ils servent à l'augmentation contrôlée de la viscosité après le process de stérilisation, afin d'obtenir une tartinabilité optimale. Les cuves cylindriques-coniques existent en versions de 150 à 4000 litres.

Los silos KS se utilizan como depósitos de almacenamiento y de reserva en líneas de procesamiento. Garantizan un flujo de producto seguro, higiénico y automatizado. Los silos cilíndricos-cónicos están disponibles en tamaños de 150 a 6000 l. Los depósitos de crema y los depósitos de proceso KS son una parte importante de una línea de producción de quesos procesados esterilizados para untar. Sirven para aumentar de forma controlada la viscosidad después del proceso de esterilización, con el fin de lograr características óptimas de untado. Los silos cilíndricos-cónicos están disponibles en tamaños que van desde 150 hasta 4000 l.

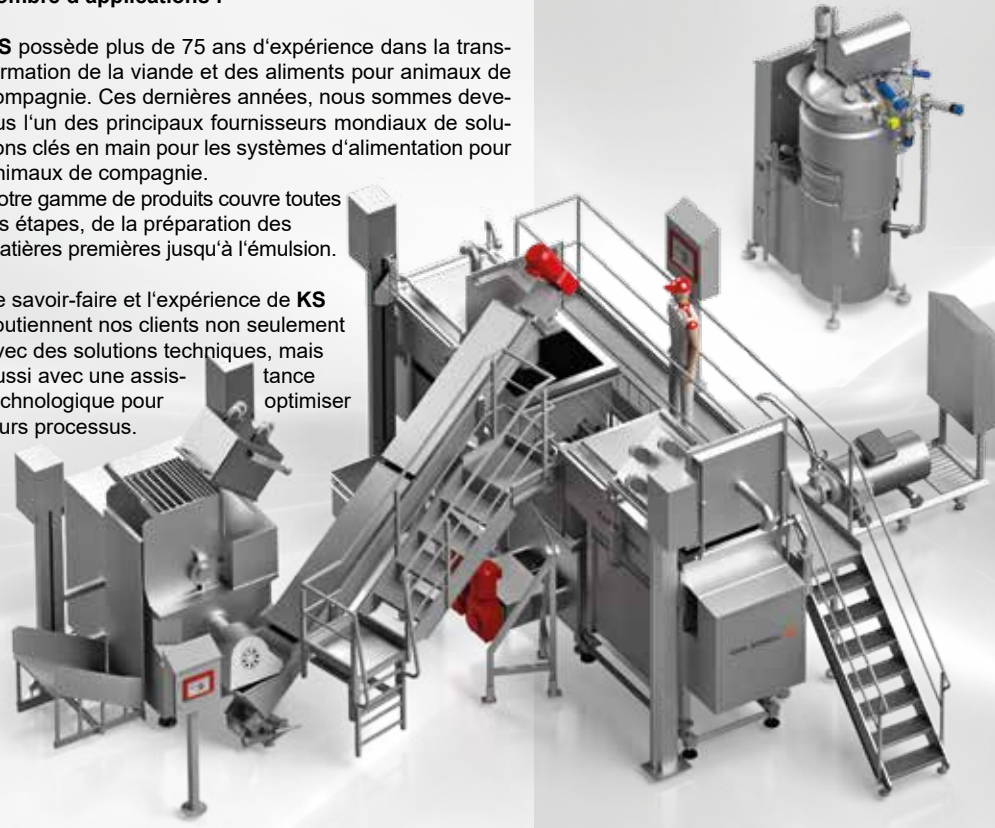
ALIMENTS POUR ANIMAUX

Solutions spécifiques aux clients pour un grand nombre d'applications !

KS possède plus de 75 ans d'expérience dans la transformation de la viande et des aliments pour animaux de compagnie. Ces dernières années, nous sommes devenus l'un des principaux fournisseurs mondiaux de solutions clés en main pour les systèmes d'alimentation pour animaux de compagnie.

Notre gamme de produits couvre toutes les étapes, de la préparation des matières premières jusqu'à l'émulsion.

Le savoir-faire et l'expérience de KS soutiennent nos clients non seulement avec des solutions techniques, mais aussi avec une assistance technologique pour optimiser leurs processus.



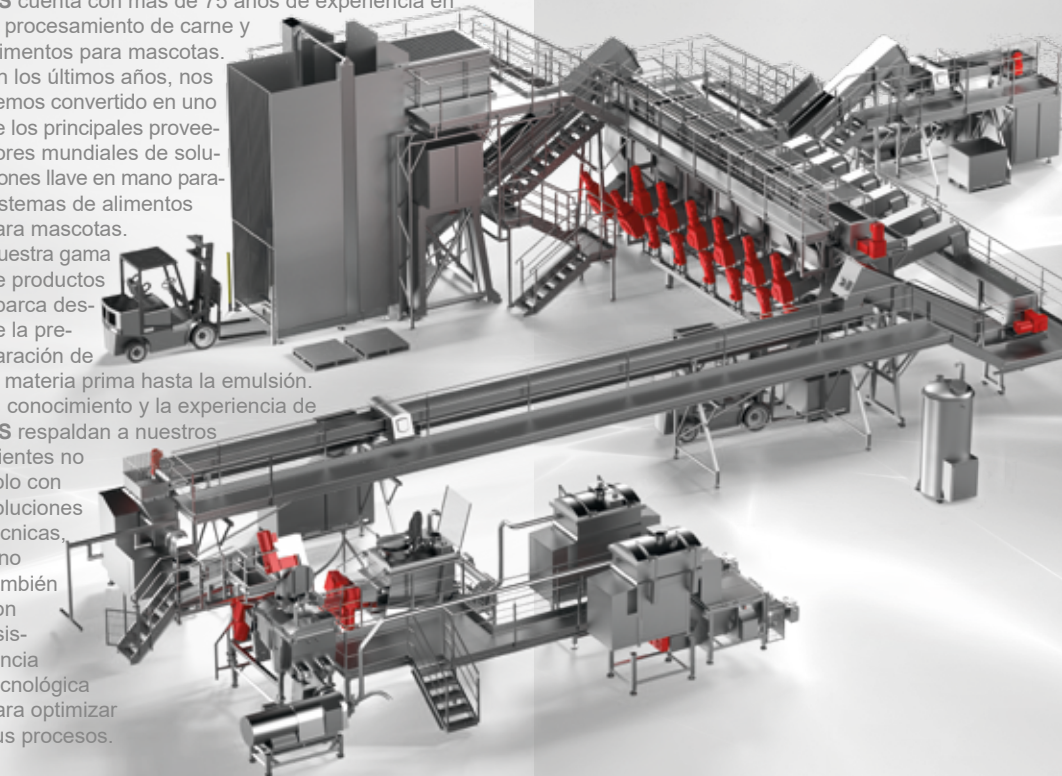
ALIMENTOS PARA ANIMALES

¡Soluciones personalizadas para una variedad de aplicaciones!

KS cuenta con más de 75 años de experiencia en el procesamiento de carne y alimentos para mascotas. En los últimos años, nos hemos convertido en uno de los principales proveedores mundiales de soluciones llave en mano para sistemas de alimentos para mascotas.

Nuestra gama de productos abarca desde la preparación de la materia prima hasta la emulsión. El conocimiento y la experiencia de KS respaldan a nuestros clientes no solo con soluciones técnicas, sino también con asistencia tecnológica para optimizar sus procesos.

El conocimiento y la experiencia de KS respaldan a nuestros clientes no solo con soluciones técnicas, sino también con asistencia tecnológica para optimizar sus procesos.



VIANDE & CHARCUTERIE



Production optimisée grâce à des processus coordonnés !

La flexibilité, la fiabilité des processus et la sécurité des coûts sont des éléments clés dans la production alimentaire. Un parc de machines fiable et efficace, adapté aux exigences et aux possibilités individuelles, est essentiel pour le succès.

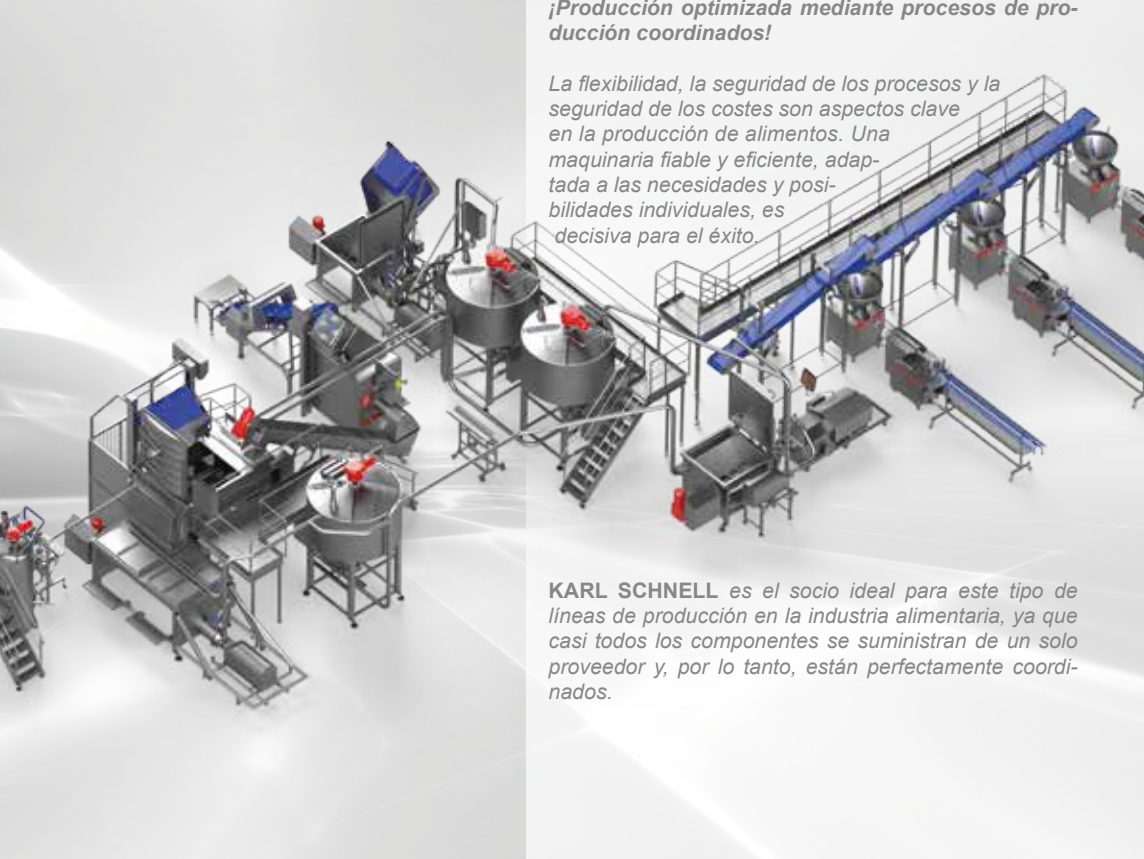
KARL SCHNELL est le partenaire idéal pour ce type de lignes de production dans l'industrie alimentaire, car presque tous les composants proviennent d'une seule source et sont donc parfaitement coordonnés.

CARNE Y EMBUTIDOS

¡Producción optimizada mediante procesos de producción coordinados!

La flexibilidad, la seguridad de los procesos y la seguridad de los costes son aspectos clave en la producción de alimentos. Una maquinaria fiable y eficiente, adaptada a las necesidades y posibilidades individuales, es decisiva para el éxito.

KARL SCHNELL es el socio ideal para este tipo de líneas de producción en la industria alimentaria, ya que casi todos los componentes se suministran de un solo proveedor y, por lo tanto, están perfectamente coordinados.



PRODUITS TRAITEUR & VEGAN

Composants modulaires pour de nouvelles possibilités de production !

La flexibilité est notre compétence clé – Dans ce contexte, **KARL SCHNELL** est idéalement positionné avec ses solutions de machines et de systèmes.

Nous fournissons à nos clients tout le soutien nécessaire pour optimiser les produits existants et introduire de nouveaux produits.

Nos nombreux nouveaux développements dans le domaine de la technologie des processus et de l'automatisation des processus répondent précisément aux exigences des producteurs.



PRODUCTOS DELICATESSEN Y VEGANOS

¡Componentes modulares para nuevas posibilidades de productos!

*La flexibilidad es nuestra característica principal: **KARL SCHNELL** se encuentra en este contexto bien posicionado con sus soluciones de máquinas e instalaciones.*

Ofrecemos a nuestros clientes todo el apoyo para optimizar los productos existentes y lanzar nuevos productos al mercado.

Nuestros numerosos desarrollos en el campo de la tecnología de procesos y la automatización de procesos responden exactamente a las necesidades de los fabricantes.

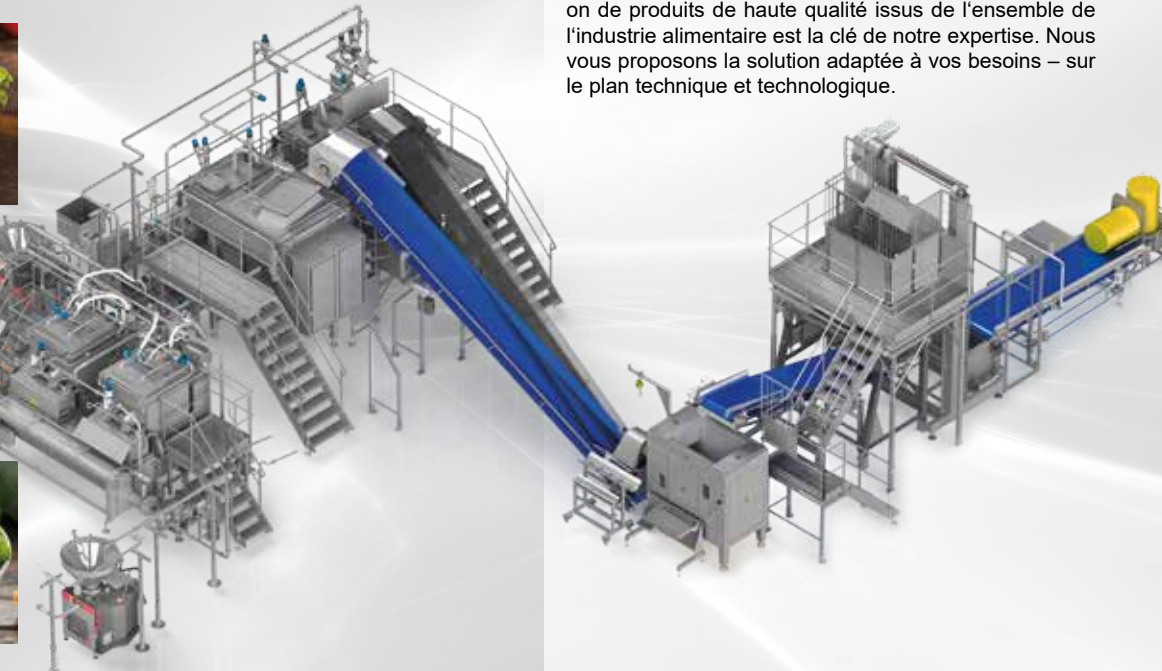


FROMAGE FONDU

Machine de haut niveau technologique pour qualité et sécurité alimentaire !

Le haut niveau d'automatisation, omniprésent dans de nombreux secteurs industriels, est également un enjeu important dans la production de fromage fondu.

L'expérience de **KARL SCHNELL** dans la transformation de produits de haute qualité issus de l'ensemble de l'industrie alimentaire est la clé de notre expertise. Nous vous proposons la solution adaptée à vos besoins – sur le plan technique et technologique.



QUESO FUNDIDO

¡Maquinaria de alta tecnología para seguridad y calidad alimentaria!

El alto grado de automatización, presente en los más diversos sectores industriales, también es un factor importante en la producción de queso fundido.

*La experiencia de **KARL SCHNELL** en el procesamiento de productos de alta calidad de toda la industria alimentaria es la clave de nuestra competencia. Ofrecemos la solución adecuada a sus necesidades, tanto desde el punto de vista técnico como tecnológico.*





LA QUALITÉ PORTE UN NOM
LA CALIDAD TIENE UN NOMBRE

• **SITES PRINCIPAUX / EMPLAZAMIENTOS PRINCIPALES**



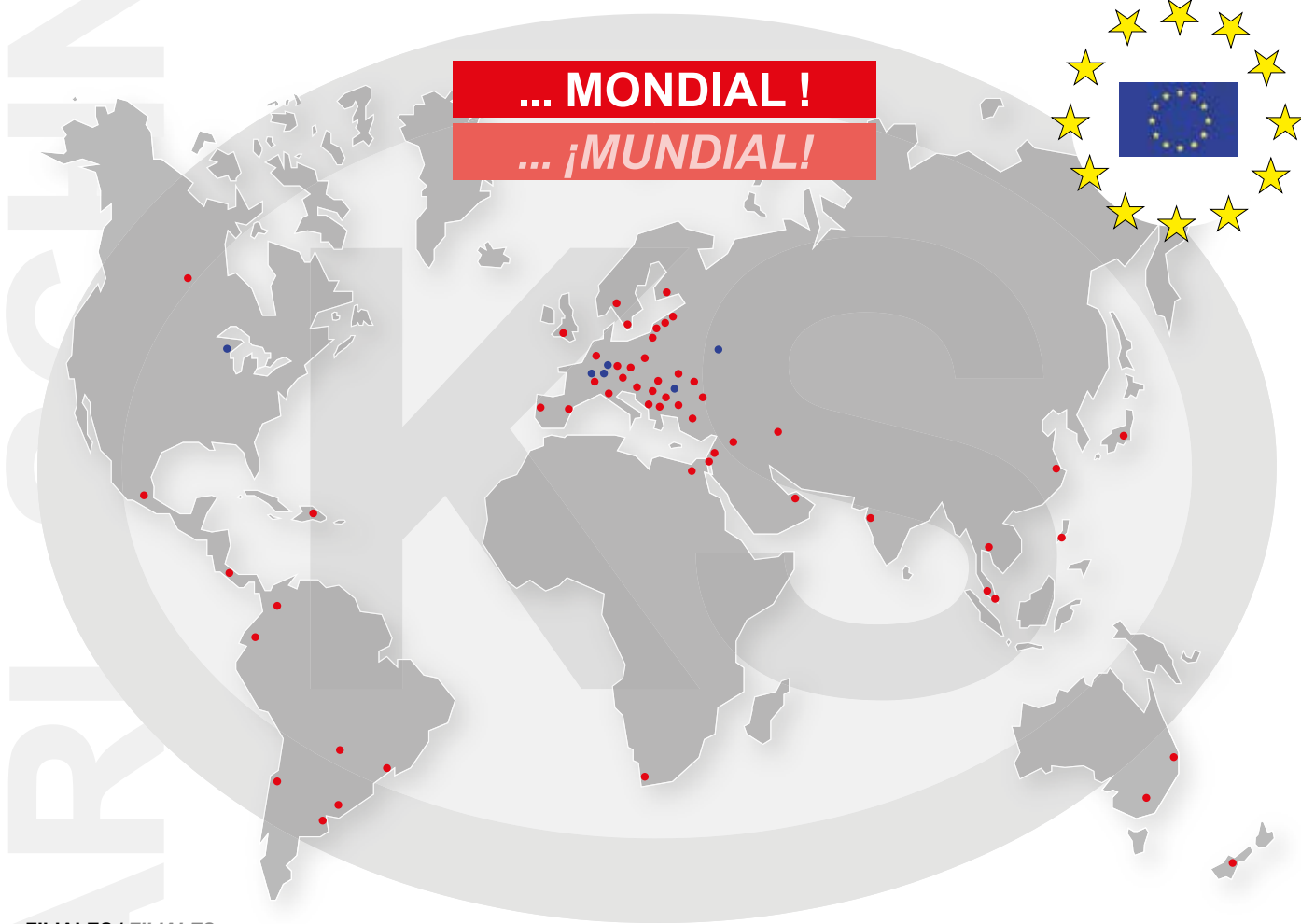
KARL SCHNELL GmbH & Co.KG
Muehlstrasse 30 • Germany
73650 Winterbach
Tel. +49 (0) 7181 / 9 62 - 0
Fax +49 (0) 7181 / 9 62 - 100
ks@karlschnell.de
www.karlschnell.de



KARL SCHNELL GmbH & Co.KG
Industriestrasse 60 • Germany
97993 Creglingen
Tel. +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
Tel. +49 (0) 7933 / 20 307 13
info@ks-hopla.com
www.ks-hopla.com



• **FILIALES / FILIALES**

KARL SCHNELL S A R L
Zone Industrielle - B.P. 20034
F-67441 Marmoutier Cedex
Tel. 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
Tel. +1 / 920 982 9974
sales@karlschnell.com
www.karlschnell.com

KARL SCHNELL PROM SRL
Strada Transilvaniei 12
Baciu 400000, jud. Cluj
Tel. +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
Tel. +7 / 905 509 1759
ksinfo@karlschnell.ru
www.karlschnell.ru

