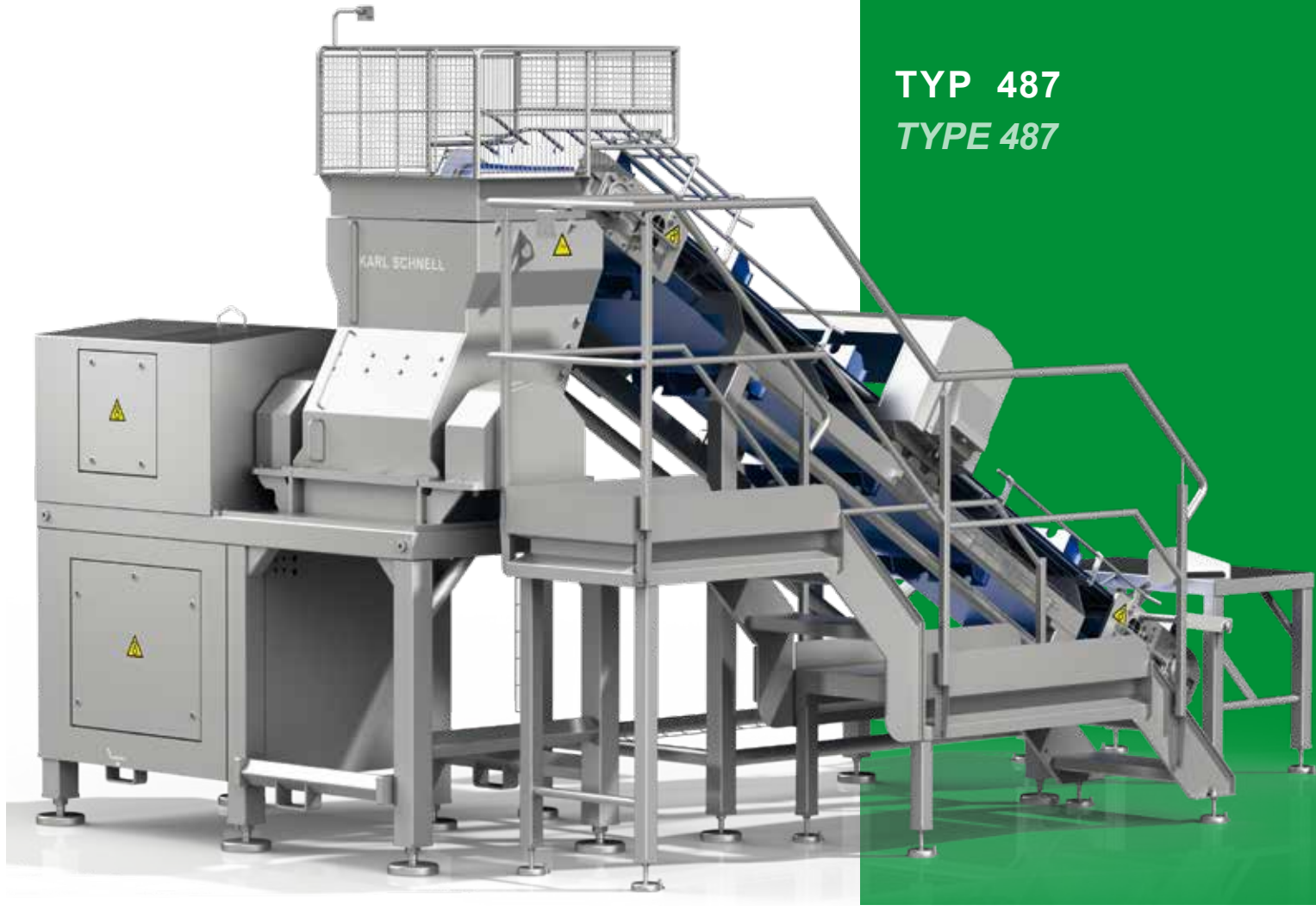


KS BRECHER 650 / 1000 / 1300

KS BREAKERS 650 / 1000 / 1300



TYP 487

TYPE 487

ROBUST UND LEISTUNGSSTARK

Der **KS Brecher Typ 487** wird zum Zerkleinern von Gefrierfleischblöcken bzw. gefrorenen Käseblöcken eingesetzt.

Die Beschickung erfolgt über eine angebaute Hebevorrichtung, über ein **KS Förderband** oder eine **KS Förderschnecke**.

Die Entleerung erfolgt nach dem Zerkleinerungsvorgang in einen 200 l Behälter oder alternativ auf ein **KS Förderband** bzw. in eine **KS Förderschnecke**.

KS Brecher lassen sich somit ideal in eine kontinuierliche Prozesslinie integrieren.

DURABLE AND EFFICIENT

*The **KS Breaker Types 487** is used for pre-breaking frozen meat blocks or frozen cheese blocks.*

*They are loaded via a lifting device attached to the machine frame, or via a **KS Belt Conveyor** or **KS Screw Conveyor**.*

*Discharge into a 200 l trolley, onto a **KS Belt Conveyor**, or into a **KS Screw Conveyor** takes place following the grinding procedure. This makes **KS Breakers** ideal for the integration into a continuous processing line.*



KARL SCHNELL 
PARTNER TO THE FOOD INDUSTRY

KS BRECHER 650 / 1000 / 1300 KS BREAKER 650 / 1000 / 1300

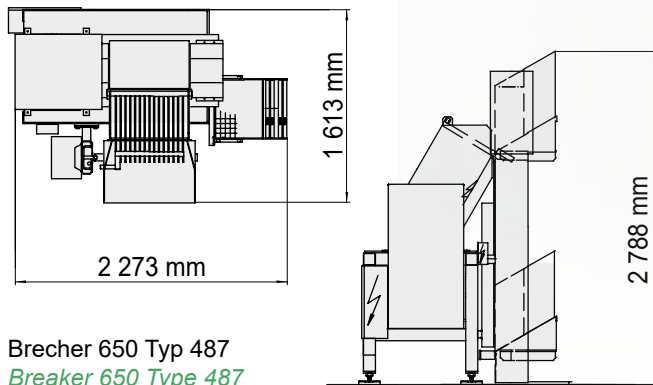


KS Brecher 650 / 1000 / 1300 Typ 487

Es können einzelne gefrorene Blöcke bis zu einer maximalen Größe von Länge 1100 mm Breite 400 mm Höhe 200 mm zerkleinert werden.

KS Breaker 650 / 1000 / 1300 Type 487

Grinding of individual frozen blocks up to a maximum size of: length 1100 mm width 400 mm height 200 mm



Brecher 650 Typ 487
Breaker 650 Type 487

Technische Daten Technical Data

	Brecher 650 Typ 487 Breaker 650 Type 487	Brecher 1000 Typ 487 Breaker 1000 Type 487	Brecher 1300 Typ 487 Breaker 1300 Type 487
Brecherschichtbreite Breaking shaft width	650 mm	1 000 mm	1 300 mm
Einlaufhöhe Inlet height	1 910 mm	2 200 mm	3 010 mm
Auslaufhöhe Outlet height	1 000 mm	1 300 mm	1 300 mm
Antrieb Drive	30/55 kW	55 kW	55 kW
Brecherleistung Breaker output	bis 6 000 kg/h	bis 7 000 kg/h	bis 10 000 kg/h
Gewicht Weight	1 900 kg	2 200 kg	3 300 kg
Zahnbreite Crushing teeth width	22/44 mm	22/44 mm	44 mm
Drehzahl Revolution		68 min ⁻¹	
Blockgröße (LxBxH) Block size (LxWxH)	600 x 400 x 200 mm	900 x 400 x 200 mm	1 100 x 400 x 200 mm

Standardausführung 400 V/50 Hz, andere Ausführungen auf Anfrage.
Standard execution 400 V/50 Hz, other executions 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
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 
PARTNER TO THE FOOD INDUSTRY