

# KS FEINSTZERKLEINERER KS EMULSIFIER



## F86 TYP 012 F86 TYPE 012

### ROBUST UND LEISTUNGSSTARK

Auf der Basis ausgereifter Technik wurde der **KS** Feinstzerkleinerer F86 Typ 012 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.

Durch den weltweiten Erfahrungsaustausch mit vielen Anwendern und die konsequente Weiterentwicklung sind die **KS** Feinstzerkleinerer zu einem festen Begriff in der Nahrungsmittelverarbeitung geworden.

### DURABLE AND EFFICIENT

*Customers demand equipment that meets their individual requirements and they demand machines that produce a high quality end-product at lowest possible cost.*

*Combining these fundamental considerations with technical know-how, **KS** builds machines that are simple to use and extremely durable.*

***KS** machines have a proven record in the industry, in fact they are the leader in the emulsification process today.*

Der **KS** Feinstzerkleinerer F86 Typ 012 bietet folgende Leistungsmerkmale:

- Leistungsstarker Drehstrommotor
- Überlastungsschutz des Motors
- 30 l Trichter in der Standardausführung
- Verwendung hochwertiger Bauteile zur Gewährleistung einer hohen Betriebssicherheit
- Servicefreundlichkeit

*The **KS** Emulsifier F86 Type 012 has the following features:*

- High performance motor*
- Overload protection of motor*
- First class materials are used to ensure a safe operation*
- Stainless steel execution*
- User friendly*



# KS FEINSTZERKLEINERER F86 TYP 012

## KS EMULSIFIER F86 TYPE 012



### KS Feinstzerkleinerer F86

Der **KS Feinstzerkleinerer F86** wurde speziell für die Verarbeitung kleinerer Produktmengen, wie sie z.B. in Handwerksbetrieben, in Supermärkten, in Großküchen oder in Laboratorien anfallen, konzipiert.

### KS Emulsifier F86

The **KS Emulsifier F86 Type 012** is especially designed for the processing of small quantities in laboratories, industrial kitchen, butcher shops, in retail and in malls e.g.

### KS Schneidsystem

Das **KS Schneidsystem** bietet mit seinen großen Variationsmöglichkeiten ein breites Einsatzspektrum. Es werden z.B. Lochplatten mit Bohrungen von 0,5 mm bis 10 mm angeboten.

### KS Cutting System

The **KS Cutting System** is available in many executions and it is an excellent choice for many applications. For example we offer hole plates with hole sizes from 0.5 mm up to 10 mm.

### Anwendungsbereiche

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

### Applications

Applications include the processing of meat and also the processing of cheese, vegetables, fruits, sweets and products of the chemical industry.



### Technische Daten

#### Technical Data

Schneidgehäuse  
*Cutting housing*

Lochplatte  
*Hole plate*

Schneidsystem  
*Cutting System*

Trichterinhalt  
*Hopper capacity*

Durchsatzmengen\*  
*Out put\**

Motordrehzahl  
*Revolution*

Antrieb  
*Drive*

Gewicht, ca.  
*Weight, approx.*

### F86 Typ 012

#### F86 Type 012

Ø 86 mm

Ø 86 mm

KS Schneidsatz mit 1 Lochplatte  
*KS Cutting Set with 1 hole plate*

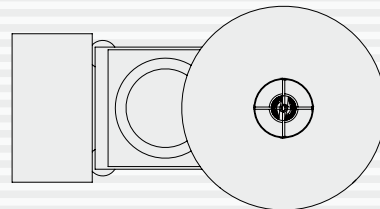
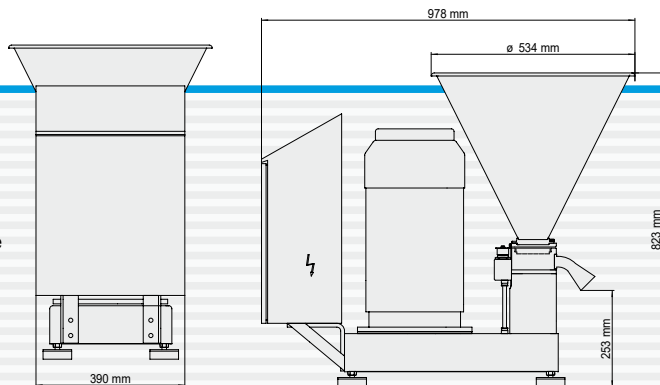
30 l

800 kg/h

5 700 U/min  
*5 700 rpm*

5,5 kW

85 kg



\*) Die Durchsatzmengen sind nur Anhaltswerte die von der Art und dem Zustand des zu zerkleinernden Produkts, sowie der verwendeten Lochplattenbohrung abhängig sind. Standardausführung 400 V / 50 Hz. Alle Angaben und Maße unverbindlich. Änderungen sind vorbehalten.

\*) The output quantities are reference values, depending on the consistency and type of the product to be processed, as well as the hole plate size. Standard execution 400 V / 50 Hz. We reserve the right to make technical changes without prior notice.

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