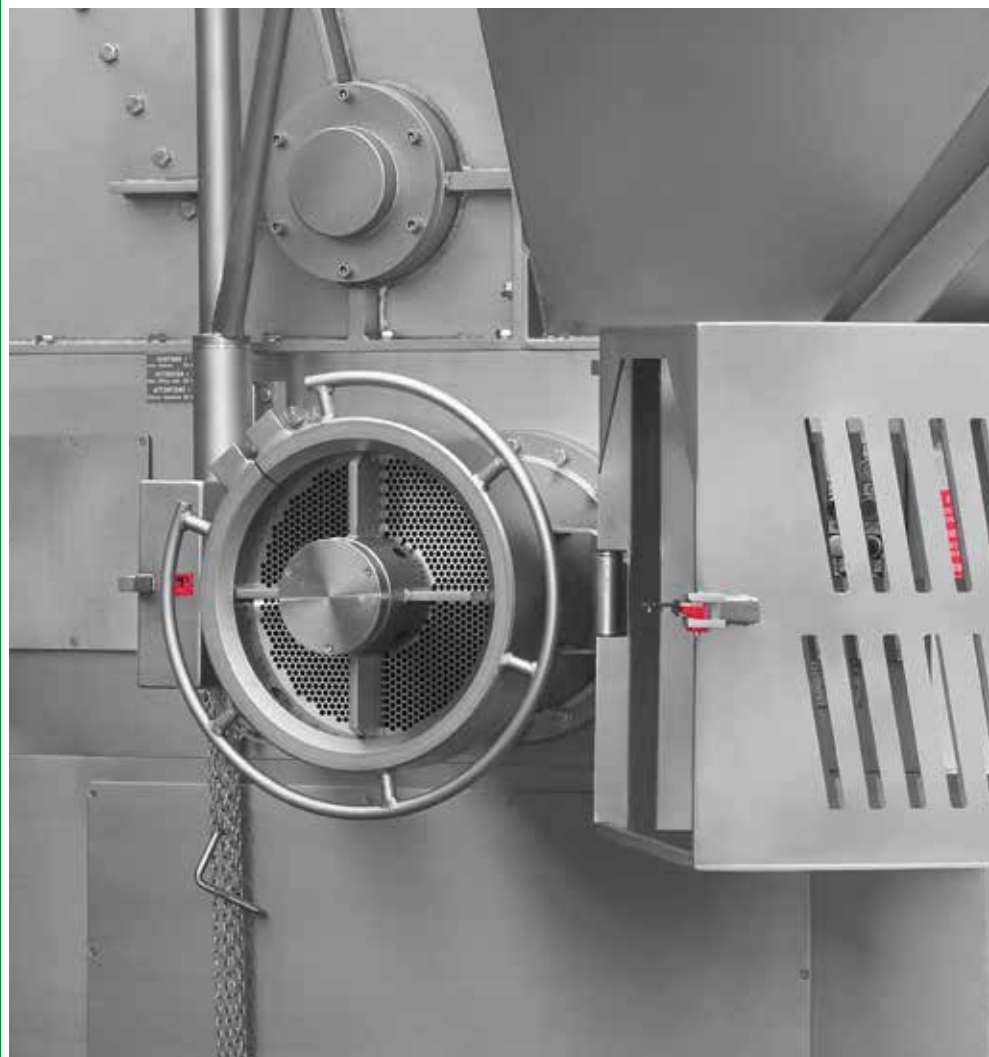


**KS KOMBIWOLF KS400, U200**

**KS ВОЛЧОК КОМБИНИРОВАННЫЙ KS400, U200**



**ТУР 445, 446, 450**

**ТИП 445, 446, 450**

## **ROBUST UND LEISTUNGSSTARK**

### **Brechen und Wolfen in einer Maschine**

Der **KS** Kombiwolf ist eine einzigartige Kombinationsmaschine, die die gleichzeitige Verarbeitung von Frisch- und Gefrierfleisch ermöglicht. Und das ohne jedweden Umbau.

Das **KS** Spezialschneidwerk verhindert den bei herkömmlichen Wölfen auftretenden mechanischen Druck auf das Fleisch.

Durch den separaten, gegenläufigen Antrieb von Vorschubschnecke und Zerkleinerungsmesser mit je zwei Drehzahlen, kann die Zerkleinerungsgröße bei gleicher Lochplatte variiert werden. Dadurch ist eine von der Fleischtemperatur unabhängige und gleichmäßige Körnung und Stückigkeit gewährleistet.

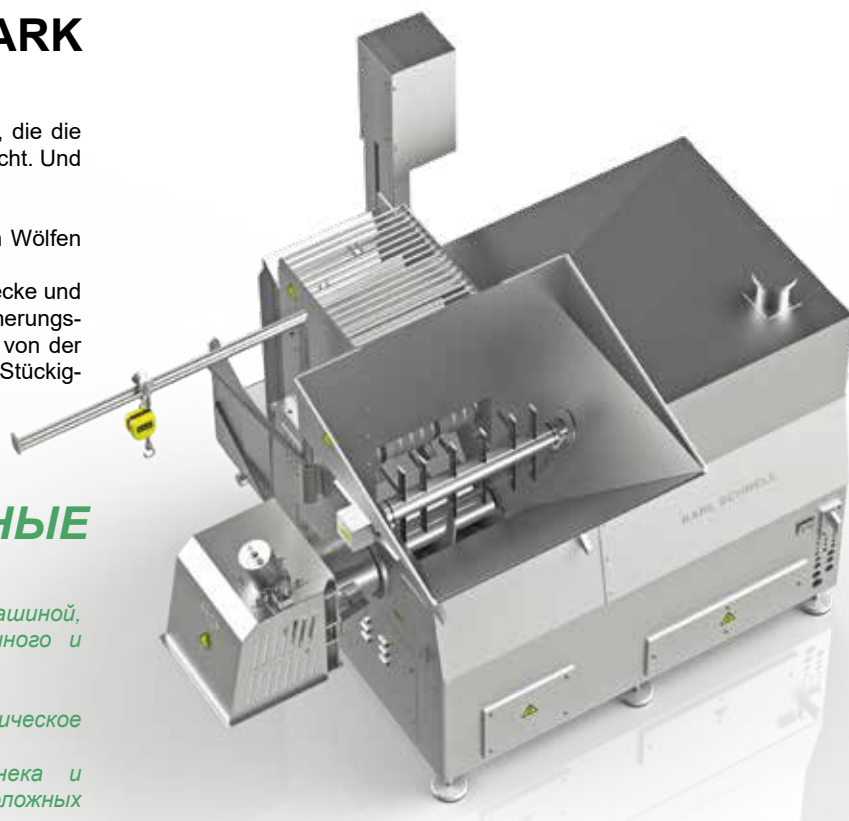
## **ПРОЧНЫЕ И ВЫСОКОПРОИЗВОДИТЕЛЬНЫЕ**

### **Блокорезка и волчок в одной машине**

*Комбинированный волчок **KS** является уникальной машиной, обеспечивающий одновременную переработку охлажденного и мороженого сырья. И все это - без всякой переналадки!*

*Специальный режущий механизм **KS** предотвращает механическое давление на сырье, возникающее в традиционных волчках.*

*Благодаря отдельному приводу для подающего шнека и измельчающих ножей, вращающихся в противоположных направлениях и имеющих две частоты вращения, степень измельчения можно регулировать при одной и той же решетке волчка. Этим обеспечивается равномерность измельчения независимо от температуры сырья.*

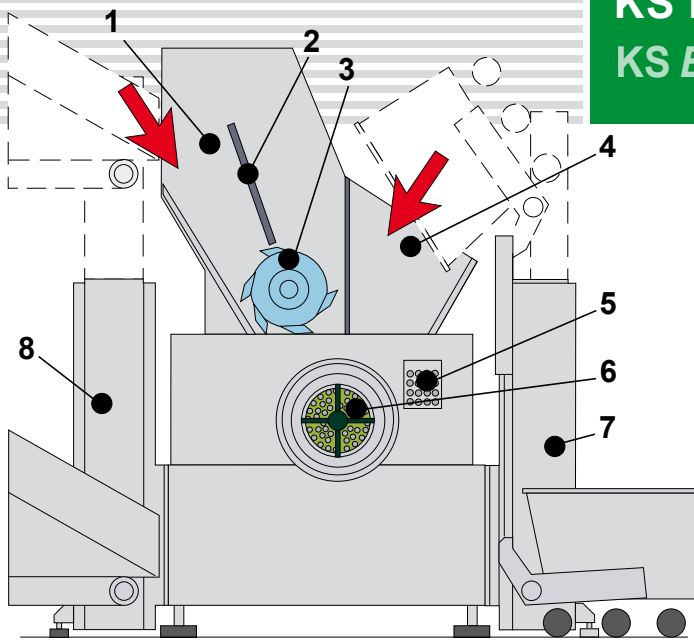


**KARL SCHNELL**  
PARTNER TO THE FOOD INDUSTRY



# KS KOMBIWOLF KS400, U200

## KS ВОЛЧОК КОМБИНИРОВАННЫЙ KS400, U200



Аубauschema, Frischfleischseite rechts

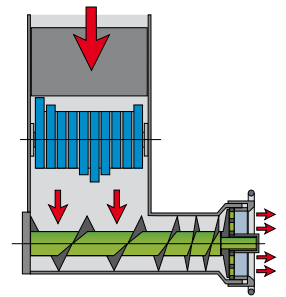
Схема установки, сторона охлажденного сырья справа

### KS Kombiwolf KS400 Typ 445, U200 Typ 450

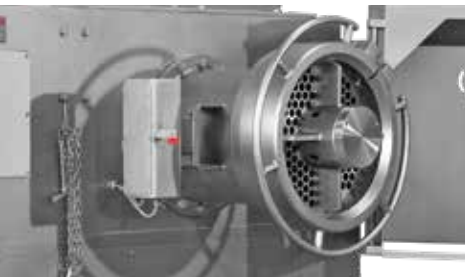
1. Gefrierfleischzufuhr
2. verstellbare Führungsleiste
3. Brecherwelle
4. Frischfleischzufuhr
5. Bedientafel
6. KS Schneidsystem mit Vorschubschnecke
7. Hebevorrichtung für Frischfleisch
8. Hebevorrichtung für Gefrierfleisch

### KS Волчок комбинированный KS400 Тип 445, U200 Тип 450

1. Подача замороженного мяса
2. Регулируемая направляющая планка
3. Вал блокорезки
4. Подача свежего мяса
5. Панель управления
6. Реж. механизм KS с подающим шнеком
7. Подъемник для охлажденного сырья
8. Подъемник для мороженных блоков



Durchlaufschema  
Технологическая схема



### KS Wolf KS400 Typ 446

Der KS Wolf Typ 446 ist eine robuste und leistungsstarke Maschine zum Zerkleinern von Frischfleisch und vorgebrochenem Gefrierfleisch bis zu einer Stückgröße von ca. 80 mm.

### KS Волчок KS400 Тип 446

Волчок KS типа 446 представляет собой прочную и высокопроизводительную машину для измельчения охлажденного и предварительно раздробленного мороженого сырья с размером куска до 80 мм.



### Technische Daten

#### Тех. характеристики

#### Kombiwolf U200 Typ 450

#### Волчок комбинированный U200 Тип 450

#### Kombiwolf KS400 Typ 445

#### Волчок комбинированный KS400 Тип 445

#### Wolf KS400 Typ 446

#### Волчок KS400 Тип 446

Lochplatte	Ø 200 mm	Ø 400 mm	Ø 400 mm	Ø 400 mm
Измельчит решетка	Ø 200 мм	Ø 400 мм	Ø 400 мм	Ø 400 мм
Brecherschachtbreite	645 mm	645 mm	1 000 mm*	-
Ширина бункера	645 мм	645 мм	1 000 мм*	-
Brecherzahnbreite	34 mm	44 mm	44 mm	-
Ширина зуба блокорезки	34 мм	44 мм	44 мм	-
Durchsatz-Gefrierfleisch**	2 500 kg/h	10 000 kg/h	16 000 kg/h	16 000 kg/h
Производ.по мороженому сырью**	2 500 кг/ч	10 000 кг/ч	16 000 кг/ч	16 000 кг/ч
Durchsatz-Frischfleisch**	5 000 kg/h	25 000 kg/h	25 000 kg/h	25 000 kg/h
Производ.по охлажд. сырью**	5 000 кг/ч	25 000 кг/ч	25 000 кг/ч	25 000 кг/ч
Antrieb-Brecherwelle	30 kW	45 kW	55 kW	-
Привод вала блокорезки	30 кВт	45 кВт	55 кВт	-
Antrieb-Wolfschnecke	35/45 kW	20/25 kW	20/25 kW	20/25 kW
Привод подающего волчка	35/45 кВт	20/25 кВт	20/25 кВт	20/25 кВт
Antrieb-Messerwelle	über Wolfschnecke	63/78 kW	63/78 kW	63/78 kW
Привод ножевого вала	через шнек волчка	63/78 кВт	63/78 кВт	63/78 кВт
Gewicht	4 000 kg	7 000 kg	7 500 kg	6 000 kg
Вес	4 000 кг	7 000 кг	7 500 кг	6 000 кг

\*) Verstärkte Ausführung, auch mit Brecherschachtbreite 1 250 mm.

\*\*\*) Die Durchsatzmengen sind nur Anhaltswerte die von Art und Zustand des zu verarbeitenden Produkts, der Brecherbreite und den verwendeten Lochplatten abhängig. 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.

\*) Усиленное исполнение, в т.ч. с шириной бункера блокорезки 1250 мм.

\*\*) Значения производительности являются ориентировочным и зависят от типа и состояния измельчаемого продукта, а также от используемой выходной решетки. Более подробную информацию по отдельным типам машин мы предоставим по Вашему запросу. Обращайтесь к нам. Мы оставляем за собой право на технические изменения, модернизацию и незначительные отклонения от размеров и конструкции.

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

