

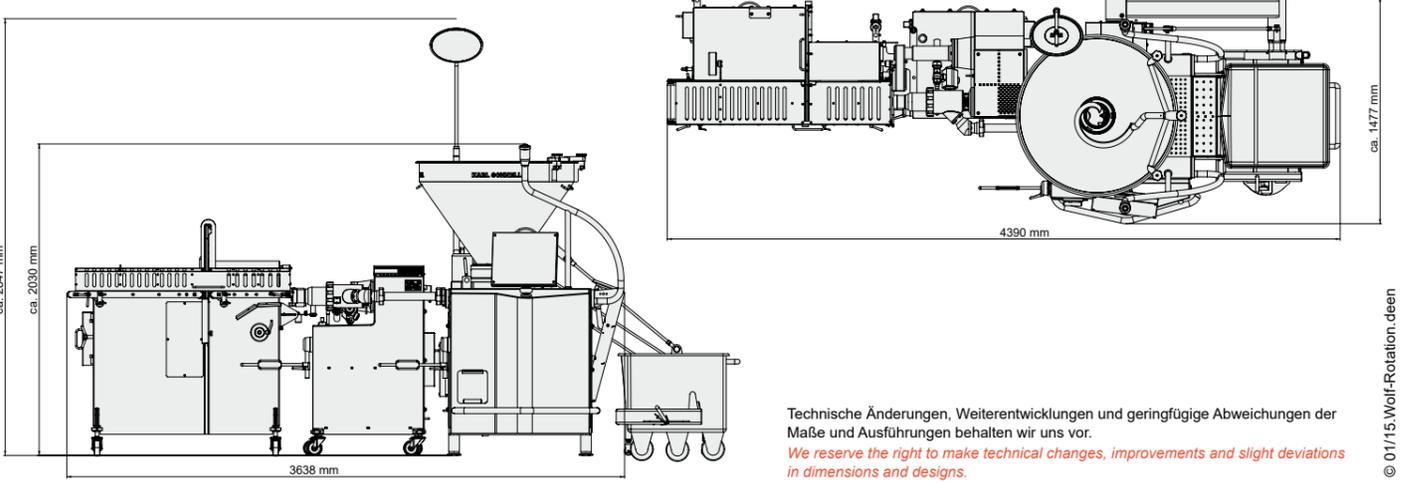
**KS FÜLLWOLF 130**  
**KS GRINDER HEAD 130**

**KS ROTATIONSSCHNEIDER**  
**KS ROTATION CUTTER**

**KS VORSATZGERÄTE**  
**KS ATTACHMENTS**

| Technische Daten<br><i>Technical Data</i>                       | Füllwolf 130 Typ 343<br><i>Grinder Head 130 Type 343</i> | Rotationsschneider Typ 943<br><i>Rotation Cutter Type 943</i> |
|---|--|---|
| Leistung<br><i>Output</i>                                       | bis 4 500 kg/h   | 130 Portionen (500g)/min                                      |
| Länge / Breite / Höhe<br><i>Length / Width / High</i>           | 900 x 800 x 1 100 mm                                     | 1 500 x 960 x 1 550 mm  |
| Anschlussleistung<br><i>Connected load</i>                      | 14 kW  | 4 kW  |
| Lochplatte<br><i>Hole plate</i>                                 | Ø 130 mm   | ---   |
| Messer-Drehzahl (stufenlos)<br><i>Knife r.p.m. (infinitely)</i> | 0 - 450 1/min  | ---   |
| Auslaufhöhe verstellbar<br><i>Outlet height</i>                 | 1 000 - 1 080 mm   | 1 050 - 1 180 mm  |
| Gewicht ca.<br><i>Weight approx.</i>                            | 400 kg   | 400 kg  |

Standardausführung 400 V/50 Hz, andere Ausführungen auf Anfrage.  
*Standard execution 400 V/50 Hz, other executions upon request.*



Technische Änderungen, Weiterentwicklungen und geringfügige Abweichungen der Maße und Ausführungen behalten wir uns vor.  
*We reserve the right to make technical changes, improvements and slight deviations in dimensions and designs.*



**KS FÜLLWOLF 130**  
**KS GRINDER HEAD 130**

**KS ROTATIONSSCHNEIDER**  
**KS ROTATION CUTTER**

**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





**QUALITÄT HAT EINEN NAMEN**

Mit den komplett neu entwickelten Vorsatzgeräten **KS Füllwolf 130** und **KS Rotationsschneider** stellt die Firma **KARL SCHNELL** der Lebensmittelindustrie eine weitere effektive Ergänzung der Füllmaschinen zur Verfügung.

Ideal zur Verarbeitung von Schweine-, Rind- und Geflügelfleisch bietet der **KS Füllwolf 130** vielfältige Möglichkeiten mehrere Arbeitsgänge zu vereinen. Dabei wurde bei der Entwicklung den Forderungen der Anwender nach universellem Einsatz voll Rechnung getragen.

Der **KS Füllwolf 130** ist als eigenständige Maschine konzipiert und verfügt über einen eigenen Antrieb. Damit ist die Kombination mit Füllmaschinen unterschiedlicher Bauart möglich. Der starke, stufenlos regelbare Antriebsmotor kann auf die Produktionskapazität genau abgestimmt werden.

Fahrbar auf höhenverstellbaren Füßen ist der **KS Füllwolf 130** mobil und kann jederzeit problemlos in den Arbeitsablauf der Produktion integriert werden. Ein einfaches Ankoppeln an den Füllrohrausgang der Füllmaschine macht ihn in kürzester Zeit einsatzfähig.

Ausgestattet mit Vorschneider, Messern und 2 Lochplatten (Durchmesser 130 mm) steht für den Produktionsprozess ein vollwertiger Wolf zur Verfügung. Ein Trennschneidsatz zum Separieren von Knorpeln, Knochen und anderen harten Bestandteilen des Produktes ist serienmäßig Bestandteil des **KS Füllwolfs 130**. Der Auswurf der separierten Teile erfolgt seitlich und damit außerhalb der weiteren Bearbeitungslinie.

Messer und Lochplatten sind Standardbauteile und brauchen nicht gesondert bestellt und bevorratet werden. Die auf dem Markt vorhandene Variantenvielfalt ist damit auch im **KS Füllwolf 130** einsetzbar. Der **KS Füllwolf 130** kann kundenspezifisch mit weiteren Komponenten zur kompletten Verarbeitungslinie ausgebaut werden.

Eine Einrichtung zum Geradeausfüllen bildet in Verbindung mit dem **KS Füllwolf 130** und einem **KS Vakuümfüller** der SE-Serie eine ideale, kompakte technologische Lösung für die Rohwurstproduktion.



**QUALITY HAS A NAME**

*The **KS Grinder Head 130** from **KARL SCHNELL** is a further effective filling-machine accessory for the food industry.*

*The **KS Grinder Head 130** is ideal for processing pork, beef and poultry mince and provides a variety of ways of combining multiple processes. During its development users' requirements for the unit to be universally deployable were taken into account.*

*The **KS Grinder Head 130** is designed as a separate machine and has its own drive. This means that it can be combined with filling machines of different designs. The powerful, infinitely variable drive motor can be adjusted precisely to the respective production capacity.*

*The **KS Grinder Head 130** can be moved on its height-adjustable feet and can be smoothly integrated into the production process at any time. The **KS Grinder Head 130** can be easily attached to the fill-pipe output of the filling machine, meaning that it can be deployed quickly.*

*Fitted with a precutter, knives and two hole plates (diameter of 30mm), this is a comprehensive grinder for the production process. The **KS Grinder Head 130** is fitted as standard with a separating cutting set for separating out gristle, bones and other hard constituents of the products. The separated parts are ejected sidewise, away from the subsequent processing line.*

*Knives and hole plates are standard components and do not need to be specially ordered and stockpiled. The range of variants available on the market can therefore also be used in the **KS Grinder Head 130**.*

*Further components can be added to the **KS Grinder Head 130** to create a full customised processing line.*

*A straight filling device can be combined with the **KS Grinder Head 130** and a **KS SE-Series Vacuum Filler** for an ideal and compact technological solution for raw sausage production. Add the **KS Twist Linking Device** to get a comprehensive line for product manufacture and filling. The **KS Casing Holding Device** is a logical addition to the **KS Twist Linking Device**.*

*As well as highly efficient production organisation by reducing the number of machines and shortening transport routes, you also have the option to extend your own product range.*

In Kombination mit dem **KS** Abdrehvorsatzgerät steht eine vollwertige Linie zur Produktherstellung und Abfüllung zur Verfügung.

Das **KS** Darmhaltegerät ergänzt dabei sinnvoll das **KS** Abdrehvorsatzgerät. Neben einer sehr effizienten Produktionsorganisation durch die Einsparung mehrerer einzelner Maschinen und Transportwege ist die Möglichkeit der Erweiterung der eigenen Produktpalette möglich.

Das **KS** Formvorsatzgerät 200 für den **KS** Füllwolf 130 lässt keine Kundenwünsche offen. Speziell entwickelt für die Hackfleischproduktion, bestückt mit Vorschneider, Messer und Lochplatte (Durchmesser jeweils 200 mm) können die Produkte in den verschiedensten Formen und Größen gefahren werden. Die Lochplatte ist ausgestattet mit dem Produktbild nach Kundenwunsch und kann in den Abmessungen und Lochdurchmessern variieren. Eine Austragsrutsche, verstellbar in Breite und Höhe, gewährleistet eine sichere und schonende Übergabe des Produktes an weitere Maschinen der Verarbeitungslinie. Hervorragende Form und Farbe des Endproduktes sichern den Verkaufserfolg an den Endverbraucher.

Der **KS** Rotationsschneider als weiteres Element in der Produktionslinie gewährleistet eine exakte Portionierung der Hackfleischprodukte als Vorstufe zur Verwiegung und Verpackung. Rotierende Messer sichern ein sehr gutes Schnittbild und eine klare Portionstrennung ohne das Produkt zu verformen. Mit der getrennten Ansteuerung der Transportbänder des **KS** Rotationsschneiders werden die Portionen sicher vereinzelt und für die Weiterverarbeitung bereitgestellt. Die automatische Mitführung eines Papierbandes sichert die optimale Trennung des Produktes vom Band. Das Papierband wird exakt mit den Portionen getrennt und begleitet sie bis in die Verpackung.

**KS** Vorsatzgeräte lassen sich mit weiteren Ausrüstungen vernetzen wie zum Beispiel Waagen und Verpackungsmaschinen und bieten somit individuelle Lösungen für jeden Anwender.



*The **KS Forming Device 200** for the **KS Grinder Head 130** fulfils all customer wishes. Specially developed for minced-meat production and equipped with precutter, knife and hole plate (diameter 200mm), products can be produced in any shape and size. The hole plate contains the product image as per the client's requirements and its dimensions and hole diameters may vary. A discharge chute with adjustable width and height guarantees that the products are transferred safely and carefully to other machines in the processing line. With the excellent shape and colour of the final product, successful sales to the end consumer are guaranteed.*

*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. Rotating knives guarantee an excellent cut and a clear separation of portions without deforming the product. The separate control of the transporting belts ensures that the portions are safely separated in readiness for further processing. The automatic feed of a paper tape secures optimum separation of the product from the belt. The paper tape is precisely cut off with the portions and accompanies them into the packaging.*

**KS Attachments** can be linked up with other equipment such as scales and packing machines and thus offer individual solutions for every user.

