

KS FÜLLWOLF 130

KS ШПРИЦ-ВОЛЧОК 130

KS ROTATIONSSCHNEIDER

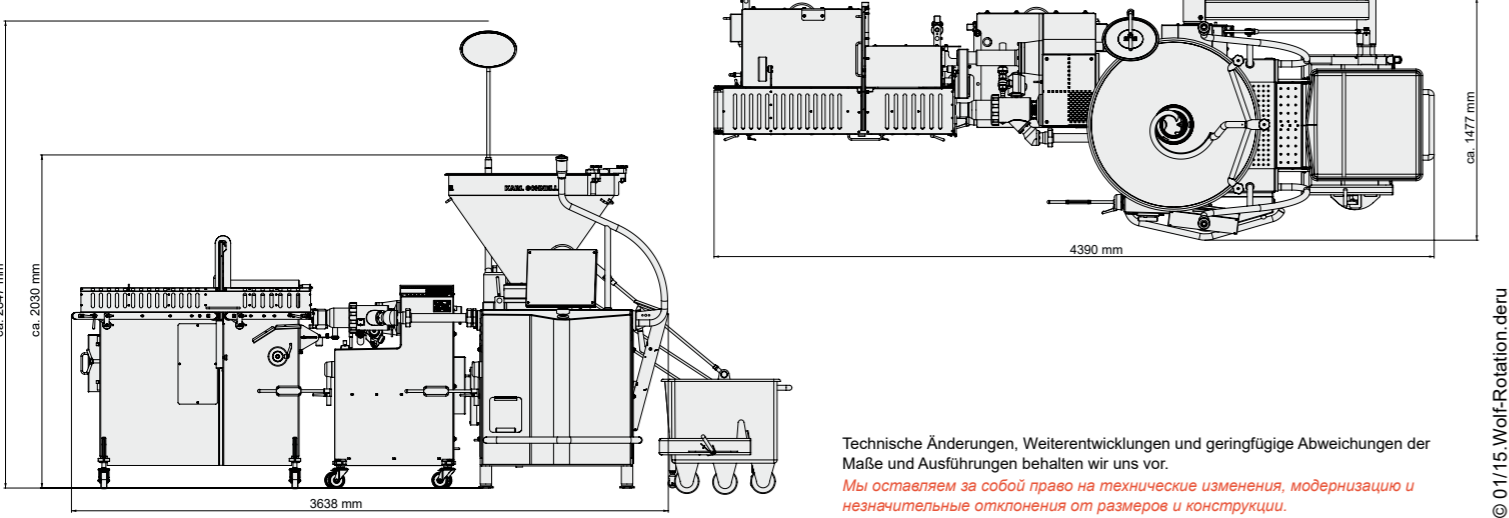
KS РОТАЦИОННОЕ РЕЖУЩЕЕ УСТРОЙСТВО

KS VORSATZGERÄTE

KS ПРИСТАВНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

| Technische Daten <i>Технические данные</i> | Füllwolf 130 Typ 343 <i>Шприц-волчок 130 Тип 343</i> | Rotationsschneider Typ 943 <i>Ротационное режущее устройство Тип 943</i> |
|--|---|---|
| Leistung <i>Мощность</i> | bis 4 500 kg/h | 130 Portionen (500g)/min |
| Länge / Breite / Höhe <i>Длина / ширина / высота</i> | 900 x 800 x 1 100 mm | 1 500 x 960 x 1 550 mm |
| Anschlussleistung <i>Присоединяемая мощность</i> | 14 kW | 4 kW |
| Lochplatte <i>Измельчит. решётка</i> | Ø 130 mm | --- |
| Messer-Drehzahl (stufenlos) <i>Част. вращ. ножей (бесступ.)</i> | 0 - 450 1/min | --- |
| Auslaufhöhe verstellbar <i>Высота выходн. отв. регулир.</i> | 1 000 - 1 080 mm | 1 050 - 1 180 mm |
| Gewicht ca. <i>Вес прибл.</i> | 400 kg | 400 kg |

Standardausführung 400 V/50 Hz, andere Ausführungen auf Anfrage.
Стандартное исполнение 400 В / 50 Гц, другие исполнения по запросу.



Technische Änderungen, Weiterentwicklungen und geringfügige Abweichungen der Maße und Ausführungen behalten wir uns vor.
Мы оставляем за собой право на технические изменения, модернизацию и незначительные отклонения от размеров и конструкции.



KS FÜLLWOLF 130 KS ШПРИЦ-ВОЛЧОК 130

KS ROTATIONSSCHNEIDER KS РОТАЦИОННОЕ РЕЖУЩЕЕ УСТРОЙСТВО

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.

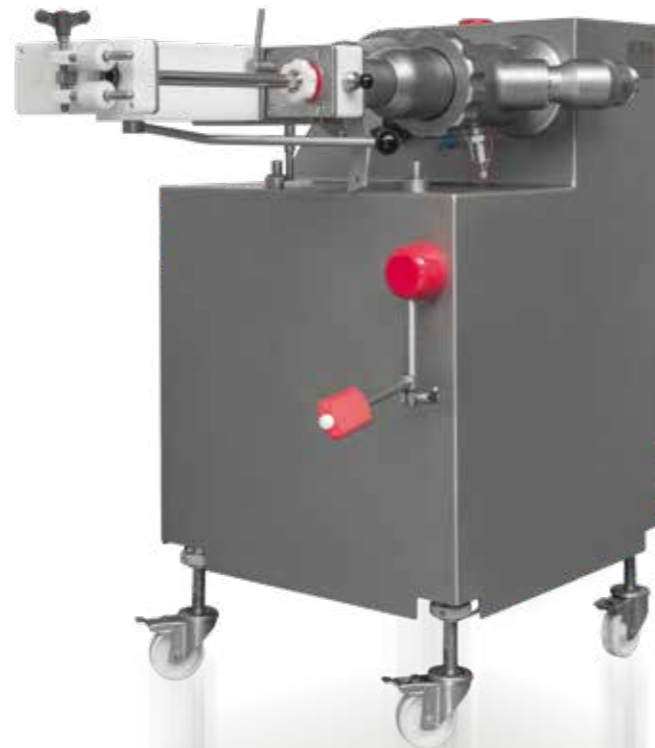
Der **KS Füllwolf 130** ist als eigenständige Maschine konzipiert und verfügt über einen eigenen Antrieb. Damit ist die Kombination mit Füllmaschinen unterschiedlicher Bauart möglich. Der starke, stufenlos regelbare Antriebsmotor kann auf die Produktionskapazität genau abgestimmt werden.

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 Trennschnittsatz 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.



У КАЧЕСТВА ЕСТЬ ИМЯ

Фирма **KARL SCHNELL** полностью обновила приставное оборудование к шприцу-волчку **KS 130** и ротационной резательной машине **KS** и представила пищевой промышленности эффективное дополнение к шприцам.

Шприц-волчок **KS 130** идеально подходит для переработки свинины, говядины и птицы и может объединять несколько рабочих операций. При разработке оборудования учитывались требования заказчиков к универсальности применения.

Шприц-волчок **KS 130** – это отдельная машина с собственным приводом. Поэтому возможна её комбинация с различными шприцами. Мощный приводной двигатель с плавной регулировкой может точно настраиваться под конкретные производственные мощности.

Волчок **KS 130** имеет регулируемые по высоте ножи и он мобилен – его можно перемещать и в любой момент легко встраивать в технологический процесс. Благодаря простоте присоединения к выходу цевки шприца волчок максимально быстро готов к работе.

Машина оснащена системой предварительного измельчения, ножами и 2 измельчительными решётками (диаметр 130 мм) и участвует в производственном процессе как полноценный волчок. Комплект ножей для отделения хрящей, костей и других твердых компонентов в продукте входит в стандартное исполнение волчка **KS 130**. Выброс отделенных частей происходит на сторону, то есть за пределы перерабатываемой линии.

Ножи и измельчительные решетки - это стандартные комплектующие и не требуют особого заказа и помещения на склад. Поэтому волчок **KS 130** может быть оснащен всеми доступными на рынке комплектующими. Шприц-волчок **KS 130** по требованию заказчика может быть дополнен до комплексной перерабатываемой линии.

Устройство прямого заполнения в сочетании с волчком **KS 130** и вакуумным шприцем **KS** серии **SE** представляет идеальное, компактное технологическое решение для производства сырокопченой колбасы. В комбинации с перекутчиком **KS** формируется полноценная линия для производства и фасовки.

Держатель оболочки **KS** является логичным функциональным продолжением перекутчика **KS**. Наряду с эффективной организацией производства – нет нескольких отдельных машин и транспортных путей – присутствует возможность расширения ассортимента.

Формующее устройство **KS 200** для шприца-волчка **KS 130** выполняет все требования заказчика к функционалу. Специально разработанное для производства фарша, укомплектованное предварительным измельчителем,

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 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.



ножом и измельчительной решеткой (диаметр 200 мм соответственно), оно поможет получить разнообразные продукты с разной фракцией.

Рисунок измельчительной решетки может соответствовать рисунку в получаемом продукте, решетка может быть различной по размерам и диаметру отверстий. Разгрузочный желоб имеет регулировку по ширине и высоте и обеспечивает безопасную и бережную подачу продукта на другие машины технологической линии. Отличная форма и цвет конечного продукта обеспечивают успешные продажи конечному потребителю.

Следующий элемент производственной линии - резательная машина **KS** - обеспечивает точное порционирование продуктов из фарша – это предварительный этап перед взвешиванием и упаковкой. Вращающиеся ножи обеспечивают очень хорошую картинку на срезе и четкое разделение продукта без его деформации. С помощью отдельных систем управления ленточных транспортеров резательной машины **KS** порции отделяются друг от друга с высокой точностью и готовы к дальнейшей обработке. Бумажная лента, которая подается автоматически, обеспечивает оптимальное отделение продукта с конвейерной ленты. Лента точно отделяется вместе с порциями и в таком виде порции остаются вплоть до упаковки.

Приставное оборудование **KS** может быть объединено с другим оборудованием, к примеру, с весами и упаковочными машинами, и, таким образом, формируются индивидуальные решения для каждого клиента.

