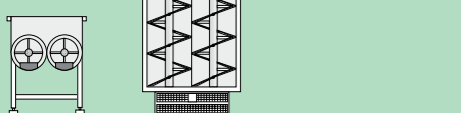


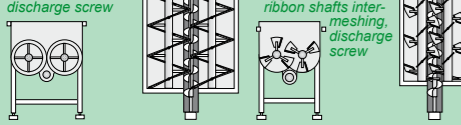
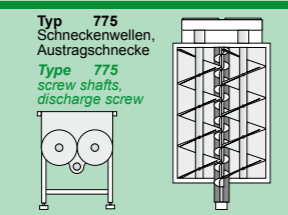







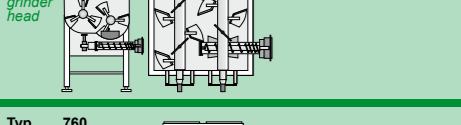


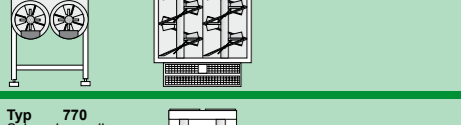


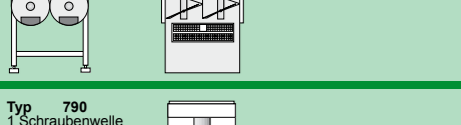





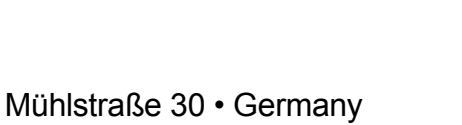


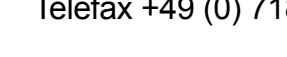



**KS Mischer**  
**KS Mixer**

**Typ 740 - 790**  
**Type 740 - 790**

**KS Mischer**  
**KS Mixer**

<p>Typ 740 Schraubenwellen Type 740 ribbon shafts</p> 		<p>Hochviskose Produkte, z. B. Rohkäse, Tiernahrung, Standardisierung <i>High viscous products e.g. raw cheese, pet food, standardisation</i></p>	
<p>Typ 745 Schraubenwellen, Austragschnecke Type 745 ribbon shafts, discharge screw</p> 		<p>Mittel- bis hochviskose Produkte, z. B. Tiernahrung, Standardisierung <i>Middle- to high viscous products, e.g. pet food standardisation</i></p>	
<p>Typ 755 Paddelwellen ineinandergreifend, Austragschnecke Type 755 ribbon shafts inter- meshing, discharge screw</p> 		<p>Mittel- bis hochviskose Produkte, z. B. Tiernahrung, Standardisierung <i>Middle- to high viscous products, e.g. pet food standardisation</i></p>	
<p>Typ 775 Schneckenwellen, Austragschnecke Type 775 screw shafts, discharge screw</p> 		<p>Mittel- bis hochviskose Produkte, z. B. Tiernahrung, Standardisierung <i>Middle- to high viscous products, e.g. pet food standardisation</i></p>	
<p>Typ 750 Paddelwellen Type 750 paddle shafts</p> 		<p>Feinbrät, Hackfleisch, Fein- / Grobeinlage, Standardisierung <i>Fine emulsion, minced meat, fine/coarse chunks of meat, standardisation</i></p>	
<p>Typ 756 Paddelwellen, inein- andergreifend, ver- setztes Wellenniveau 1 Frontauslass Type 756 paddle shafts, intermeshing different levels, 1 front outlet</p> 		<p>Zur Standardisierung in allen Produktbereichen <i>For standardisation in all product areas</i></p>	
<p>Typ 757 Paddelwellen, inein- andergreifend, 2 Bodenausläufe Type 757 paddle shafts, intermeshing 2 bottom outlets</p> 		<p>Zur Standardisierung in allen Produktbereichen <i>For standardisation in all product areas</i></p>	
<p>Typ 751 Paddelwellen, Wolfskopf Type 751 paddle shafts, grinder head</p> 		<p>Fleischstandardisierung, Salamiproduktion <i>Meat standardisation, salami production</i></p>	
<p>Typ 760 Schrauben/Paddelwellen Type 760 ribbon/paddle shafts</p> 		<p>Tiernahrung, Käse <i>Petfood, cheese</i></p>	
<p>Typ 770 Schneckenwellen Type 770 screw shafts</p>		<p>Mittel- bis hochviskose Produkte, z. B. Käse, Salami, Kochsalami <i>Middle- to high viscous products, e.g. cheese, salami, cooked salami</i></p>	
<p>Typ 790 1 Schraubenwelle Type 790 1 ribbon shaft</p>		<p>Fleisch, Gemüse, Käse <i>Meat, vegetables, cheese</i></p>	



**KS Mischerausführungen**  
**KS Mixer executions**

**Typ 740 - 790**  
**Type 740 - 790**

**KARL SCHNELL** GmbH & Co. KG  
**Partner der Nahrungsmittel-Industrie**

Mühlstraße 30 • Germany  
D-73650 Winterbach

Telefon +49 (0) 7181 / 9 62 - 0  
Telefax +49 (0) 7181 / 9 62 - 100



www.karlschnell.de  
ks@karlschnell.de

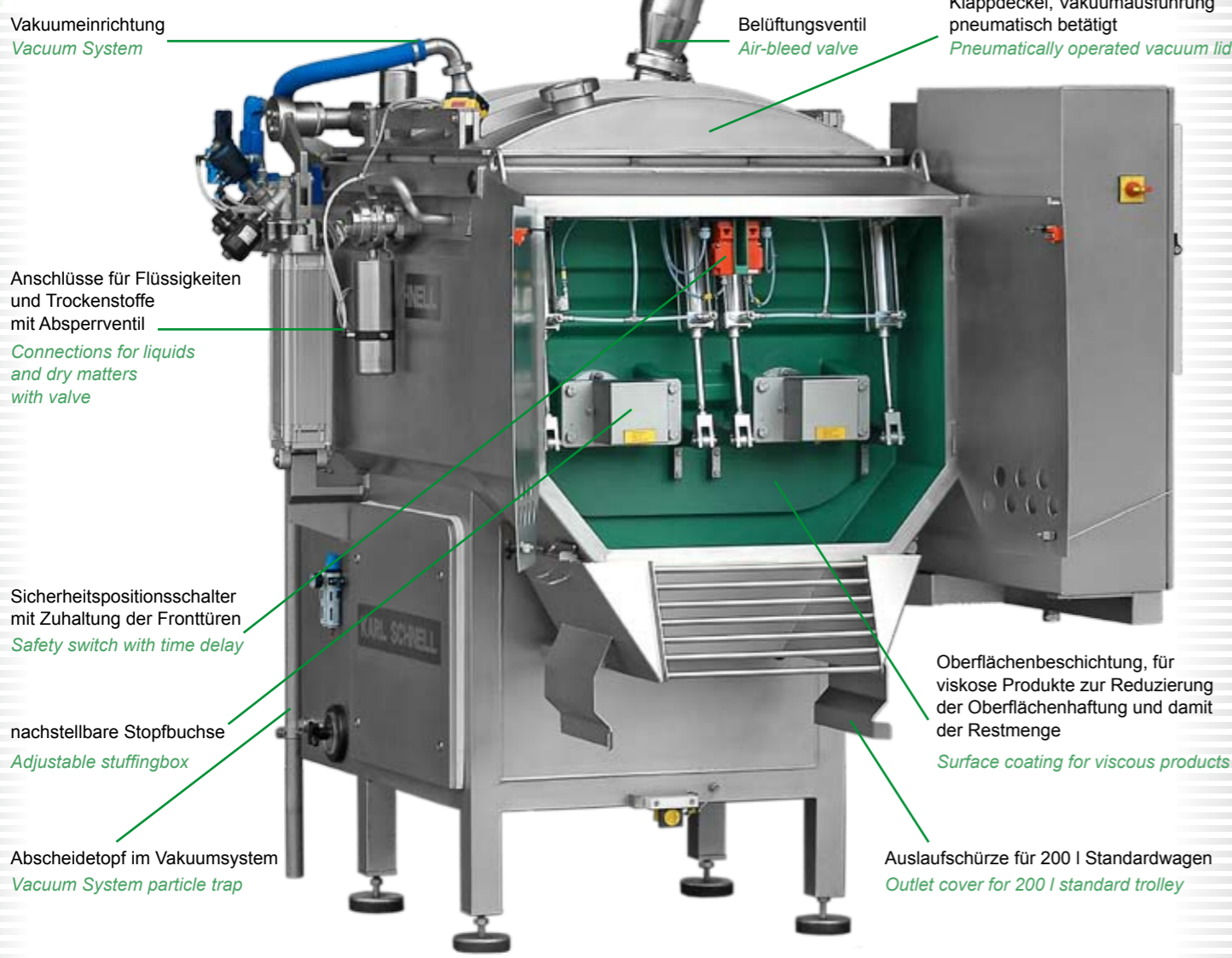


**KARL SCHNELL**

www.karlschnell.de

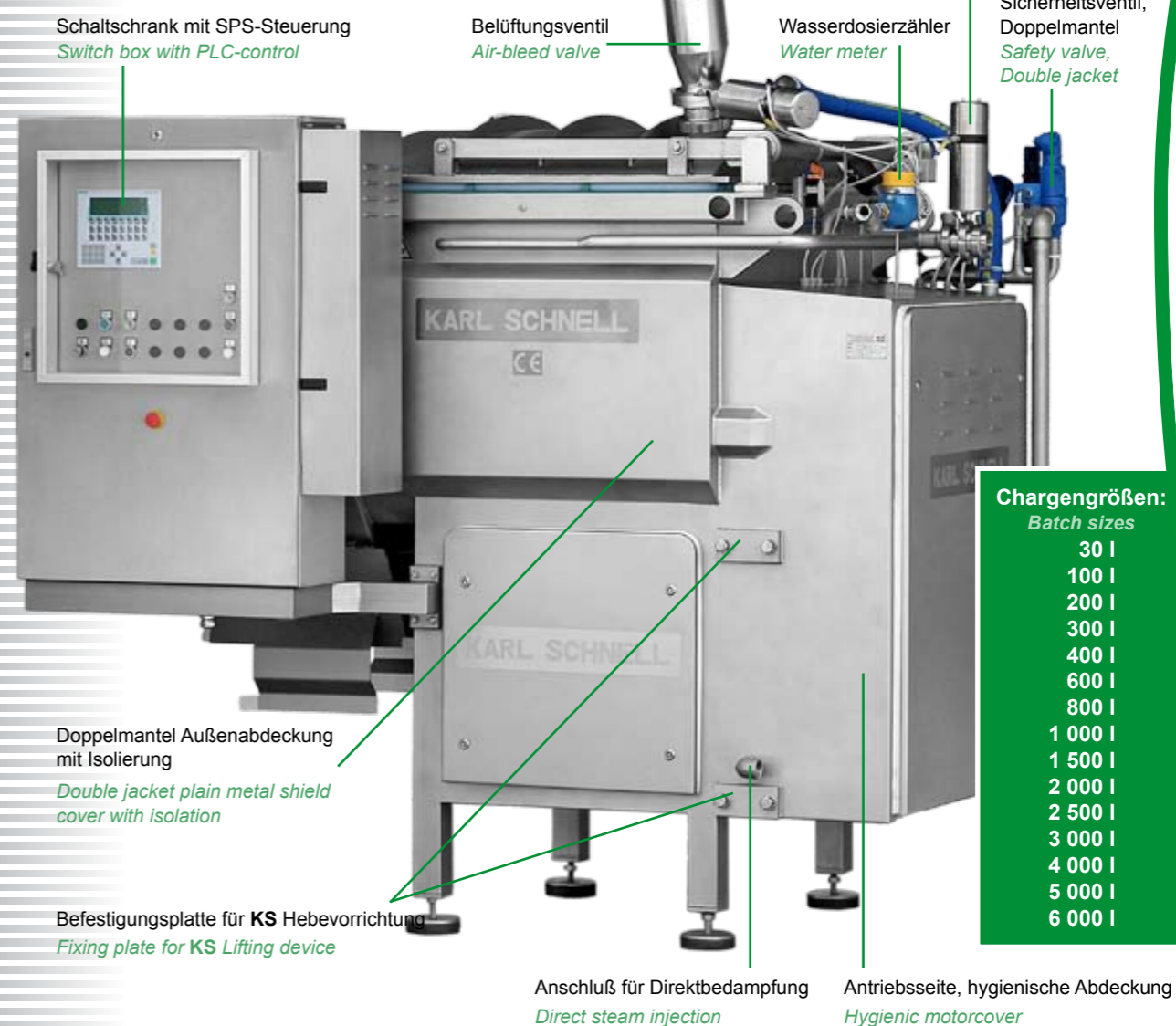
**Wirtschaftlichkeit durch Qualität**

**KS Vakuummischer Typ 770, 400 l, Frontansicht**  
*KS Vacuum Mixer Type 770, 400 l, front view*



**Economic Viability in Quality**

**KS Vakuummischer Typ 770, 400 l, Seitenansicht**  
*KS Vacuum Mixer Type 770, 400 l, side view*



**Chargengrößen:**  
*Batch sizes*

30 l
100 l
200 l
300 l
400 l
600 l
800 l
1 000 l
1 500 l
2 000 l
2 500 l
3 000 l
4 000 l
5 000 l
6 000 l

▼ **KS Mischer Typ 755, 2 000 l**  
*KS Mixer Type 755, 2 000 l*

▼ **KS Mischwolf Typ 751, 600 l**  
*KS Mixer Grinder Type 751, 600 l*

▼ **KS Vakuummischer Typ 750, 400 l**  
*KS Vacuum Mixer Type 750, 400 l*

▼ **KS Vakuummischer Typ 770, 200 l**  
*KS Vacuum Mixer Type 770, 200 l*

