

KS Mischwolf KS Mixer Grinder

Typ 751

Type 751



Mischen und Wolfen in einer Maschine

Der **KS Mischwolf Typ 751** ist eine Kombination aus Mischer und Wolf.

Er besteht aus einem **KS Mischer** mit integriertem Wolfteil, welches rechtwinklig zu den Mischwellenachsen angeordnet ist. Es werden die beiden Arbeitsgänge „Mischen“ und „Wolfen“ in einer Maschine zusammengefasst.

Je nach Arbeitsablauf ist es auch möglich, den Mischer über die Auslaufklappe zu entleeren.

Der **KS Mischwolf Typ 751** ist eine platzsparende und preisgünstige Alternative zu jeweils einem Mischer und einem Fleischwolf.

Ein weiterer Vorteil dieser kombinierten Maschine ist das Entfallen von Transportwegen, d. h. keine zusätzliche Produktbeanspruchung.

Daraus ergibt sich ein qualitativ hochwertiges und homogenes Endprodukt.



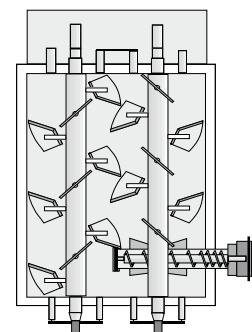
Mixing and mincing in one machine

*The **KS Mixer Grinder Type 751** is a combination between mixer and grinder.*

*It consists of a **KS Mixer** with integrated grinder part which is arranged rectangularly to the mixing shafts axes. Both the working processes „mixing“ and „grinding“ are combined into one machine. The mixer can be also emptied via the discharge flap depending on the working sequence.*

*The **KS Mixer Grinder Type 751** is a space-saving and reasonably priced alternative to having one mixer and grinder each.*

A further advantage of this combined machine is the omission of haulage ways, i.e. there is no additional product strain. Thus a qualitatively high grade and homogenous end-product results.



KARL SCHNELL GmbH & Co. KG
PARTNER DER NAHRUNGSMITTEL-INDUSTRIE





Anwendungsbereiche

Der Haupteinsatzbereich ist das „Mischen“ und „Wolfen“ von Hackfleisch - speziell in der Hamburger- und Kebabproduktion.

Aber auch bei der Fleischstandardisierung, der Schmelzkäseherstellung und in der Rohwurstproduktion wird der KS Mischwolf eingesetzt.

Ausstattung

Der KS Mischwolf ist in verschiedenen Mischerausführungen erhältlich und ermöglicht somit auch den Zugriff auf das große KS Sonderausstattungsprogramm, wie z.B. Vakuumausführung, CIP-Reinigung, Kühlsystem, SPS-Steuerung etc.



Applications

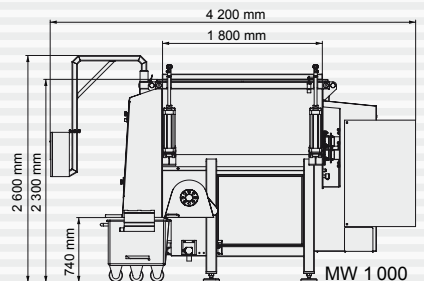
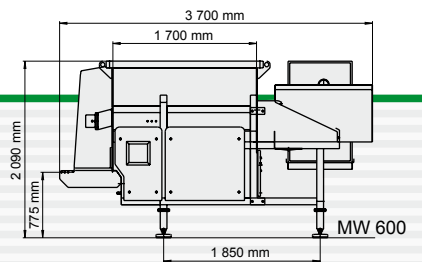
The main application is the „mixing“ and „grinding“ of minced meat - particularly in hamburger and kebab production. But the KS Mixer Grinder is also used in meat standardisation, processed cheese production and raw sausage production.

Equipment

The KS Mixer Grinder is available in different mixer designs and so enables the access to the large KS Special Equipment Program such as vacuum design, CIP cleaning, cooling system, PLC control etc.

Technische Daten Technical Data

	MW 600	MW 1000
Schneidgehäuse <i>Cutting housing</i>	200 mm	200 mm
Lochplatte <i>Hole plate</i>	200 mm	200 mm
Schneidsystem <i>Cutting System</i>	KS Schneidsatz mit 1 bzw. 2 Lochplatten <i>KS Cutting Set with 1 or 2 hole plates</i>	
Nennvolumen / Totalvolumen Mischer <i>Nominal volume / Total volume</i>	800 l / 1 300 l	1 600 l / 2 300 l
Leistung - Mischwellen-Antriebsmotoren <i>Inlet height / Outlet height</i>	2x 4,4 / 5,5 kW	2x 6,0 / 7,5 kW
Leistung - Wolfschnecke <i>Drive - Grinding screw</i>	34 / 52 kW	34 / 52 kW
Einlaufhöhe / Auslaufhöhe <i>Inlet height / Outlet height</i>	2 100 / 770 mm	2 300 / 740 mm
Gewicht <i>Weight</i>	2 500 kg	3 500 kg



© 04/10.Mischwolf.deen

Weitere Informationen zu den einzelnen Maschinentypen erhalten Sie auf Nachfrage. Bitte setzen Sie sich mit uns in Verbindung.
Further information on the different types of machines can be obtained upon request. Please contact us.

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