

KS FEINSTZERKLEINERER FD 225 D
KS EMULSIFIERS FD 225 D

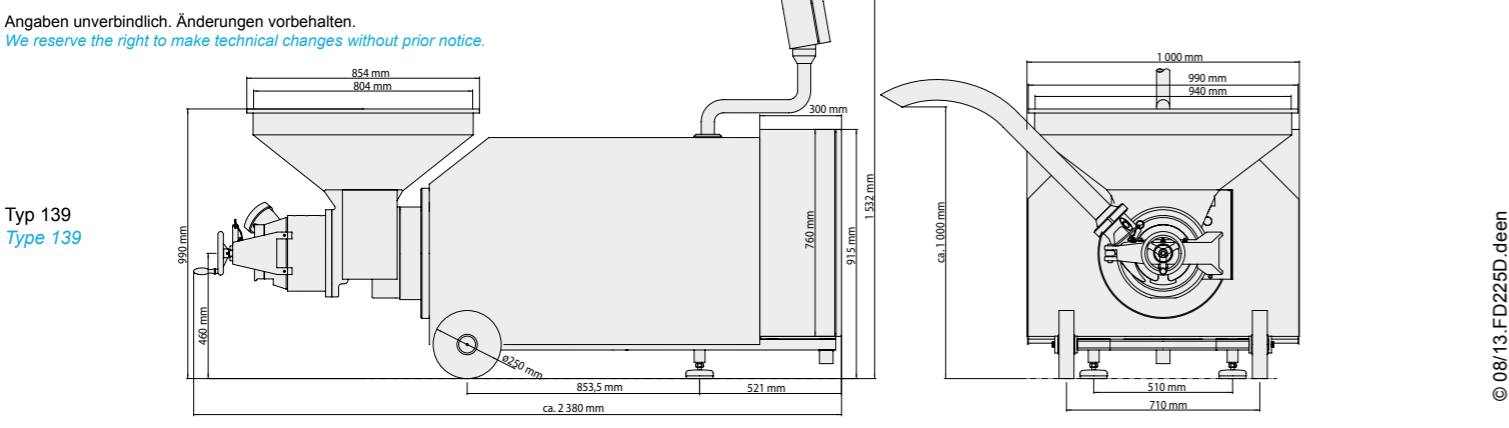
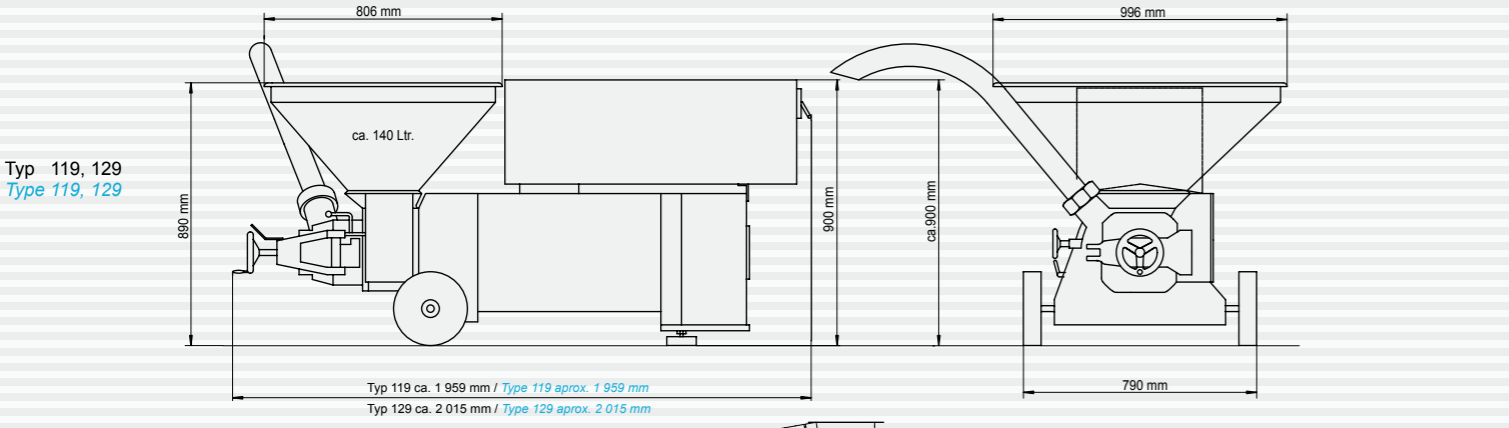
TYP 119, 129, 139
TYPE 119, 129, 139

KS FEINSTZERKLEINERER
KS EMULSIFIERS

Technische Daten
Technical Data

Antrieb <i>Drive</i>	75 kW	90 kW	110 kW	126 kW	132 kW	160 kW
Lochplatte Ø <i>Hole plate Ø</i>	225 mm	225 mm	225 mm	225 mm	225 mm	225 mm
Schneidsystem <i>Cutting System</i>	KS 2fach-, 3fach- oder CUTFIX Schneidsystem <i>KS 2 plate, 3 plate or CUTFIX cutting system</i>					
Trichterinhalt <i>Hopper capacity</i>	140 l	140 l	140 l	140 l	140 l	140 l
Durchsatzmengen * <i>Output *</i>	4 000 kg/h	5 000 kg/h	6 000 kg/h	6 500 kg/h	7 500 kg/h	8 000 kg/h
Motordrehzahl <i>Revolution</i>	2 970 min ⁻¹	2 970 min ⁻¹	2 970 min ⁻¹	3 570 min ^{-1**}	2 970 min ^{-1**}	2 970 min ^{-1**}
Gewicht <i>Weight</i>	950 kg	1 020 kg	1 050 kg	1 100 kg	1 450 kg	1 500 kg

Standardausführung 400 V/50 Hz, andere Ausführungen auf Anfrage.
 *) Die Durchsatzmengen sind nur Anhaltswerte, die von der Art und dem Zustand des zu zerkleinernden Produkts sowie der verwendeten Lochplattenbohrung abhängig sind.
 **) Ausführung 460 V/60 Hz, andere Ausführungen auf Anfrage.
 Standard execution 400 V/50 Hz, other executions upon request.
 *) The output values are reference values, depending on consistency and type of product to be processed, as well as hole plate size.
 **) Execution 460 V/60 Hz, other executions upon request.



KARL SCHNELL GmbH & Co.KG
 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



KS FD 225 D
KS FD 225 D
TYP 119, 129, 139
TYPE 119, 129, 139

© 08/13.FD225D.deen





Leistungsmerkmale

- Leistungsstarkes Motorenprogramm für hohe Dauerleistung und das Anlaufen unter Vollast
- Integrierte Fremdbelüftung zur Kühlung u. Laufruhe der Maschine
- Temperaturüberwacher Motor
- 140 l Trichter als Standard
- Beschickungshöhe von 890 / 990 mm
- Servicefreundlichkeit



QUALITÄT HAT EINEN NAMEN

Auf der Basis ausgereifter Technik wurde der **KS** Feinstzerkleinerer FD 225 D entwickelt.

Seine solide Konstruktion vereint hohe Dauerleistung, lange Lebensdauer und einfache Bedienung. Er erfüllt somit alle Voraussetzungen für einen wirtschaftlichen, qualitätsorientierten Einsatz in der Produktion.

KS Schneidsystem

Das **KS** Schneidsystem besteht aus mit der Motorwelle rotierenden Messerköpfen, mit austauschbaren Messerklingen und mit im Schneidgehäuse fixierten austauschbaren Lochplatten.

Durch die axiale Verstellmöglichkeit des Abstands zwischen Messerklingen und Lochplatte können Durchsatzmenge, Temperatur und Feinheitsgrad des zu zerkleinernden Produktes beeinflusst werden.

Die Ausrüstung mit einem CUTFIX Schneidsystem und einer automatischen Messernachstellung AMN ist ebenfalls möglich.

QUALITY HAS A NAME

Customers demand equipment that meets their individual requirements and they demand machines that produce a high quality end product at the lowest possible cost.

By combining these fundamental requirements with technical know-how, KS builds machines that are simple to use and extremely durable.

KS Cutting System

The **KS** Cutting System consists of knife heads which rotate with the motor shaft and of hole plates mounted in the cutting housing. Each knife head has replaceable insert blades.

The space between the knife and the hole plate can be adjusted allowing you to control the output, temperature and consistency of the product.

It can also be equipped with a CUTFIX cutting system and an automatic knife readjustment AMN.

Das **KS** Schneidsystem ist einfach und jederzeit reproduzierbar einzustellen. Die Verstellung kann auch während des Zerkleinerungsvorgangs stattfinden, wodurch ein konstantes Qualitätsniveau des Endprodukts erzielt wird.

Das **KS** Schneidsystem bietet mit seinen großen Variationsmöglichkeiten ein breites Einsatzspektrum.

- 3-, 6- und 9-flügelige Messerköpfe
- Lochplatten mit Bohrungen von 0,5 mm bis 20 mm

Anwendungsbereich

Die Anwendungsbereiche erstrecken sich vom Zerkleinern von Fleisch, Käse, Gemüse, Früchte, Süßwaren usw. bis hin zu Produkten der chemischen Industrie. Die niedere Beschickungshöhe ermöglicht das direkte Entleeren von Schüsselkutter oder Mischer in den Trichter.

Die **KS** Feinstzerkleinerer sind fahrbar und daher leicht umzustellen.

Sonderausrüstung

Es besteht ein breites Angebot an Sonderausrüstungen, wie z. B. der Einbau eines Temperaturfühlers zur Produktüberwachung oder eines Metallfangtellers zur Eliminierung von Fremdkörpern.

The KS Cutting System is simple to use and easy to set up. Adjustment is possible while the machine is running, thus maintaining constant product quality.

The KS Cutting Set is available in many designs and it is an excellent choice for many applications.

- Knife heads with 3, 6 and 9 wings
- Hole plates with hole sizes from 0.5 mm up to 20.0 mm
- Colloidal head for fine emulsions and consistency

Applications

Applications include the processing of meat and also the processing of cheese, vegetables, fruits, sweets and products of the chemical industry.

Because of its low hopper height, the emulsifier can be loaded directly from the bowl cutter or the mixer. The emulsifier is mounted on wheels and can be moved easily from one location to another.

Options

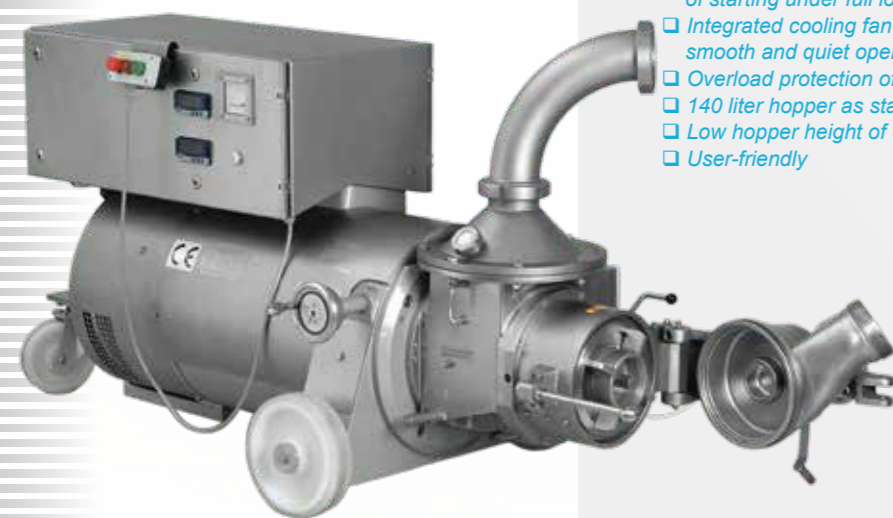
The large number of options makes many functions possible, for example a temperature probe for the end product or a metal-catcher to eliminate foreign objects.



3-, 6- und 9-flügelige Messerköpfe, Lochplatten und Messerklingen
 3-, 6- and 9-winged knife heads, hole plates and insert blades

Features

- High performance motors capable of starting under full load
- Integrated cooling fan on all motors to assure smooth and quiet operation of machines
- Overload protection of motors
- 140 liter hopper as standard size
- Low hopper height of 890 / 990 mm
- User-friendly



▲ CUTFIX Schneidsystem
 CUTFIX Cutting System



Schneidsystem mit 3 Schneidsätzen
 Cutting System via 3 cutting sets

