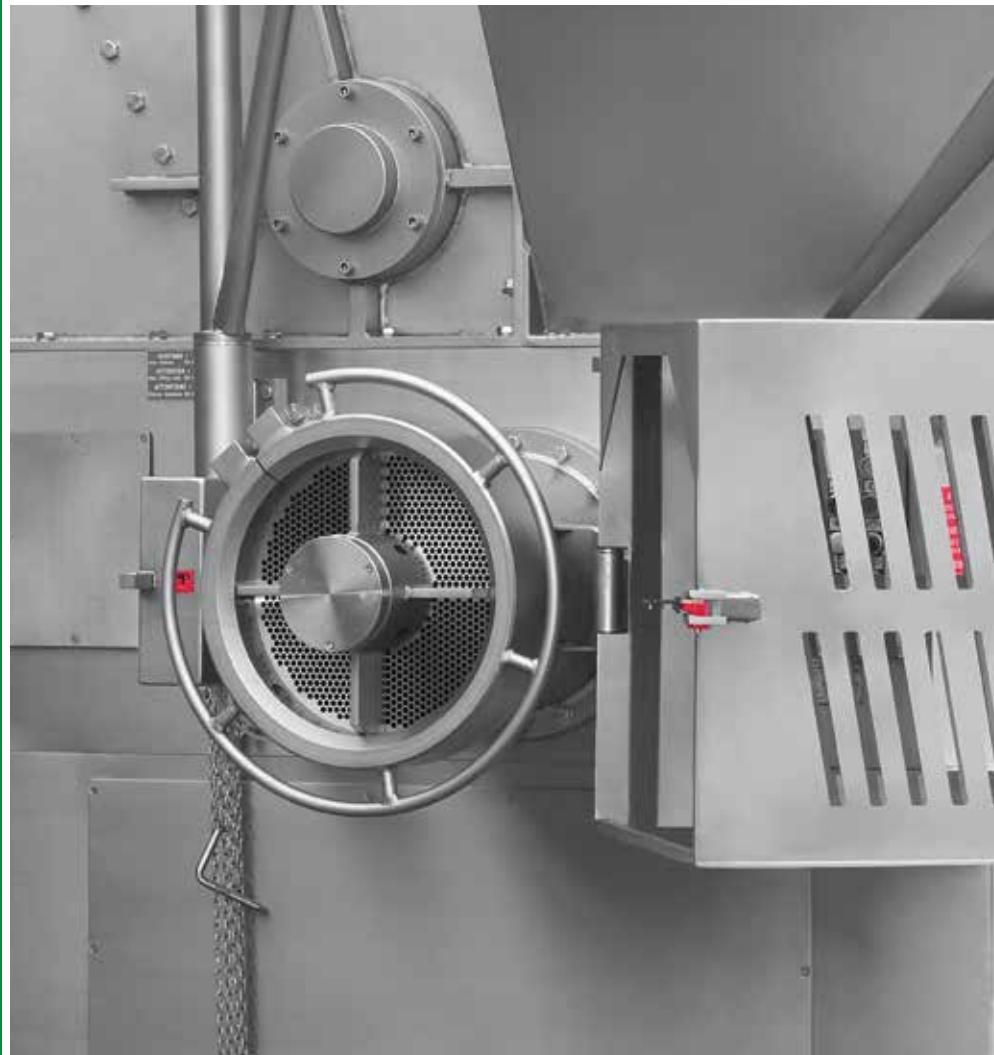


KS KOMBIWOLF KS400, U200

KS COMBI GRINDER KS400, U200



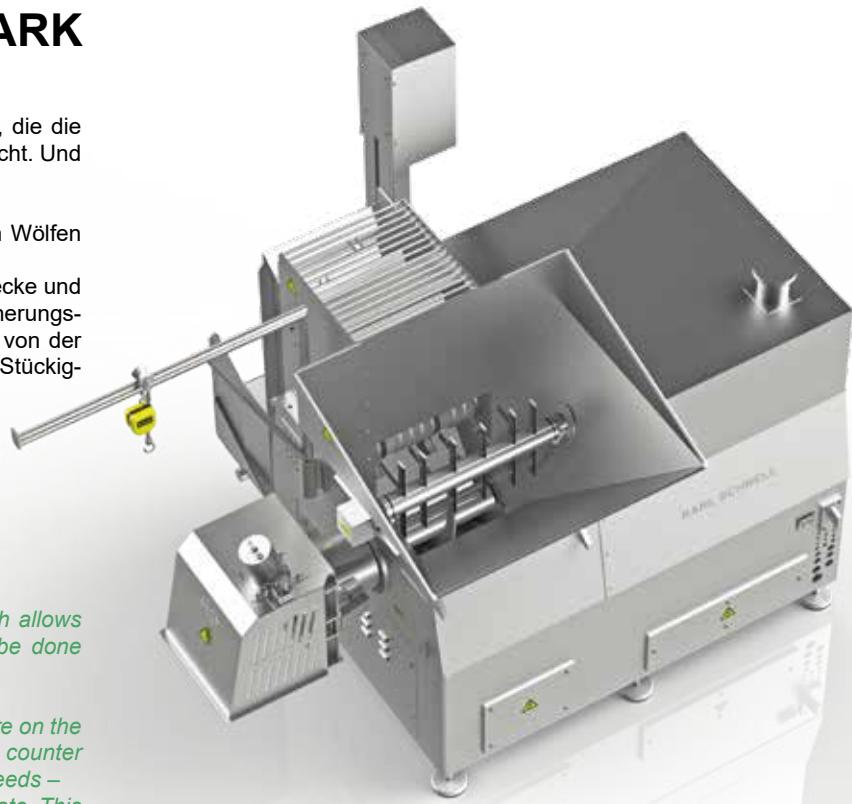
TYP 445, 446, 450
TYPE 445, 446, 450

ROBUST UND LEISTUNGSSTARK

Brechen und Wolfen in einer Maschine

Der **KS** Kombiwolf ist eine einzigartige Kombinationsmaschine, die die gleichzeitige Verarbeitung von Frisch- und Gefrierfleisch ermöglicht. Und das ohne jedweden Umbau.

Das **KS** Spezialschneidwerk verhindert den bei herkömmlichen Wölfen auftretenden mechanischen Druck auf das Fleisch. Durch den separaten, gegenläufigen Antrieb von Vorschubschnecke und Zerkleinerungsmesser mit je zwei Drehzahlen, kann die Zerkleinerungsgröße bei gleicher Lochplatte variiert werden. Dadurch ist eine von der Fleischtemperatur unabhängige und gleichmäßige Körnung und Stückigkeit gewährleistet.



DURABLE AND EFFICIENT

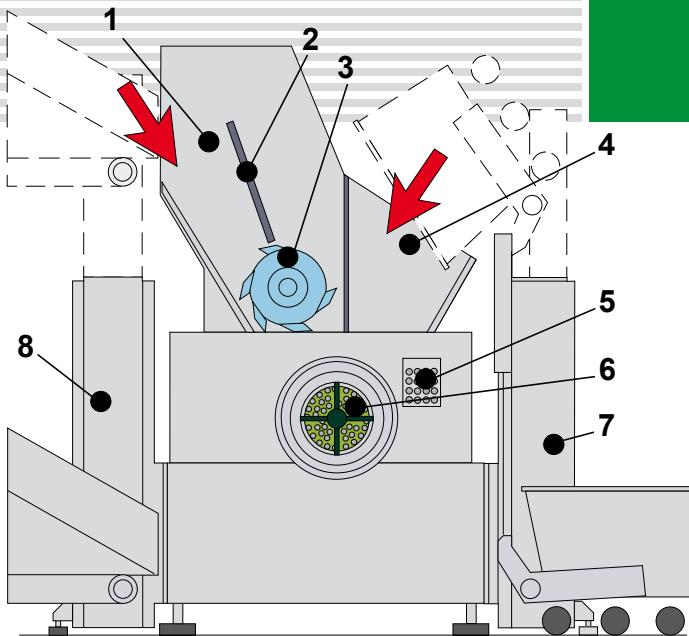
Breaking and grinding in one machine

The **KS** Combi Grinder is a unique combination machine which allows simultaneous processing of fresh and frozen meat. This can be done without any change over!

The special **KS** Cutting System prevents the mechanical pressure on the meat, which can be found in conventional grinders. The separate counter drive of the feed screw and cutting knife – each one with two speeds – enables to vary the final cutting size whilst using the same hole plate. This guarantees even granulation independently of the meat temperature.

KS KOMBIWOLF KS400, U200

KS COMBI GRINDER KS400, U200

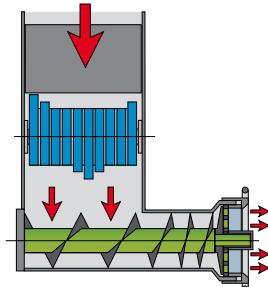


Aufbauschema, Frischfleischseite rechts
Design chart, fresh meat on right side

KS Kombiwolf KS400 Typ 445, U200

Typ 450

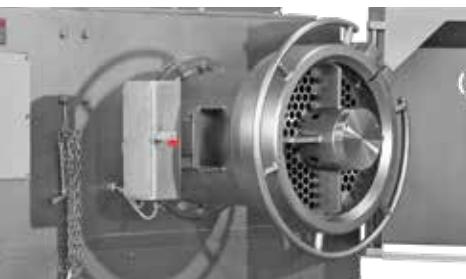
1. Gefrierfleischzufuhr
2. verstellbare Führungsleiste
3. Brecherwelle
4. Frischfleischzufuhr
5. Bedientafel
6. **KS** Schneidsystem mit Vorschubschnecke
7. Hebevorrichtung für Frischfleisch
8. Hebevorrichtung für Gefrierfleisch



Durchlaufschaema
Processing direction

KS Combi Grinder KS400 Type 445, U200 Type 450

1. Frozen meat loading
2. Adjustable guide
3. Breaking shaft
4. Fresh meat input
5. Control panel
6. **KS** Cutting System with feed screw
7. Lifting device for fresh meat
8. Lifting device for frozen meat



KS Wolf KS400 Typ 446

Der **KS** Wolf Typ 446 ist eine robuste und leistungsstarke Maschine zum Zerkleinern von Frischfleisch und vorgebrochenem Gefrierfleisch bis zu einer Stückgröße von ca. 80 mm.

KS Grinder KS400 Type 446

The **KS** Grinder Type 446 is a durable and efficient machine for the grinding of fresh and pre-broken frozen meat, up to a piece size of approx. 80 mm.



Technische Daten Technical Data

Kombiwolf U200 Typ 450 Combi Grinder U200 Type 450

Kombiwolf KS400 Typ 445 Combi Grinder KS400 Type 445

Wolf KS400 Typ 446 Grinder KS400 Type 446

Lochplatte <i>Hole plate</i>	Ø 200 mm	Ø 400 mm	Ø 400 mm	Ø 400 mm
Brecherschachtbreite <i>Breaker shaft length</i>	645 mm	645 mm	1 000 mm*	-
Brecherzahnbreite <i>Breaker tooth width</i>	34 mm	44 mm	44 mm	-
Durchsatz-Gefrierfleisch** <i>Output frozen meat**</i>	2 500 kg/h	10 000 kg/h	16 000 kg/h	16 000 kg/h
Durchsatz-Frischfleisch** <i>Output fresh meat**</i>	5 000 kg/h	25 000 kg/h	25 000 kg/h	25 000 kg/h
Antrieb-Brecherwelle <i>Breaker shaft drive</i>	30 kW	45 kW	55 kW	-
Antrieb-Wolfschnecke <i>Grinder screw drive</i>	35/45 kW	20/25 kW	20/25 kW	20/25 kW
Antrieb-Messerwelle <i>Cutting shaft drive</i>	über Wolfschnecke <i>via grinder screw</i>	63/78 kW	63/78 kW	63/78 kW
Gewicht <i>Weight</i>	4 000 kg	7 000 kg	7 500 kg	6 000 kg

© 03/18 Kombi-Wolf/deen

*) Verstärkte Ausführung, auch mit Brecherschachtbreite 1 250 mm.

**) Die Durchsatzmengen sind nur Anhaltswerte die von Art und Zustand des zu verarbeitetenden Produkts, der Brecherbreite und den verwendeten Lochplatten abhängig. Weitere Informationen zu den einzelnen Maschinentypen erhalten Sie auf Nachfrage. Bitte setzen Sie sich mit uns in Verbindung. Technische Änderungen, Weiterentwicklungen und geringfügige Abweichungen der Maße und Ausführungen behalten wir uns vor.

*) Re-inforced execution, also with breaking shaft length 1 250 mm.

**) The output values are reference values, depending on the consistency of the product to be processed, as well as the breaking shaft length and the hole plate size.

Further information on the different types of machines can be obtained upon request. Please contact us. We reserve the right to make technical changes, improvements and slight deviations in dimensions and designs.

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

KARL SCHNELL
PARTNER TO THE FOOD INDUSTRY

