

KS FEINSTZERKLEINERER

KS EMULSIFIER



M248 TYP 212
M248 TYPE 212

M320 TYP 220
M320 TYPE 220

ROBUST UND LEISTUNGSSTARK

Der **KS** Feinstzerkleinerer M248 / M320 ist eine Maschine in senkrechter Bauart, ausgestattet mit dem bewährten **KS** Schneidsystem und komplett in hygienischer, rostfreier Edelstahlausführung. Er besitzt einen großen schwenkbaren Auslauf zur leichten Reinigung und einen 35 l Einfülltrichter.

Den **KS** Feinstzerkleinerer gibt es in zwei Ausführungen: als M248 Typ 212 mit Ø 248 mm Gehäuse und polumschaltbar 4,7/6 kW Motorleistung und als besonders starke Ausführung M320 Typ 220 mit Ø 320 mm Gehäuse und polumschaltbar 9/11 kW Motorleistung.

KS Feinstzerkleinerer M248 / M320 - Vielseitig, Robust und Zuverlässig

DURABLE AND EFFICIENT

*The **KS** Emulsifier M248 / M320 is a vertical machine, equipped with the proven **KS** Cutting System, in hygienic design and made completely in stainless steel. It has a large, swiveling outlet for easy cleaning and a 35 l inlet hopper.*

*The **KS** Emulsifier comes in two versions – the M248 Type 212 with 248 mm hole plate and 6 kW motor, and the extra strong M320 Type 220 with 320 mm hole plate and 11 kW motor.*

KS Emulsifier M248 / M320 – versatile, durable, reliable



KS FEINSTZERKLEINERER M248, M320

KS EMULSIFIER M248, M320



Einsatzmöglichkeiten

- Obst- und Gemüsezerkleinerung zur Herstellung von Fruchtsäften, Marmeladen, Fruchtzugabe in Quark und Jogurt
- Paprika, Herstellung von Aivar
- Meerrettich, Vorzerkleinerung ganzer Wurzeln zur Herstellung von Soßen
- Maischeherstellung aus Topinambur, Enzianwurzeln, Kartoffeln etc.
- Pharmazie - Zerkleinerung von Pflanzen zur Gewinnung von Pflanzensäften wie z.B. Echinacea
- Kompostierung - Zerkleinerung von organischen Abfällen aus der Obst- und Gemüseverarbeitung für eine bessere Kompostierung

Application Areas

- Emulsification of fruit and vegetables for production of e.g. aivar, horseradish, marmalade, fruit juices
- Production of mash from topinambur, gentian roots, potatoes etc.
- Pharmacy - emulsification of plants for extraction of plant juices such as Echinacea
- Composting - emulsification of organic waste from processing of fruit and vegetables for better composting

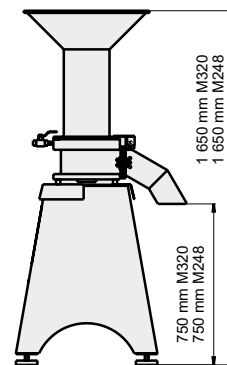
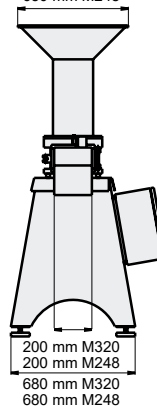
Auslauf offen
Outlet open



Trichter Ansicht von oben
Hopper view from above



650 mm M320
650 mm M248



Technische Daten Technical Data

	M248 Typ 212 M248 Type 212	M320 Typ 220 M320 Type 220
Schneidgehäuse Cutting housing	Ø 248 mm	Ø 320 mm
Anschlussleistung - Bremsmotor Braking motor - Installed power	4,7/6 kW / 7,5/9 kW	9/11 kW / 15,5/20 kW
Drehzahl Messerkopf Knife head r.p.m.	1 460 / 2 900 / 1 440 / 2 910 U/min 1 460 / 2 900 / 1 440 / 2 910 rpm	1 460 / 2 900 / 1 440 / 2 910 U/min 1 460 / 2 900 / 1 440 / 2 910 rpm
Trichteroberkante, ca. Inlet hopper, upper edge height, approx.	1 650 mm	1 650 mm
Auslaufhöhe, ca. Outlet height, approx.	750 mm	750 mm
Gewicht, ca. Weight, approx.	180 kg	265 kg

Standardausführung 400 V/50 Hz, andere Ausführungen auf Anfrage.

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.

Standard execution 400 V/50 Hz, other designs upon request.

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