

# KS Feinstzerkleinerer FD 225 D

## KS Emulsifiers FD 225 D

Typ 119, 129

Type 119, 129

# KS Feinstzerkleinerer

## KS Emulsifiers

Technische Daten Technical Data	75	90	110	126
	75	90	110	126
Schneidgehäuse Cutting housing	Ø 225 mm	Ø 225 mm	Ø 225 mm	Ø 225 mm
Lochplatte Hole plate	Ø 225 mm	Ø 225 mm	Ø 225 mm	Ø 225 mm
Schneidsystem Cutting System	KS 2fach-, 3fach- oder CUTFIX-Schneidsystem KS 2 plate, 3 plate or CUTFIX-Cutting System			
Trichtereinhalt Hopper capacity	140 l	140 l	140 l	140 l
Durchsatzmengen * Output *	4 000 kg/h	5 000 kg/h	6 000 kg/h	6 500 kg/h
Motordrehzahl Revolution	2 970 min <sup>-1</sup>	2 970 min <sup>-1</sup>	2 970 min <sup>-1</sup>	3 570 min <sup>-1**</sup>
Antrieb Drive	75 kW	90 kW	110 kW	126 kW
Gewicht Weight	950 kg	1 020 kg	1 050 kg	1 100 kg

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

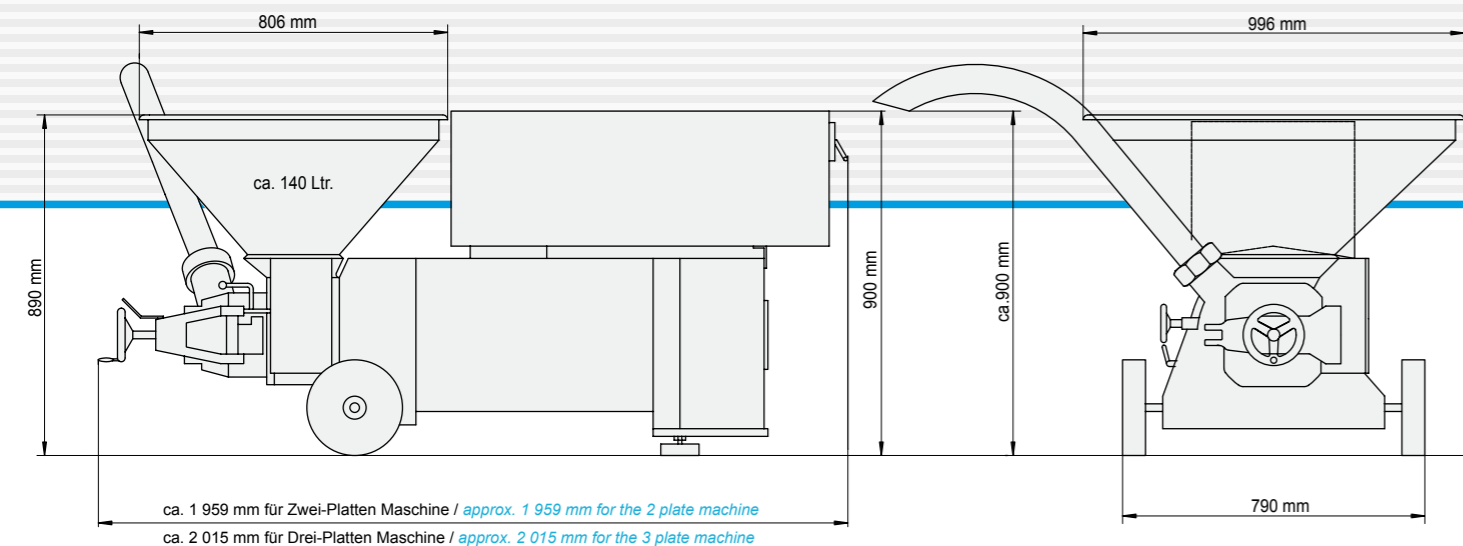
\*) Die Durchsatzmengen sind nur Anhaltswerte, die von der Art und dem Zustand des zu zerkleinernden Produkts sowie der verwendeten Lochplattenbohrung abhängig sind.

\*\*\*) Ausführung 440 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 440 V/60 Hz, other executions upon request.



© 04/07, FD225D.deen

Angaben unverbindlich. Änderungen vorbehalten.

We reserve the right to make technical changes without prior notice.

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



www.karlschnell.de  
ks@karlschnell.de

Mühlstraße 30 • Germany  
D-73650 Winterbach

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



KS FD 225 D

KS FD 225 D

Typ 119, 129

Type 119, 129



www.karlschnell.de

**KARL SCHNELL**

# KS Feinstzerkleinerer FD 225 D

## KS Emulsifiers FD 225 D

# Typ 119, 129

## Type 119, 129

### Wirtschaftlichkeit durch Qualität

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. Die Ausrüstung mit einem Zentrifugalschneidring ist ebenfalls möglich. Durch die axiale Verstellmöglichkeit des Abstands zwischen Messerklingen und Lochplatte können Durchsatzmenge, Temperatur und Feinheitsgrad des zu zerkleinernden Produkts beeinflusst werden.

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 18 mm
- ❑ Kolloidkopf für hohe Feinheitsgrade und gleichmäßige Konsistenz

#### 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. automatische Messereinstellung AMN, der Einbau eines Temperaturfühlers zur Produktüberwachung oder eines Metallfangtellers zur Eliminierung von Fremdkörpern.



- Leistungsmerkmale**
- ❑ Leistungsstarkes Motorenprogramm für hohe Dauerleistung und das Anlaufen unter Vollast
  - ❑ Integrierte Fremdbelüftung zur Kühlung u. Laufruhe der Maschine
  - ❑ Temperaturüberwachter Motor
  - ❑ 140 l Trichter als Standard
  - ❑ Beschickungshöhe von 910 mm
  - ❑ Servicefreundlichkeit

### Economic Viability in Quality

*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. It can also be equipped with a CUTFIX cutting system. The space between knife head and hole plate can be adjusted, allowing you to control the output, temperature and consistency of the product.*

*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 18.0 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 an "Automatic knife adjustment - AMN -", a temperature probe for the end product or a metal-catcher to eliminate foreign objects.*

- 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 910 mm
  - ❑ User-friendly

### 3-, 6- und 9-flügelige Messerköpfe, Lochplatten und Messerklingen



▲ Einstellvorrichtung  
Adjusting device



▲ Schneidsystem mit 3 Schneidsätzen  
Cutting System via 3 cutting sets

