# GESAMTMASCHINENPROGRAMM
## *MACHINE PROGRAM*

KARL SCHNELL

*PARTNER TO THE FOOD INDUSTRY*

KARL SCHNELL

# PARTNER DER NAHRUNGSMITTEL-INDUSTRIE

**Wir liefern Lösungen – nicht nur ein Produkt!**

**KARL SCHNELL** steht weltweit seit über 75 Jahren für innovative Maschinen und Anlagen aus Deutschland.

Die Basis unserer Arbeit ist eine partnerschaftliche Zusammenarbeit. Kundenanforderungen werden mit Technik- und Technologiefachwissen von **KARL SCHNELL** optimal zusammengeführt. All unsere Maschinen und Anlagen unterliegen einer ständigen Anpassung an neue spezifische Herausforderungen hygienischer, produkt- und prozess- sowie qualitätstechnischer Art.

Unser Maschinenprogramm entsteht in Eigenfertigung. So entstehen aus Einzelmaschinen komplexe Anlagen zur Verarbeitung und Herstellung verschiedenster Produkte.

**KS** profitiert von seiner internationalen Aufstellung: Schon jetzt decken die Länder, in denen unser Unternehmen mit Vertretungen präsent ist, einen großen Teil der weltweiten Wirtschaftsleistung ab.

**Gründer /** ***Founder***
Karl Schnell, Margarete Schnell

Unsere Spezialisten installierten bislang tausende integrierte Systeme für eine Kundschaft, die sowohl kleine Firmen als auch weltweit agierende Konzerne umfasst und in einer großen Bandbreite von Branchen aktiv ist.

Bei **KARL SCHNELL** arbeiten rund 350 Frauen und Männer in den beiden Werken in Deutschland, sowie den Tochtergesellschaften in Frankreich, USA, Russland und Rumänien. Sie zeichnen sich durch überdurchschnittlich hohe Qualifikation und durch ihr Engagement aus.

## WIR LIEFERN LÖSUNGEN IN ALLEN ANWENDUNGSBEREICHEN

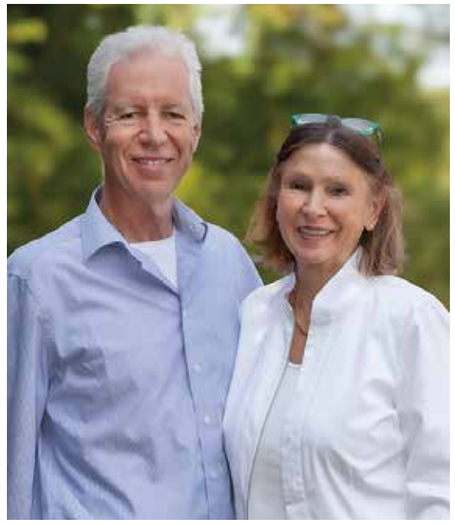
***WE OFFER SOLUTIONS IN ALL APPLICATION AREAS***

**TIERNAHRUNG**
***PETFOOD***

**FLEISCH- & WURSTWAREN**
***MEAT & SAUSAGE***

**FEINKOST & VEGANE PRODUKTE**
***DELICATESSEN & VEGAN PRODUCTS***

**SCHMELZKÄSE**
***PROCESSED CHEESE***



Dr. Ernst-Otto Schnell, Cornelia Schnell

## *PARTNER TO THE FOOD INDUSTRY*

***We offer solutions – not just a product!***

*For more than 75 years,* **KARL SCHNELL** *has been synonymous worldwide for innovative products from Germany.*

*The basis of all our work is a cooperation in partnership. This ensures that customer requirements can be combined optimally with* **KARL SCHNELL***'s technical and technological expertise. All machines and plants are subject to constant adaptation to new specific challenges of a hygienic, product-, process- and quality-related nature.*

*Our machine range is manufactured in-house. Individual machines are transformed into complex systems for processing and manufacturing a wide variety of products.*

**KS** *benefits from its international positioning: the countries in which our company is present already cover a large part of the global economic output.*

*So far, our specialists have installed thousands of integrated systems for a clientele that includes both small companies and global corporations and is active in a wide range of industries.*

**KARL SCHNELL** *employs around 350 men and women in the two plants in Germany and the subsidiaries in France, the USA, Russia and Romania. They are distinguished by their above-average qualifications and their commitment.*

KARL SCHNELL
PARTNER TO THE FOOD INDUSTRY

## ENTWICKLUNG — *DEVELOPMENT*

Entwicklung bei **KARL SCHNELL** heißt Teamarbeit.
Als Lösungsanbieter vereinen wir Erfahrung, Kreativität und Einfallsreichtum, um innovative Lösungen zum Nutzen unserer Kunden zu schaffen.

Durch den Einsatz moderner Arbeitsmittel entwickeln wir leistungsfähige und langlebige Produkte, die durch ihren ausgezeichneten Gebrauchswert überzeugen.

*Development at* **KARL SCHNELL** *means teamwork.*
*As a solution provider, we combine experience, creativity and ingenuity to create innovative solutions for the benefit of our customers.*

*By using modern tools, we develop high-performance and durable products that impress with their excellent utility value.*

## FERTIGUNG — *PRODUCTION*

Unser Produktportfolio wird nahezu vollständig in Eigenfertigung entwickelt, konstruiert und gebaut.
Die Vielzahl kundenspezifischer Lösungen erfordert ein hohes Maß an Flexibilität in der Fertigung.
Wissen und Können sind die Basis dafür, auch komplexe Anlagen in kurzer Zeit aufzubauen.

Die Liebe zum Detail ist Kennzeichen der Qualität unserer Arbeit.

*Our product portfolio is developed, designed and built almost entirely in-house.*
*The large number of customised solutions requires a high degree of flexibility in production.*
*Knowledge and expertise are the basis for building even complex systems in a short time.*

*An eye for detail is characteristic of the quality of our work.*

## SERVICE — *SERVICE*

Das **KS** Service Team besteht aus bestens geschulten und hochmotivierten Mitarbeitern. Im Außendienst – von der Inbetriebnahme, über Schulung vor Ort, bis zum kompetenten Service bei Wartung und Reparatur. Und im Innendienst – bei der schnellen und unkomplizierten Abwicklung von Ersatzteillieferungen, oder der Beantwortung von technischen Fragen.

**KS** Service: Freundlich, kompetent, engagiert.
Wir sind für Sie da – weltweit.

*The* **KS** *Service Team consists of well-trained and highly motivated employees.*
*In the field – from commissioning, to on-site training, to competent service for maintenance and repairs.*
*And in the office - for the quick and uncomplicated processing of spare parts deliveries, or answering technical questions.*

**KS** *Service: friendly, competent, committed to our customers. We are here for you – all around the world.*

## BRECHER

Die robusten und leistungsstarken **KS** Brecher werden zum Zerkleinern von gefrorenem Fleisch und Käse eingesetzt.
Bei Beschickung mit **KS** Fördergeräten sind Brecherleistungen bis zu 30000 kg pro Stunde möglich.

**KS** Brecher lassen sich ideal in eine kontinuierliche Prozesslinie integrieren und sind somit ein wesentlicher Bestandteil in der Standardisierung.

## *BREAKER*

*The robust and efficient* **KS** *Breakers are used for pre-breaking of frozen meat and cheese. By using a breaker in conjunction with* **KS** *Conveyor Equipment, it is possible to achieve outputs of up to 30000 kg per hour.*

**KS** *Breakers are ideal for integration in production lines, making them a significant element for standardisation.*

## BRECHER K

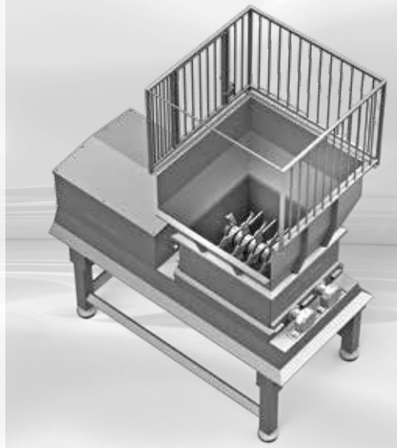
Der **KS** Brecher K Typ 491 wird zum Zerkleinern von gefrorenen Milcherzeugnissen z.B. Käse, Frischkäse, Butter usw. eingesetzt.
Es können einzelne Käseblöcke und Laibkäse bis zu einem maximalen Durchmesser von 900 mm zerkleinert werden.

Die Beschickung und Entleerung erfolgt über **KS** Fördergeräte. **KS** Brecher lassen sich somit ideal in eine kontinuierliche Prozesslinie integrieren.

## *BREAKER K*

*The* **KS** *Breaker K Type 491 is used for pre-breaking frozen dairy products e.g. cheese, cream cheese, butter etc. Suitable for the processing of individual cheese blocks and cheese loaves up to a maximum diameter of 900 mm.*

*The loading and discharging takes place via* **KS** *Conveyor Equipment. This makes* **KS** *Breakers ideal for the integration into a continuous processing line.*

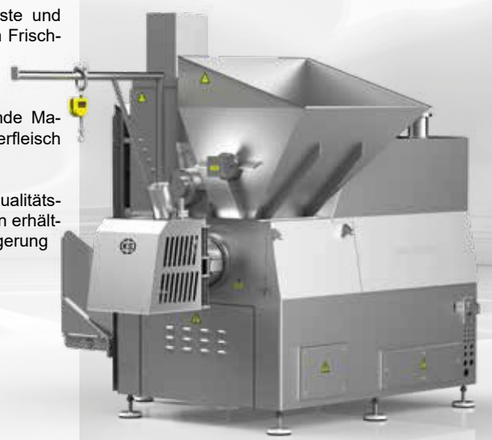


## WÖLFE UND KOMBIWÖLFE

Die **KS** Kombiwölfe und **KS** Wölfe sind robuste und leistungsstarke Maschinen zum Zerkleinern von Frischfleisch und vorgebrochenem Gefrierfleisch.

Der **KS** Kombiwolf kann durch seinen eingebauten Vorbrecher und die damit einhergehende Maschinenkonfiguration Frischfleisch und Gefrierfleisch gleichzeitig ohne Umbau verarbeiten.

Optional ist ein Online-Mess-System für die Qualitätskontrolle und Rezeptoptimierung in Prozesslinien erhältlich. Daraus folgt bei gleichzeitiger Qualitätssteigerung eine größtmögliche Kostenersparnis.



## *GRINDERS AND COMBI GRINDERS*

**KS** *Combi Grinders and* **KS** *Grinders are robust and efficient machines for emulsifying fresh meat and pre-broken frozen meat.*

*The* **KS** *Combi Grinder can process both fresh and frozen meat at the same time, without requiring conversion, thanks to the inbuilt pre-breaker and accompanying machine configuration.*

*Optionally they can be equipped with an online measuring system for quality control in production lines. This gives optimum cost saving, whilst improving quality.*

## MISCHER

Das **KS** Mischerprogramm umfasst eine Vielzahl unterschiedlicher Mischertypen.
Je nach Anwendung können sie mit Schraubenwellen, Paddelwellen oder Schneckenwellen ausgestattet werden. Mischergrößen sind von 30 - 6000 l erhältlich.

Eine Vielzahl von Sonderausrüstungen, z. B. Direktbedampfung, CO2 / N2-System zum Kühlen, Wiegeeinrichtung, Hebevorrichtung, CIP-Reinigung, Doppelmantel zum Wärmen oder Kühlen, Vakuumeinrichtung, SPS-Steuerung, etc. stehen zur Verfügung.

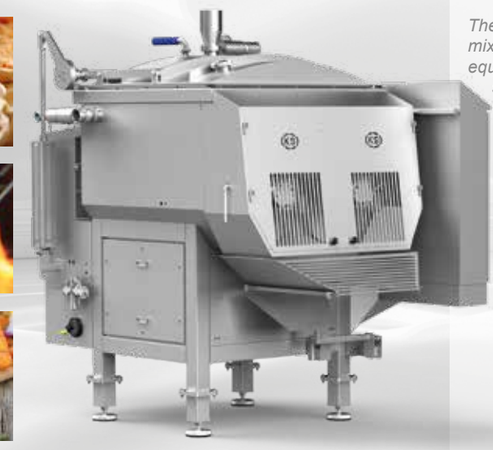
**KS** Mischer werden in vielen Bereichen, von der Tiernahrungsproduktion über die Fleischstandardisierung bis zur Schmelzkäseproduktion eingesetzt.

## *MIXER*

*The* **KS** *Mixer Program includes a wide range of various mixer types. Depending on application, they can be equipped with ribbon shafts, paddle shafts or screw shafts. Mixers are available in sizes of 30 - 6000 l.*

*Numerous types of special equipment are also available, such as direct steam injection, CO2 / N2 cooling system, weighing system, lifting devices, CIP cleaning, double jacket for heating or cooling, vacuum system, PLC-control, etc.*

**KS** *Mixers are used in many fields of application, from petfood production to meat standardisation and processed cheese production.*



## F-SERIE

**KS** Feinstzerkleinerer der F-Serie sind Maschinen in senkrechter Bauart, ausgestattet mit dem bewährten **KS** Schneidsystem und einem leistungsstarken, großzügig ausgelegten Motorenprogramm. Ihre solide Konstruktion vereint hohe Dauerleistung, lange Lebensdauer und einfache Bedienung.

Sie erfüllen somit alle Vorraussetzungen für einen wirtschaftlichen, qualitätsorientierten Einsatz in der Produktion.

## *F-SERIES*

**KS** *F-Series Emulsifiers are vertical machines, equipped with the proven* **KS** *Cutting System and a high output, generously designed motor programme. Their solid construction provides a combination of high continuous output, high durability and easy operation.*

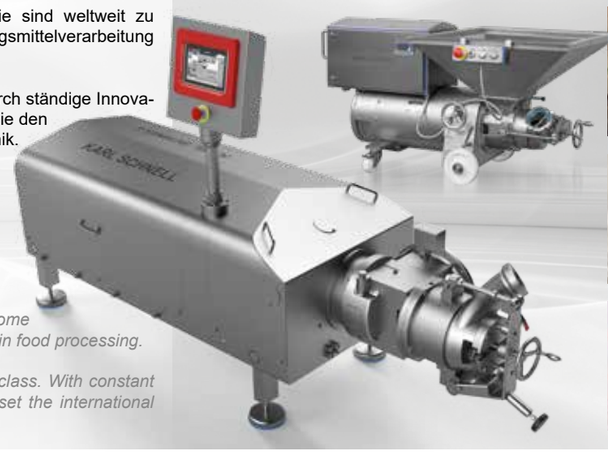
*This means that they meet all the requirements for economic, quality-oriented use in production.*

## FD-SERIE

**KS** Feinstzerkleinerer der FD-Serie sind weltweit zu einem festen Begriff in der Nahrungsmittelverarbeitung geworden.

Sie sind in der Tat ein Klassiker. Durch ständige Innovation und Weiterentwicklung setzen sie den Maßstab in der Zerkleinerungstechnik.

## *FD-SERIES*



**KS** *FD-Series Emulsifiers have become an internationally recognised name in food processing.*

*They are a genuine leader in their class. With constant innovation and development, they set the international standard for emulsifying technology.*

## FL-SERIE

Innerhalb des Maschinenprogramms sind die Feinstzerkleinerer der Baureihe FL die Hochleistungsmaschinen von **KS**. Die robusten und leistungsstarken Feinstzerkleinerer sind für den Einsatz in kontinuierlich arbeitenden Prozesslinien ausgelegt.
Je nach Maschinenausführung werden sie in unterschiedlichen Anwendungsbereichen eingesetzt.

## *FL-SERIES*

*Within the machine program the emulsifiers of the series FL are the high-capacity machines of* **KS**.
*The robust and efficient emulsifiers are designed for the use in continuously working process lines. Depending on the machine equipment, they are used in different applications.*



## PROZESSAUTOMAT B-SERIE

## *PROCESS AUTOMAT B-SERIES*

Die Prozessautomaten der B-Serie eignen sich ideal zur Herstellung von Emulsionen und Suspensionen mit niedriger bis mittlerer Viskosität. Sie überzeugen durch ein hervorragendes Preis-Leistungs-Verhältnis und finden vor allem Anwendung in der Produktion von Suppen, Saucen sowie der Aufbereitung von Zusatzstoffen für die Human- und Tiernahrung.

*The B-series Process Automats are ideal for producing emulsions and suspensions with low to medium viscosity. They offer excellent value for money and are primarily used in the production of soups, sauces and the preparation of additives for human and pet food.*

## PROZESSAUTOMAT FV-SERIE

## *PROCESS AUTOMAT FV-SERIES*

Die **KS** Prozessautomaten der FV-Serie setzen Maßstäbe in moderner Prozesstechnik. Sie vereinen die Schritte „Zerkleinern“, „Mischen“, „Emulgieren“ und „Homogenisieren“ unter Vakuumbedingungen mit thermischen Prozessen in einem einzigen System. Dank ihres vielseitigen Anwendungsspektrums eignen sie sich ideal für die Verarbeitung nahezu aller pastösen und fließfähigen Massen. Damit sind sie die flexible und zukunftssichere Lösung für unterschiedlichste Anforderungen in der Nahrungsmittelproduktion

*The* **KS** *FV-series Process Automats set standards in modern process technology. They combine the steps of “precutting”, “mixing”, “emulsifying” and “homogenizing” under vacuum conditions with thermal processes in a single system. Thanks to their versatile range of applications, they are ideal for processing almost all pasty and flowable masses. This makes them the flexible and future-proof solution for the most diverse requirements in food production.*

## PROZESSAUTOMAT FC-SERIE

## *PROCESS AUTOMAT FC-SERIES*

Die multifunktionalen Prozessautomaten der FC-Serie bieten kompromisslose Flexibilität bei kurzen Chargenzeiten und geringem Energiebedarf. Kalte und heiße Prozesse, einschließlich Pasteurisation, können sowohl im High Shear- als auch im Low Shear-Verfahren durchgeführt werden. Dies ermöglicht die Herstellung einer breiten Produktpalette mit definiertem Feinheitsgrad sowie die schonende Integration von stückigen Rezepturbestandteilen. Der modulare Aufbau und der hohe Automatisierungsgrad gewährleisten eine gleichbleibend hohe Produktqualität.

*The multifunctional FC-Series Process Automats offer uncompromising flexibility with short batch times and low energy requirements. Cold and hot processes, including pasteurization, can be carried out in both high shear and low shear operations. This enables the production of a wide range of products with a defined degree of fineness and the gentle integration of chunky recipe ingredients. The modular design and high degree of automation guarantee consistently high product quality.*

## PROZESSAUTOMAT FD-SERIE

## *PROCESS AUTOMAT FD-SERIES*

Wenn es um die Verarbeitung von mittel- bis hochviskosen Ausgangsstoffen geht, sind **KS** Prozessautomaten der FD-Serie die erste Wahl. Sie vereinigen auf innovative Weise Mischer, Schüsselkutter und Feinstzerkleinerer in einem geschlossenen System. Die **KS** FD-Automaten sind vielseitig einsetzbar, können produktspezifisch konfiguriert werden und bieten eine vollautomatische Steuerungs- und Regelungstechnik. Dies gewährleistet eine optimale Produktqualität bei gleichzeitigem Zeit- und Kostenvorteil im Produktionsprozess.

*When it comes to processing medium to high viscosity raw materials,* **KS** *FD-Series Process Automats are the first choice. They innovatively combine mixers, bowl cutters and emulsifiers in a closed system. The* **KS** *FD-Automats are versatile, can be configured for specific products and offer fully automatic control and regulation technology. This ensures optimal product quality with simultaneous time and cost advantages in the production process.*

## VAKUUMFÜLLER P9 / 10 SE

## *VACUUM FILLER P9 / 10 SE*

Vakuumfüllmaschinen von **KARL SCHNELL** verbinden modernste Prozesstechnik mit technologischer Kompetenz. Sie zeichnen sich aus durch grammgenaue Portionierung, luftblasenfreie Abfüllung und maximale Fülleistung. Das intelligente Maschinenkonzept schließt sowohl die Vernetzung von Füllmaschine und Vorsatzmaschine als auch die Vernetzung übergeordneter IT-Komponenten mit ein.
Die neuen **KS** Vakuumfüller der Baureihen P9 und P10 sind die Basismaschinen für eine Vielzahl von Anwendungen. Universell einsetzbar für die kosteneffiziente industrielle Produktion.

*Vacuum filling machines from* **KARL SCHNELL** *combine state-of-the-art process technology with technological competence. They set themselves apart due to highest portioning accuracy, best evacuation and maximum filling performance.The intelligent machine concept includes both the networking of filling machine and attachment as well as the networking of superordinate IT components.*
*The new P9 / P10 series vacuum fillers are the basic machines for many applications. Universally suitable for the cost-efficient industrial production.*

## VAKUUMFÜLLER P11 SE

## *VACUUM FILLER P11 SE*

**KS** Vakuumfüller der Baureihe **P11** sind prädestiniert für Anwendungen, in denen durchgehend enorme Leistung bei gleichzeitig produktschonender Zuführung gefordert wird. Zum Beispiel großkalibrige Slicerware, hochviskose Teigmassen und extrem kalte Rohwurstprodukte.
Das einzigartige **KS** Fördersystem bietet Portioniergenauigkeit, erstklassige Produktqualität und höchste Produktivität. Das ergonomische Design in Verbindung mit modernster Steuerungstechnologie garantiert Bedienkomfort und Effizienz.

**KS** *Vacuum Fillers of the* **P11** *series are predestined for applications that require continuous enormous performance at the same time as product-gentle feeding.*
*For example large-caliber slicing products, highly viscous dough masses and extremely cold raw sausage products.*
*The unique* **KS** *Pump System offers portioning accuracy, first-class product quality and highest productivity.*
*Ergonomic design combined with state-of-the-art control technology guarantees ease of operation and efficiency.*

## VAKUUMFÜLLER VORSATZGERÄTE

## *VACUUM FILLER ATTACHMENTS*

Das **KS** Vorsatzgeräteprogramm bietet eine breite Auswahl, z. B. Abdrehvorsatzgerät, Darmhaltegerät, Darmaufziehgerät, Drillingskopf, Doppelauslauf, Portioniergeräte, Formband, Aufhängelinie, Dosenfüllgerät etc.

In Kombination mit Vorsatzgeräten erweitert sich der Einsatz der **KS** Füller enorm.

*The* **KS** *Attachments Program offers a broad selection, such as Twist Linking Device, Casing Holding Device, Casing Applier, Triple Head, Double Outlet, Portioning Devices, Forming Belt, Hanging Line, Can Filling Device etc.*

*Combining* **KS** *Fillers with attachments can greatly increase the range of possible applications.*

KARL SCHNELL
PARTNER TO THE FOOD INDUSTRY

## DIAFRAGMA

## *DIAPHRAGM*

Das **KS** Diafragma ist ein universell einsetzbares Vorsatzgerät zur Herstellung von Portionen und Strangwaren. Form und Konturen sowie Produktquerschnitte von 1 mm - 85 mm sind frei wählbar. Es können Taktzahlen bis maximal 1400 Portionen pro Minute erzielt werden.

Das **KS** Diafragma gibt es in Ausführung von 1-6 Portionierköpfen. Zusätzlich besteht die Möglichkeit der Produktinjektion – die sogenannte Koextrusion.

*The* **KS** *Diaphragm is a attachment which can be used universally for portioning and straight filling. Shape, contours and product diameter can be selected at will between 1 mm and 85 mm. Frequency rates of up to 1400 portions per minute are achievable.*

*The* **KS** *Diaphragm is available in different executions from one to six portion heads. There is also the possibility of product injection – the so-called coextrusion.*

## FÜLLWOLF 130 / ROTATIONSSCHNEIDER

## *GRINDER HEAD 130 / ROTATION CUTTER*

Der **KS** Füllwolf 130 ist als eigenständige Maschine mit eigenem Antrieb konzipiert. Er bietet in Verbindung mit Vakuumfüllern höchste Qualitätsstandards bei der Herstellung von Hackprodukten – sowohl fleischbasiert als auch fleischalternativ.

Der **KS** Rotationsschneider als weiteres Element in der Produktionslinie gewährleistet eine exakte Portionierung der Hackfleischprodukte als Vorstufe zur Verwiegung und Verpackung.

*The* **KS** *Grinder Head 130 is designed as a stand-alone machine with its own drive. In conjunction with vacuum fillers, it offers the highest quality standards in the production of minced products – both meat-based and meat-alternative. As a further element in the production line, the* **KS** *Rotation Cutter guarantees exact portioning of the minced-meat products prior to weighing and packaging.*

## AUFHÄNGELINIE

## *SAUSAGE HANGING LINE*

Konzipiert für den Einsatz in der industriellen Würstchenproduktion bietet die komplett neu entwickelte **KS** Aufhängelinie dem Kunden ein höchstes Maß an Zuverlässigkeit und Produktionsoptimierung.

Das modulare System, bestehend aus Füllmaschine, Portionier- und Abdrehgerät APG mit Aufhängegerät AHG, wird zentral gesteuert und ist flexibel für alle Darmsorten einsetzbar – immer mit höchster Längen- und Gewichtsgenauigkeit.

*Designed for use in industrial sausage production, the completely new developed* **KS** *Sausage Hanging Line offers the highest level of reliability and production optimisation to the client.*
*The modular system, consisting of filling machine, portioning and linking device APG with hanging device AHG, is centrally controlled and can be used flexibly for all types of casing – always with the highest length and weight accuracy.*

KARL SCHNELL
PARTNER TO THE FOOD INDUSTRY

## HEBEVORRICHTUNGEN

## *LIFTING DEVICES*

**KS** Hebevorrichtungen sind die ideale Lösung für die Beschickung von Einzelmaschinen oder als verbindendes Element in Prozesslinien. Mit leistungsstarkem Antrieb, verbindungssteifer Konstruktion und raumsparendem Design bieten sie maximale Effizienz und Zuverlässigkeit.

Sie sind in zahlreichen Ausführungen erhältlich und werden individuell an die Anforderungen des Einsatzbereichs angepasst – für ein reibungsloses, perfekt auf die betrieblichen Abläufe abgestimmtes, Produkthandling.

**KS** *Lifting Devices are the ideal solution for feeding individual machines or as a connecting element in process lines. With a powerful drive, rigid construction and space-saving design, they offer maximum efficiency and reliability.*

*They are available in numerous versions and are individually adapted to the requirements of the application field – for smooth product handling that is perfectly matched to the operational processes.*

## FÖRDERGERÄTE

## *CONVEYORS*

**KS** Fördergeräte sind die Grundlage einer leistungsfähigen und damit wirtschaftlichen Verarbeitungslinie. Sie sorgen für eine Automatisierung beim Transport der Rohmaterialien zu den einzelnen Maschinen und deren Beschickung.

Egal ob Förderband, Schleppkettenförderer oder Förderschnecke, **KS** bietet für jeden Einsatzbereich das optimale Fördergerät.

**KS** *Conveyor Equipment is the basis for efficient – and therefore profitable – production lines. They provide the automation of transport and supply of raw materials to the individual machines.*

*Whether you choose a belt conveyor, chain conveyor or screw conveyor,* **KS** *offers the best device for every area of application.*

## VORRATSBEHÄLTER

## *STORAGE BINS*

**KS** Vorratsbehälter dienen der sicheren Bevorratung und Zwischenlagerung von Produkten in Prozesslinien. Erhältlich in horizontaler und schräger Ausführung, können sie flexibel an die individuellen Gegebenheiten vor Ort angepasst werden.

Mit Behältergrößen von 1000 bis 5000 Litern bieten sie genügend Kapazität für unterschiedlichste Anforderungen und unterstützen so einen reibungslosen Prozessablauf.

**KS** *Storage Bins are used for the safe storage and interim storage of products in process lines. Available in horizontal and inclined versions, they can be flexibly adapted to the individual conditions on site.*

*With container sizes from 1000 to 5000 liters, they offer sufficient capacity for a wide range of requirements and thus support a smooth process flow.*

KARL SCHNELL
PARTNER TO THE FOOD INDUSTRY

## ZUFÜHRBEHÄLTER

## *FEED HOPPER*

**KS** Zuführbehälter werden zur Weiterförderung und Produktbeschickung in angeschlossene Maschinen eingesetzt. Erhältlich in robustem Kunststoff oder hochwertigem Edelstahl, bieten sie zahlreiche Ausstattungsvarianten, perfekt angepasst für den jeweiligen Anwendungsbereich.

Mit Behältergrößen von 100 bis 5000 Litern garantieren sie Flexibilität in der Prozessintegration, um unterschiedlichen Anlagengrößen und örtlichen Gegebenheiten gerecht zu werden.

**KS** *Feed Hopper are used for further conveying and product feeding into connected machines. Available in robust plastic or high-quality stainless steel, they offer numerous equipment variants, perfectly adapted to the respective application area.*

*With container sizes from 100 to 5000 liters, they guarantee flexibility in process integration to suit different system capacities and local conditions.*

## ERHITZUNGSANLAGE UHT

## *HEATING SYSTEM UHT*

Die **KS** Erhitzungsanlage UHT ist eine zweistufige, kontinuierlich arbeitende Sterilisationsanlage, die auf dem Direkterhitzungsprinzip basiert. Sie wurde speziell für die Verlängerung der Haltbarkeit von Schmelzkäse, Schmelzkäsezubereitungen und vergleichbaren Produkten entwickelt.
Durch den Einsatz der fortschrittlichen **KS** UHT-Technologie gewährleistet die Anlage nicht nur eine verlängerte Haltbarkeit bei gleichbleibend hoher Produktqualität, sondern trägt auch erheblich zur Steigerung der Produktionseffizienz bei.

*The* **KS** *Heating System UHT is a two-stage, continuously operating sterilization system based on the direct heating principle. It was specially developed to extend the shelf life of processed cheese, processed cheese preparations and similar products.*
*By using the advanced* **KS** *UHT technology, the system not only ensures an extended shelf life with consistently high product quality, but also contributes significantly to increasing production efficiency.*

## VORRATSSILOS / CREMIERBEHÄLTER / PROZESSTANKS

## *STORAGE SILOS / CREAMING AND PROCESS TANKS*

In Prozesslinien werden **KS** Silos als Vorrats- und Pufferbehälter eingesetzt. Sie gewährleisten einen sicheren, hygienischen und automatisierten Produktfluss. Die zylindrisch-konischen Behälter sind in Größen von 150 bis 6000 l erhältlich.
**KS** Cremierbehälter und **KS** Prozesstanks sind ein wichtiger Bestandteil einer Verarbeitungslinie zur Herstellung von sterilisiertem, streichfähigem Schmelzkäse. Sie dienen der kontrollierten Viskositätsanhebung nach dem Sterilisationsprozess, um eine optimale Streichfähigkeit zu erreichen. Die zylindrisch-konischen Behälter sind in Größen zwischen 150 und 4000 l erhältlich.

**KS** *Silos are used as stock and buffer tanks in processing lines. They ensure a safe, hygienic and automated product flow. The cylindrical-conical silos are available in sizes from 150 to 6000 l.*
**KS** *Creaming Tanks and* **KS** *Process Tanks are an important part of a production line for sterilized processed cheese spreads. They serve for controlled viscosity increase following the sterilization process, in order to achieve optimum spreading characteristics. The cylindrical-conical tanks are available in sizes ranging between 150 and 4000 l.*

## TIERNAHRUNG

**Kundenspezifische Lösungen für eine Vielzahl von Anwendungen!**

**KS** verfügt über mehr als 75 Jahre Erfahrung in der Fleisch- und Tiernahrungsverarbeitung.
In den letzten Jahren sind wir zu einem der weltweit führenden Anbieter von schlüsselfertigen Lösungen für Petfood-Systeme geworden.
Unsere Produktpalette umfasst die Schritte von der Rohwarenstandardisierung bis hin zur Feinstzerkleinerung.

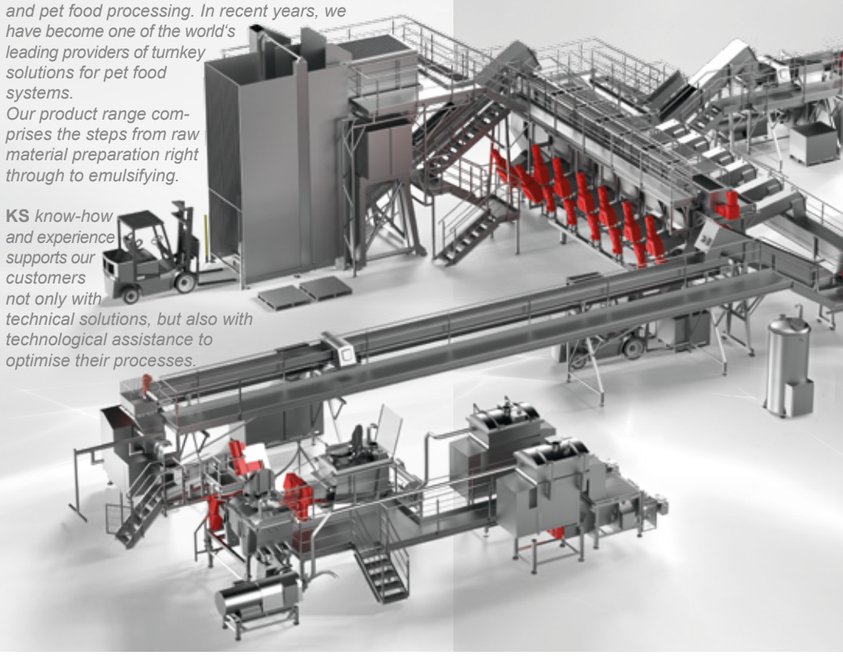
**KS** Know-how und Erfahrung unterstützt unsere Kunden nicht nur mit technischen Lösungen, sondern auch mit technologischer Hilfe zur Optimierung ihrer Prozesse.

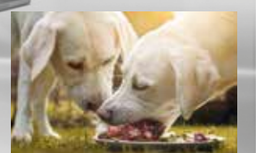
## *PETFOOD*

***Customised solutions for a variety of applications!***

**KS** *has more than 75 years of experience in the meat and pet food processing. In recent years, we have become one of the world's leading providers of turnkey solutions for pet food systems.*
*Our product range comprises the steps from raw material preparation right through to emulsifying.*

**KS** *know-how and experience supports our customers not only with technical solutions, but also with technological assistance to optimise their processes.*





## FLEISCH- & WURSTWAREN

**Optimierte Produktion durch koordinierte Prozesse!**

Flexibilität, Prozesssicherheit und Kostensicherheit sind die zentralen Themen in der Produktion von Nahrungsmitteln. Ein zuverlässiger, effizienter Maschinenpark, zugeschnitten auf individuellen Bedarf und individuelle Möglichkeiten, ist ausschlaggebend für den Erfolg.

**KARL SCHNELL** ist der ideale Partner für derartige Produktionslinien in der Nahrungsmittelindustrie, da nahezu alle Komponenten aus einer Hand geliefert werden und somit perfekt aufeinander abgestimmt sind.

## *MEAT & SAUSAGES*

***Optimised production by coordinated production processes!***

*Flexibility, process reliability and cost certainty are the key issues in food production. Reliable, efficient machinery, tailored to individual requirements and possibilities, is crucial for success.*

**KARL SCHNELL** *is the ideal partner for these kind of production lines in the food industry, as almost all components are supplied from a single source and are therefore perfectly coordinated.*

## FEINKOST & VEGANE PRODUKTE

**Modulare Bausteine für neues Produktpotential!**

Flexibilität ist unsere Kernkompetenz – in diesem Zusammenhang ist **KARL SCHNELL** mit seinen Maschinen- und Anlagenlösungen bestens aufgestellt.

Wir geben unseren Kunden jegliche Unterstützung bei der Optimierung bestehender und der Einführung neuer Produkte.
Unsere zahlreichen Neuentwicklungen im Bereich der Prozesstechnik und Automation der Prozesse treffen genau die Anforderungen der Produzenten.

## DELICATESSEN & VEGAN PRODUCTS

***Modular components for new product possibilities!***

*Flexibility is our key feature – in this context,* **KARL SCHNELL** *is well positioned with its machine and plant solutions.*

*We provide our customers with all the support in optimising existing products and launching new products on the market.*
*Our numerous new developments in the field of process technology and process automation respond exactly to the requirements of the producers.*

## SCHMELZKÄSE

**Hightech Maschinen für Lebensmittelsicherheit und Qualität!**

Hohe Automatisierung, allgegenwärtig in vielen Industriezweigen, ist auch in der Schmelzkäseproduktion ein wichtiges Thema.

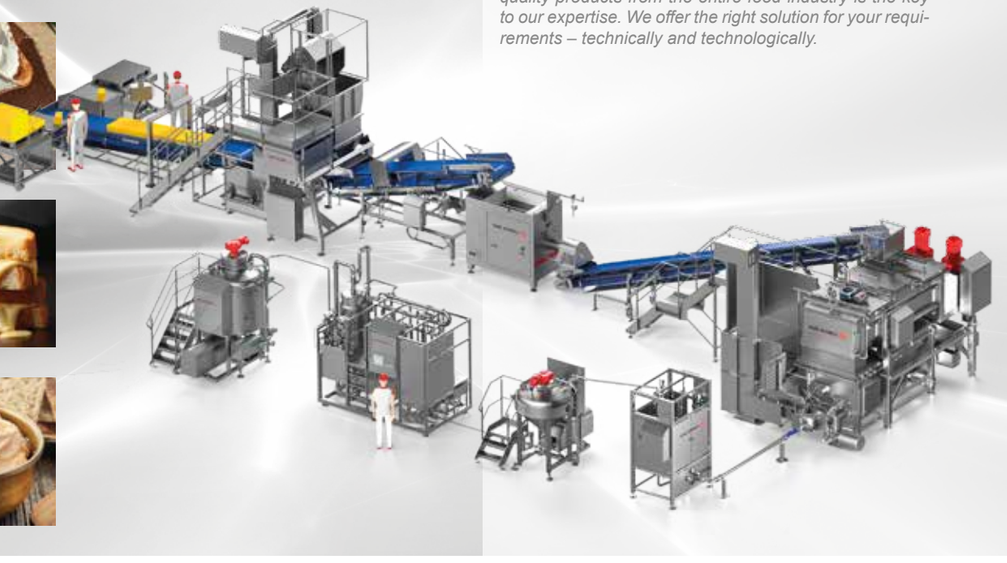
Die Erfahrung von **KARL SCHNELL** in der Verarbeitung hochwertiger Produkte aus der gesamten Nahrungsmittelindustrie ist der Schlüssel unserer Expertise. Wir bieten die passende Lösung für Ihre Anforderungen – technisch und technologisch.

## PROCESSED CHEESE

***High tech machinery for food safety and quality!***

*High level of automation, omnipresent in a wide range of industrial sectors, is also an important issue in processed cheese production.*

*The experience of* **KARL SCHNELL** *in processing high-quality products from the entire food industry is the key to our expertise. We offer the right solution for your requirements – technically and technologically.*



# QUALITÄT HAT EINEN NAMEN
## *QUALITY HAS A NAME*

- **HAUPTSTANDORTE** / *TOP LOCATIONS*

**KARL SCHNELL** GmbH & Co.KG
Muehlstrasse 30 • Germany
73650 Winterbach

Tel. +49 (0) 7181 / 9 62 - 0
Fax +49 (0) 7181 / 9 62 - 100

ks@karlschnell.de
www.karlschnell.de

**KARL SCHNELL** GmbH & Co.KG
Industriestrasse 60 • Germany
97993 Creglingen

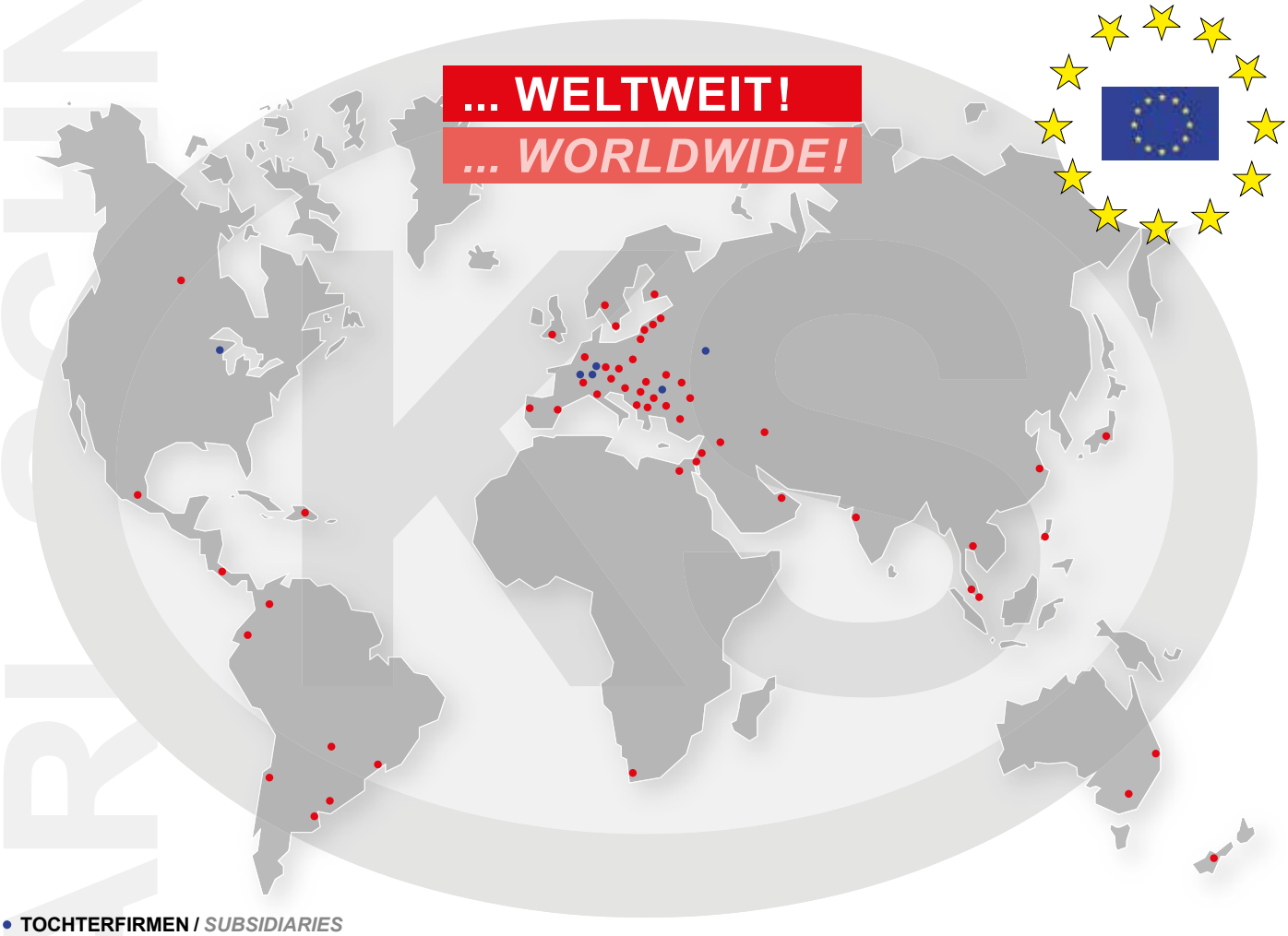
Tel. +49 (0) 7933 / 9 72 - 0
Fax +49 (0) 7933 / 9 72 - 100

ks@karlschnell.de
www.karlschnell.de

**KARL SCHNELL** GmbH & Co.KG
HOPLA – Werk Münster
Hörle 2, 97993 Creglingen

Tel. +49 (0) 7933 / 20 307 13

info@ks-hopla.com
www.ks-hopla.com




- **TOCHTERFIRMEN** / *SUBSIDIARIES*

**KARL SCHNELL** S A R L
Zone Industrielle - B.P. 20034
F-67441 Marmoutier Cedex

Tel. 03.88.70.67.90
Fax 03.88.70.63.23

ks@kschnell.com
www.kschnell.com

**KARL SCHNELL** Inc. USA
1001 North St.
New London, WI 54961

Tel. +1 / 920 982 9974

sales@karlschnell.com
www.karlschnell.com

**KARL SCHNELL PROM SRL**
Strada Transilvaniei 12
Baciu 400000, jud. Cluj

Tel. +40 / 766 181 741

ksp@karlschnellprom.com
www.karlschnell.com

OOO„**KARL SCHNELL RUS**“
Kaschirskoje Chaussee, House 3,
Bld. 2, Block 4
RU-115230 Moscow

Tel. +7 / 905 509 1759

ksinfo@karlschnell.ru
www.karlschnell.ru

© 01/25.KarlS.deen