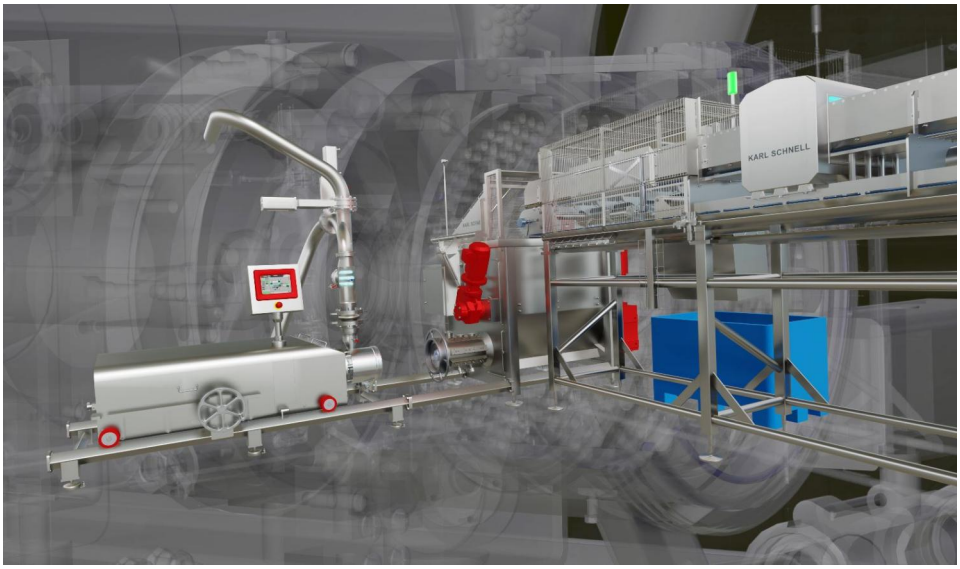
Karl Schnell definiert Effizienz neu: Ressourceneffiziente Produktionslinie revolutioniert die Lebensmittelverarbeitung

Karl Schnell präsentiert eine wegweisende Lösung in der Lebensmittelverarbeitung mit dem KS Feinstzerkleinerer FL248, einer hochautomatisierten Produktionslinie, die nicht nur Maßstäbe in der Nahrungsmittelindustrie setzt, sondern auch feinste Emulsionen herstellt und den Produktionsprozess optimiert. Alle Details zu dieser innovativen Technologie finden Sie bei Johann Penias.



In der ständig fortschreitenden Welt der Lebensmittelverarbeitung präsentiert **Karl Schnell** stolz eine wegweisende Lösung: Eine hochautomatisierte und innovative Produktionslinie, die Maßstäbe in der Nahrungsmittelindustrie setzt.

Diese ressourceneffiziente Anlage revolutioniert die Herstellung feinster Emulsionen und optimiert gleichzeitig den

Produktionsprozess.

Karl Schnell präsentiert: Der KS Feinstzerkleinerer FL248

Die Schlüsselkomponente dieser bahnbrechenden Technologie ist der KS Feinstzerkleinerer FL248, der mit einem hochflexiblen Zuführ- und Schneidsystem ausgestattet ist. Der Zuführbehälter ermöglicht die Verarbeitung von vorgebrochenen Gefrierfleischblöcken, Frischfleisch, Karkassen mit Knochen oder Fleischabfällen wie Innereien. Durch eine integrierte Förderschnecke wird das Material präzise auf das Schneidsystem transportiert, und das traditionelle Vorwolfen wird überflüssig.

In der beeindruckenden Palette von **Karl Schnell's Maschinenprogramm** stellen die Feinstzerkleinerer der Baureihe FL die Hochleistungsmaschinen dar. Diese robusten und leistungsstarken Geräte sind speziell für den Einsatz in kontinuierlich arbeitenden Prozesslinien konzipiert und vereinen modernste Prozesstechnik mit herausragender technologischer Kompetenz.

Dank eines ausgereiften Baukastensystems mit leistungsstarken Komponenten bietet Karl Schnell nicht nur Flexibilität, sondern auch höchste Qualität. Die Auslegung, Konstruktion und Fertigung der KS Feinstzerkleinerer erfolgen stets anwendungsbezogen und individuell. Modernste Berechnungsmethoden, kombiniert mit einer robusten Bauweise, gewährleisten nicht nur Betriebssicherheit, sondern auch Langlebigkeit der Maschinen.

Das Herzstück der KS Feinstzerkleinerer ist das KS Schneidsystem. Durch kontinuierliche Weiterentwicklung sind die bewährten Messer-Lochplatten-Systeme in 1 bis 3stufiger Ausführung heute Standard im KS Sortiment. Je nach den Anforderungen an besondere Feinheit, beispielsweise bei Kindernahrung, Pasteten und Delikatessen, kommen CUTFIX

oder RotaPlate Schneidsysteme zum Einsatz. Alle Systeme können miteinander kombiniert werden, um dem Anwender vielfältigste Möglichkeiten der individuellen Anpassung an sein Endprodukt zu bieten.

Automatische Messernachstellung

Ein weiteres Highlight in der innovativen Produktionslinie von Karl Schnell ist die speziell entwickelte Automatische Messernachstellung – AMN. Dieses fortschrittliche System findet seinen Einsatz vor allem in automatisierten Prozesslinien. Das KS Schneidsystem, mit seiner axialen Verstellmöglichkeit, beeinflusst Durchsatzmenge, Temperatur und Feinheitsgrad des zu zerkleinernden Produkts. Die AMN ermöglicht eine präzise und automatische Schneidsatzeinstellung und Nachstellung, was nicht nur Schnittgenauigkeit mit gleichbleibender Schneidleistung gewährleistet, sondern auch zu reproduzierbarer, konstanter Produktqualität und einer deutlich längeren Standzeit führt.

Karl Schnell – alle Infos gibt es bei Johann Penias

Anforderungen an besondere Feinheit, wie z. B. bei Kindernahrung, Pasteten und Delikatessen, werden mit CUTFIX oder RotaPlate Schneidsystemen erfüllt. Natürlich können auch sämtliche Systeme untereinander kombiniert werden. So ergeben sich für den Anwender vielfältigste Möglichkeiten der individuellen Anpassung an sein Endprodukt.

https://vimeo.com/karlschnell/highflowprocessline

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at