

KARL SCHNELL

GMBH & CO. KG

PARTNER DER NAHRUNGSMITTEL-INDUSTRIE

PARTNER TO THE FOOD INDUSTRY



GESAMTMASCHINENPROGRAMM
MACHINE PROGRAM

60 JAHRE
YEARS



www.karlschnell.de



PARTNER DER NAHRUNGSMITTEL-INDUSTRIE

Der Name **KARL SCHNELL** ist in über 60 Jahren zu einem weltweiten Begriff in der Nahrungsmittelindustrie geworden. Er steht für ein Unternehmen des deutschen Maschinenbaus, das ausgereifte Technik mit ständiger Innovation verbindet. Im Vordergrund steht hierbei die Entwicklung und Schaffung von wirtschaftlichen, qualitäts- und anwendungsorientierten Maschinen und Anlagen. Durch die konsequente Umsetzung dieses Konzepts hat sich **KS** zu einem führenden Unternehmen der Branche entwickelt.

Es wurden in der Firmengeschichte viele Maschinen vorgestellt, die die industrielle Lebensmittelverarbeitung entscheidend beeinflussten.

Der Schwerpunkt der **KS** Geschäftsaktivitäten liegt heute im Maschinen- und Anlagenbau für die industrielle Verarbeitung von Fleischwaren, Tiernahrung, Feinkostprodukten, Schmelzkäseprodukten und Süßwaren.

Das Fertigungsprogramm von **KARL SCHNELL** bietet eine vollständige Produktpalette, von der Einzelmaschine bis hin zur kompletten Verarbeitungslinie, von der Rohwarennahme bis zur Portionierung, einschließlich der dafür notwendigen Planung und Realisierung in Form von Installation und Inbetriebnahme bzw. Operator-Training beim Kunden.

Diese umfangreiche Aufgabenstellung wird von ca. 200 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern mit Sachkompetenz und Engagement in den beiden Werken in Winterbach und Creglingen sowie in den Tochtergesellschaften gelöst.



Gründer / Founder

Karl Schnell

Margarete Schnell



Dr. Ernst-Otto Schnell, Cornelia Schnell

Maschinenbau, Winterbach

Machinery construction

Zerkleinerungstechnik
Emulsifying Technology

Fülltechnik
Filling Technology

Anlagenbau, Creglingen

Systems construction

Anlagentechnik
Processing Technology

Anwendungstechnik
Application Technology

PARTNER TO THE FOOD INDUSTRY

*In the over 60 years of company history, the name of **KARL SCHNELL** has become an internationally recognised term in the food industry. It stands for a German machinery construction company, where fully developed technology is combined with constant innovation.*

*The basis for this is the development and creation of economic, quality and application oriented machines and systems. Consistent implementation of this concept has made **KS** a leader in the field.*

*Throughout the history of the company, there have been many new machines that have significantly influenced industrial food processing. The emphasis of **KS** activities is on machine and systems construction for industrial processing of meat, petfood, delicatessen products, processed cheese products and confectionary.*

*Today the **KARL SCHNELL** manufacturing programme offers a complete product range, from individual machines to entire production lines, from raw material acceptance to portioning - including the necessary on-site planning and implementation for installation and operation/operator training.*

The extensive range of tasks associated with producing such machines is carried out by around 200 competent and committed personnel in the works in Winterbach and Creglingen, as well as in our subsidiaries.



KS Entwicklung / Development

Entwicklung bei **KARL SCHNELL** heißt Teamarbeit. Erfahrung gepaart mit Kreativität und Einfallsreichtum ermöglicht Innovation zum Nutzen der Kunden.

Mit Hilfe moderner Arbeitsmittel entstehen so leistungsfähige, langlebige Produkte mit einem ausgezeichnetem Gebrauchswert.

*With **KARL SCHNELL**, development means teamwork. Experience, coupled with creativity and imagination, gives rise to innovation to the benefit of the customer.*

With the use of the latest equipment, this produces efficient and durable products with excellent practical value.



KS Fertigung / Production



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 multitude of customer-specific solutions requires the highest degree of flexibility in finishing. Knowledge and skills are the basis for building even complex systems in a short period of time.

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

KS 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 highly qualified and motivated personnel. From external sales, to on site training and competent maintenance and repair service. And in the office - we can offer rapid and uncomplicated processing of spare parts deliveries, or answers to technical questions. **KS Service**: friendly, competent, committed to our customers. We are here for you - all around the world.*





Zerkleinerungstechnik

Emulsifying Technology

www.karlschnell.de



F-Serie / F-Series

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 Voraussetzungen für einen wirtschaftlichen, qualitätsorientierten Einsatz in der Produktion.

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 / FD-Series



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.

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 / FL-Series

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.

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.





Zerkleinerungstechnik

Emulsifying Technology

www.karlschnell.de

KS FV-Serie / FV-Series

Bei der Herstellung von dünn- bis mittelviskosen Emulsionen und Suspensionen, wie z. B. Suppen und Soßen, Ketchup und Mayonnaise, Schmelzkäse und Pasteten, sind die **KS** Feinstzerkleinerer der FV-Serie eine ideale Ergänzung zu den FD-Automaten für die Produktion kleiner Chargen.

In the production of light- to middle viscous emulsions and suspensions such as soups and sauces, ketchup and mayonnaise, processed cheese and pâtés, KS FV-Series Emulsifier are designed for the production of smaller batches. They supplement the FD-Automats.



KS B-Serie / B-Series



Die neu entwickelte **KS** Feinkostanlage B25 und die bewährte B22 vereinen die Arbeitsschritte „Zerkleinern“, „Mischen“, „Emulgieren“ und „Homogenisieren“ unter Vakuum mit thermischen Prozessen in nur einer Maschine. Sie zeichnen sich aus durch ein ausgezeichnetes Preis-Leistungs-Verhältnis und eine enorme Vielseitigkeit bei der Herstellung von Conveniencefood-Produkten.

The newly developed KS Delicatessen Processor B25 and the proven B22 combine the stages of „pre-cutting“, „mixing“, „emulsifying“ and „homogenising“ under vacuum with thermal processes in one machine. Their quality is characterised by excellent price-performance ratio and a huge diversity for conveniencefood production.

KS FD-Automaten / FD-Automats

Diese Maschine vereinigt auf einzigartige Weise Mischer, Schüsselkutter und Feinstzerkleinerer in einem geschlossenen System. Die **KS** FD-Automaten sind universell einsetzbar, produktspezifisch konfigurierbar und voll automatisch regelbar.

Sie bieten Zeit- und Kostenersparnis bei gleichzeitig verbesserter Produktqualität.

These machines form a unique combination of mixer, cutter and emulsifier, all in one closed system. KS FD-Automats can be used universally, configured specifically to the product, and controlled fully-automatically.

The advantages of this are time and cost saving with improved product quality.





Fülltechnik

Filling Technology

www.karlschnell.de



P9 P10 / P9 P10

Der **KS** Vakuumfüller P9 / P10 ist als Universalfüllmaschine für alle homogenen Massen einsetzbar. Ausgestattet mit dem bewährtem, verschleißarmen **KS** Fördersystem bürgt der **KS** Vakuumfüller P9 / P10 für eine grammgenaue Portionierung bei gleichzeitig schonendster Behandlung des Füllgutes.

*The **KS** P9 / P10 Vacuum Filler can be used as a universal filling machine for any homogenous mass. Equipped with the proven, wear-resistant **KS** Pump System, the **KS** P9 / P10 Vacuum Filler guarantees accurate portioning on all products, as well as the most gentle product handling.*



P11 / P11



Der Vakuumfüller P11 ist die größte Füllmaschine im **KS** Programm. Maximale Füllleistungen von 16 000 kg pro Stunde sind möglich.

Der **KS** Vakuumfüller P11 wird hauptsächlich für die Füllung von großkalibriger Clipperware und bei der Großchargenabfüllung verwendet.

*The P11 Vacuum Filler is the largest filling machine in the **KS** range. It has a maximum filling output of 16 000 kg per hour.*

*The **KS** P11 Vacuum Filler is mainly used for filling large calibre clipper products and for large batch filling.*



Förderpumpen / Conveyor Pumps

KS Förderpumpen werden zum Weitertransport von viskosen Massen - auch über größere Entfernungen hinweg - und zur Beschickung von Füllmaschinen eingesetzt.

Sie sind extrem leistungsfähig und verschleißarm und können optional mit einer Vakuumeinrichtung ausgerüstet werden.

***KS** Conveyor Pumps are used for transporting viscous masses over greater distances and for supplying filling machines.*

They are highly efficient, have low wear and come with the option of a fitted vacuum pump.





Fülltechnik

Filling Technology

www.karlschnell.de

KS Vorsatzgeräte / Attachments

Das **KS** Vorsatzgeräteprogramm bietet eine breite Auswahl, z. B. Abdrehvorsatzgerät, Darmhaltegerät, Darmaufziehgerät, Drillingskopf, Doppelauslauf, Portionierköpfe, 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, Portion Heads, Patty Belt, Hanging Line, Can Filling Device etc. Combining **KS** Fillers with attachments can greatly increase the range of possible applications.*



KS 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 1 800 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 1 800 portions per minute are achievable.*

There is also the possibility of product injection - the so-called coextrusion.

KS Füllwolf 130 / Grinder Head 130 Rotationsschneider / Rotation Cutter

Der **KS** Füllwolf 130 ist als eigenständige Maschine konzipiert und verfügt über einen eigenen Antrieb. Er bietet ideal zur Verarbeitung von Schweine-, Rind- und Geflügelfleisch vielfältige Möglichkeiten mehrere Arbeitsgänge zu vereinen.

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 separate machine and has its own drive. The **KS** Grinder Head 130 is ideal for processing pork, beef and poultry mince and provides a variety of ways of combining multiple processes.*

*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.*





Brecher / Breaker

Die robusten und leistungsstarken **KS Brecher** werden zum Zerkleinern von gefrorenem Fleisch und Käse eingesetzt. Bei Beschickung mit **KS Fördergeräten** sind Brecherleistungen bis zu 30 000 kg pro Stunde möglich.

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

*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 30 000 kg per hour.*

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



Wölfe und Kombizerkleinerer / Grinders and Combi Grinders



KS Kombizerkleinerer und **KS Wölfe** sind robuste und leistungsstarke Maschinen zum Zerkleinern von Frischfleisch und vorgebrochenem Gefrierfleisch. Der **KS Kombizerkleinerer** kann durch seinen eingebauten Vorbrecher und die damit einhergehende Maschinenkonfiguration Frischfleisch und Gefrierfleisch gleichzeitig ohne Umbau verarbeiten.

***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.*



Mischwolf / Mixer Grinder

Der **KS Mischwolf** besteht aus einem Mischer mit integriertem Wolfteil, welches rechtwinkelig zu den Mischwellenachsen angeordnet ist. Je nach Arbeitsablauf ist es auch möglich, den Mischer über die Auslaufklappe zu entleeren. Er ist eine platzsparende und preisgünstige Alternative zu je einem Mischer und einem Wolf.

*The **KS Mixer Grinder** consists of a mixer with integrated grinder part which is arranged rectangularly to the mixing shafts axes. The mixer can be also emptied via the discharge flap depending on the working sequence. It is a space-saving and reasonably priced alternative to having one mixer and grinder each.*





KS 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 - 6 000 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, Oberflächenbeschichtung etc. stehen zur Verfügung.

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



KS Mixer



The **KS** Mixer Blender 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 - 6 000 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, surface coating, etc.

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

KS Vorratsbehälter / Storage Bins

KS Vorratsbehälter werden zur Bevorratung und Zwischenlagerung von Produkten in einer Standardisierungslinie eingesetzt. Es gibt sie in horizontaler und schräger Ausführung - jeweils flexibel angepasst an die örtlichen Gegebenheiten. Behältergrößen sind von 1 000 bis 5 000 l erhältlich.

KS Storage Bins are used for supply and temporary storage of products in a standardisation line. They are available in either horizontal or diagonal designs - easily adaptable to location conditions. Bin sizes range from 1 000 to 5 000 l.





Zuführbehälter / Feed Hopper

Die **KS** Zuführbehälter werden zur Weiterförderung des Produktes in eine angeschlossene Maschine eingesetzt. Es gibt sie in Kunststoff- oder Edelstahlausführung mit und ohne Teflonbeschichtung.

Behältergrößen sind von 100 bis 5 000 l erhältlich und können somit flexibel auf die jeweiligen Anlagengrößen und die örtlichen Gegebenheiten angepasst werden.

KS Feed Hopper are used for holding and feeding product into an attached machine. They are available in plastic and stainless steel designs with or without Teflon coating.

Container sizes range from 100 to 5 000 l, making them adaptable to all sizes of processing lines and location conditions.



Hebevorrichtung / Lifting Device



KS Hebevorrichtungen dienen zur Beschickung von Einzelmaschinen oder sind „verbindender“ Bestandteil einer Prozesslinie. Sie zeichnen sich aus durch leistungsstarken Antrieb, verbindungssteife Konstruktion und raumsparenden Aufbau.

KS Hebevorrichtungen gibt es in vielfältigen Ausführungen, angepasst an die jeweiligen Einsatzbereiche.

KS Lifting Devices are used for loading on single machines or are part of a production line. They are characterized by efficient drive, torsion-strengthened construction and space-saving design.

KS Lifting Devices come in a variety of designs, individually adapted to your usage needs.



Fördergeräte / Conveyor Equipment

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, Schlepptkettenförderer oder Schneckenförderer, **KS** bietet für jeden Einsatzbereich das optimale Fördergerät.

KS Conveyor Equipment are 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.





KS UHT Anlage

Die **KS UHT Anlage** ist als eine 2stufige, direkte und kontinuierlich arbeitende Sterilisationsanlage für die Haltbarkeitsverlängerung von Schmelzkäse, Schmelzkäsezubereitungen und ähnlichen Produkten konstruiert worden. Durch die Anwendung der **KS UHT Technologie** in Verbindung mit der Rohwarenstandardisation wird eine Produkthaltbarkeitsverlängerung in Kombination mit einer erhöhten Produktionseffizienz erreicht.

*The **KS UHT Plant** is designed as a 2-stage direct and continuous sterilisation system for increasing shelf life of processed cheese, processed cheese preparations and similar products. **KS UHT technology**, in connection with standardisation, facilitates a combination of increases in both shelf life and production efficiency.*



KS Cremierbehälter / Creaming Tanks

KS Silos / Silos



Für die Herstellung von sterilisiertem, streichfähigem Schmelzkäse sind die **KS Cremierbehälter** ein wichtiger Bestandteil einer Verarbeitungslinie. Sie dienen der kontrollierten Viskositätsanhebung nach dem Sterilisationsprozess, um eine optimale Streichfähigkeit zu erreichen. **KS Silos** werden in Standardisierungslinien als Vorrats- und Pufferbehälter eingesetzt.

***KS Creaming Tanks** are an important part of a production line for sterilised processed cheese spreads.*

They serve for controlled viscosity increase following the sterilisation process, in order to achieve optimum spreading characteristics.

***KS Silos** are used as stock and buffer tanks in processing lines.*

KS Analyse System / Analysis System

Das **KS Analyse System** ist als Online-Mess-System für die Qualitätskontrolle in Prozesslinien konzipiert. Durch die Anlagenintegration und die Möglichkeit der Steuerungsverknüpfung wird eine lückenlose Dokumentation der Produktionsdaten, eine Rezeptoptimierung und eine Produktstandardisierung erreicht. Daraus folgend optimale Kostenersparnis bei gleichzeitiger Qualitätssteigerung.

*The **KS Analysis System** is designed as an online measuring system for quality control in production lines. Systems integration and control linking ensure that complete documentation of production data, optimisation of recipes and standardisation of products are achieved. This gives optimum cost saving, whilst improving quality.*





... Qualität hat einen Namen
 ... Quality has a name

www.karlschnell.de

KARL SCHNELL GmbH&Co.KG

Mühlstraße 30
 73650 Winterbach

Tel.: + 49 (0) 71 81 / 9 62-0
 Fax: + 49 (0) 71 81 / 9 62-100
 E-Mail: ks@karlschnell.de



KARL SCHNELL GmbH&Co.KG

Industriestraße 60
 97993 Creglingen

Tel.: + 49 (0) 79 33 / 9 72-0
 Fax: + 49 (0) 79 33 / 9 72-100
 E-Mail: ks@karlschnell.de



KS K.SCHNELL SARL
 Zone Industrielle BP 34
 67441 Marmoutier

Tel.: + 33 (0) 3 88 70 67 90
 Fax: + 33 (0) 3 88 70 63 23
 E-Mail: ks@kschnell.com




KARL SCHNELL

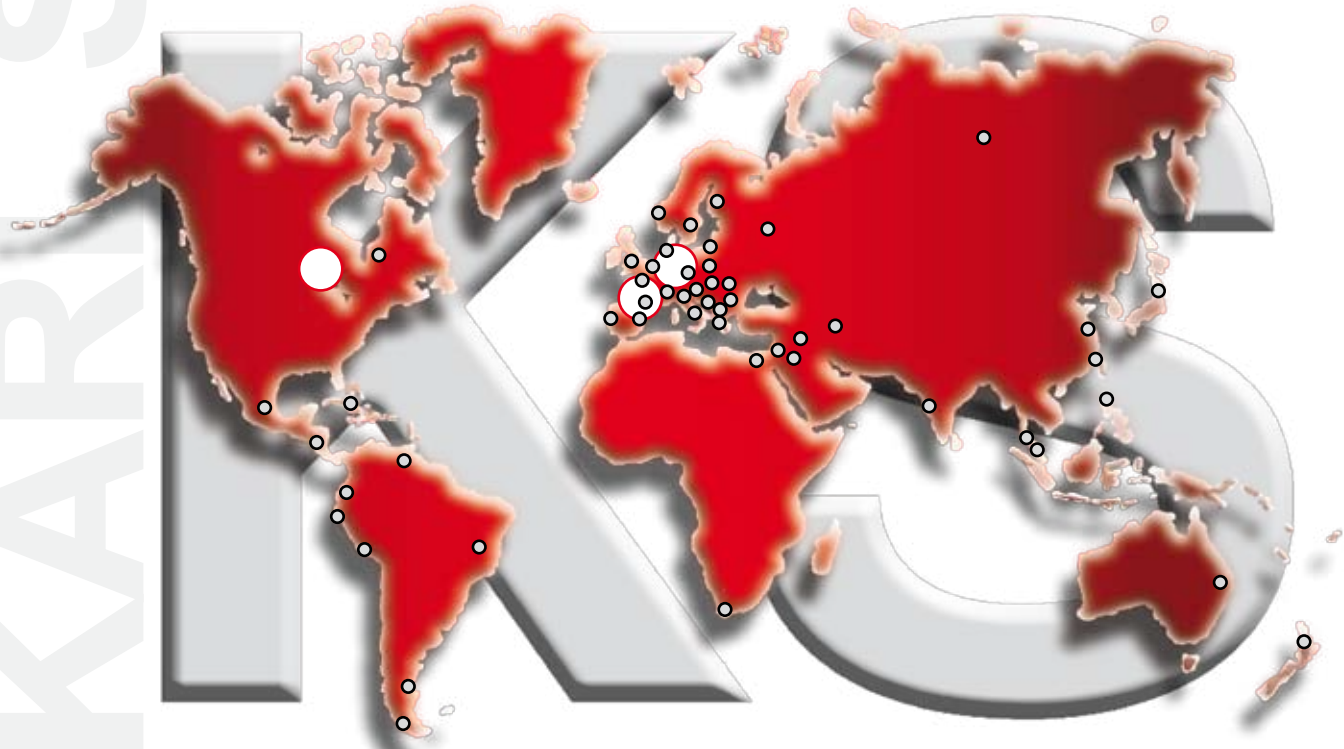


KARL SCHNELL Inc. USA
 P. O. Box 49
 New London, WI 54 9 61

Tel.: + 1 / 920 982 9974
 Fax: + 1 / 920 982 0580
 E-Mail: sales@karlschnell.com




... weltweit ! ... worldwide !



● **Vertretungen / Agencies**

- Ägypten ● Argentinien ● Australien ● Bosnien-Herzegowina ● Brasilien ● Bulgarien ● Chile ● VR China ● Costa Rica ● Dänemark ● Domenikanische Republik ● Estland ● Ecuador ● Finnland
 Frankreich ● Großbritannien ● Indien ● Iran ● Israel ● Italien ● Japan ● Jordanien ● Kanada ● Kolumbien ● Kroatien ● Lettland ● Litauen ● Malaysia ● Mazedonien ● Mexiko ● Neuseeland
 Niederlande ● Norwegen ● Österreich ● Peru ● Philippinen ● Polen ● Portugal ● Rumänien ● Russische Föderation ● Schweden ● Serbien ● Singapur ● Slowakische Republik ● Slowenien
 Spanien ● Südafrika ● Syrien ● Thailand ● Tschechische Republik ● Türkei ● Ukraine ● Ungarn ● Venezuela ● Vereinigte Staaten von Amerika
- Egypt ● Argentina ● Australia ● Bosnia-Herzegovina ● Brazil ● Bulgaria ● Chile ● China VR ● Costa Rica ● Denmark ● Domenicanische the republic ● Estonia ● Ecuador ● Finland
 France ● Great Britain ● India ● Iran ● Israel ● Italy ● Japan ● Jordan ● Canada ● Colombia ● Croatia ● Latvia ● Lithuania ● Malaysia ● Mexico ● New Zealand ● Netherlands
 Norway ● Austria ● Peru ● Philippines ● Poland ● Portugal ● Romania ● Russian Federation ● Sweden ● Serbia ● Singapore ● Slovakia ● Slovenia ● Spain ● South Africa ● Syria
 Thailand ● Czech Republic ● Turkey ● Ukraine ● Hungary ● Venezuela ● United States of America*