PRZEGLĄD MASZYN
MACHINE PROGRAM

KARL SCHNELL

PARTNER TO THE FOOD INDUSTRY

KARL SCHNELL KS
PARTNER TO THE FOOD INDUSTRY

KARL SCHNELL

PARTNER W BRANŻY SPOŻYWCZEJ

Dostarczamy rozwiązania - a nie tylko produkty.

KARL SCHNELL od ponad 75 lat jest na świecie znanym niemieckim synonimem innowacyjności w projektowaniu i budowaniu maszyn.

W codziennej pracy bazujemy na partnerstwie. Wymagania stawiane nam przez Klientów spełniamy dzięki połączeniu wiedzy technicznej i technologicznej przez co jesteśmy w stanie zaoferować optymalne rozwiązania. Wszystkie nasze maszyny i systemy podlegają ciągłemu dostosowywaniu do nowych, specyficznych wyzwań w zakresie higieny, produktu, procesu i jakości.

Produkcja całego asortymentu naszych maszyn odbywa się u nas na miejscu, co pozwala nam przekształcać pojedyncze maszyny w złożone systemy do przetwarzania i wytwarzania szerokiej gamy produktów.

Założyciel / *Founder*
Karl Schnell, Margarete Schnell

KS zbiera profity ze swojej międzynarodowej obecności na rynku.
Kraje, w których nasza firma posiada swoje biura, odpowiadają już za dużą część globalnego produktu gospodarczego.

Nasi specjaliści zainstalowali tysiące zintegrowanych systemów dla klientów zarówno małych jak i korporacji na całym świecie i są aktywni w wielu branżach.

Firma **KARL SCHNELL** zatrudnia około 350 osób w dwóch zakładach w Niemczech oraz w spółkach zależnych we Francji, USA, Rosji, Rumunii i Polsce. Pracownicy wyróżniają się wyjątkowymi kwalifikacjami i zaangażowaniem.

DOSTARCZAMY ROZWIĄZANIA WE WSZYSTKICH OBSZARACH ZASTOSOWANIA

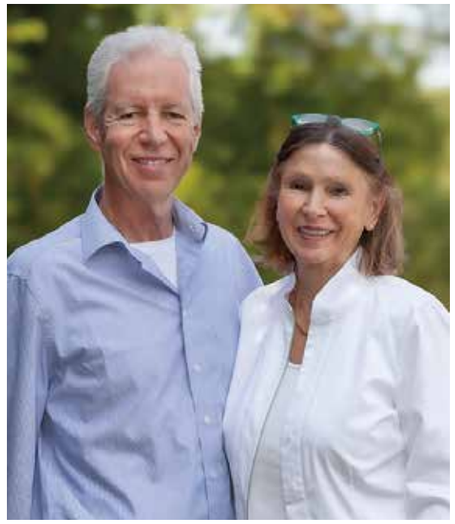
WE OFFER SOLUTIONS IN ALL APPLICATION AREAS

KARMA DLA ZWIERZĄT
PETFOOD

MIĘSO I PRODUKTY WĘDLINIARSKIE
MEAT & SAUSAGE

DELIKATESY I PRODUKTY WEGAŃSKIE
DELICATESSEN & VEGAN PRODUCTS

SERY TOPIONE
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.*

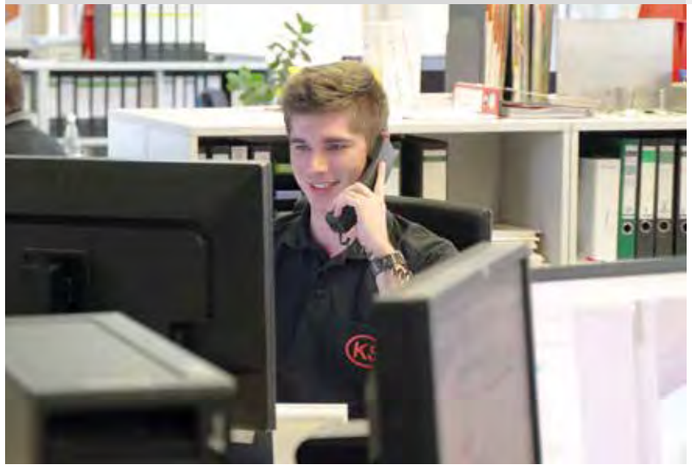
Our machine range is manufactured in-house. Individual machines are transformed into complex systems for processing and manufacturing a wide variety of products.

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.*

ROZWÓJ *DEVELOPMENT*



W **KARL SCHNELL** rozwój jest synonimem pracy zespołowej. Jako dostawca rozwiązań łączymy doświadczenie, kreatywność i pomysłowość, aby tworzyć innowacyjne rozwiązania przynoszące korzyści naszym klientom.

Wykorzystując nowoczesne narzędzia, tworzymy produkty o wysokiej wydajności i trwałości, które zachwycają doskonałą wartością użytkową.

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.

PRODUKCJA *PRODUCTION*

Nasze portfolio produktów jest opracowywane, projektowane i wytwarzane niemal w całości przez nas.
Mnogość niestandardowych rozwiązań wymaga dużej elastyczności w procesie produkcji.
Wiedza i doświadczenie stanowią fundament do budowy nawet złożonych systemów w krótkim czasie.

Dbałość o szczegóły to cecha charakterystyczna jakości naszej pracy.

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.

SERWIS *SERVICE*

Zespół serwisowy **KS** składa się z przeszkolonej i zmotywowanej kadry pracowniczej. W pracy w terenie towarzyszymy od momentu instalacji urządzeń poprzez szkolenie na miejscu u klienta aż do przeprowadzania przeglądów prewencyjnych i prac serwisowych.
Zaś w biurze zapewniamy sprawną obsługę dostaw części zamiennych jak również odpowiadamy na pytania natury technicznej.
Serwis **KS**: kompetentny, przyjazny i zaangażowany dla naszych Klientów.
Jesteśmy dla Was - na całym świecie.

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.*

ROZDRABNIACZ

Niezawodne i solidnie zaprojektowane wysokowydajne rozdrabniacze **KS** znajdują zastosowanie przy rozdrabnianiu zmrożonego mięsa oraz sera.
W komplecie z systemem załadunku **KS** wydajność rozdrabniaczy wynosi do 30 000kg/h.

Rozdrabniacze doskonale sprawdzają się w liniach produkcji ciągłej.

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.*

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.*

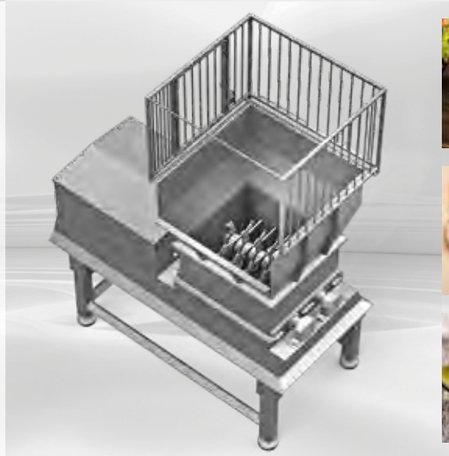
*Optionally they can be equipped with an online measuring system for quality control in production lines.
This gives optimum cost saving, whilst improving quality.*

ROZDRABNIACZ K

Rozdrabniacz K typu 491 znajduje zastosowanie w rozdrabnianiu zmrożonych produktów mlecznych np. sera, masła etc.
Możliwe jest rozdrabnianie bloków serowych o wielkości do 900mm.

Załadunek jak i opróżnianie zapewnione jest poprzez system załadunkowe **KS**. Rozdrabniacze znajdują zastosowanie w procesach ciągłej produkcji.

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.*

MIKSER

Rodzina mikserów firmy **KS** obejmuje wiele różnych typów tych urządzeń. W zależności od obszaru zastosowania charakteryzują się one różną konstrukcją elementów mieszających.

Istnieje również wiele możliwości opcjonalnego wyposażenia mikserów np. bezpośredni wtrysk pary, systemy chłodzenia, systemy wagowe, systemy załadunkowe, przystosowanie do CIP, podwójny płaszcz do grzania bądź też chłodzenia, system próżni, etc.

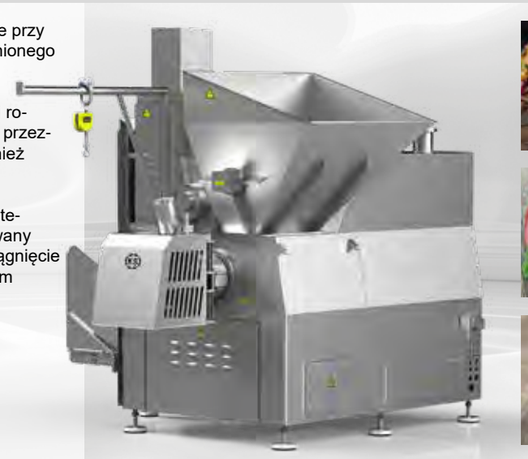
Miksery **KS** znajdują zastosowanie w wielu obszarach produkcji żywności od karm dla zwierząt poprzez standaryzację produktów mięsnych a na serach topionych kończąc.

WILKI I KOMBI WILKI

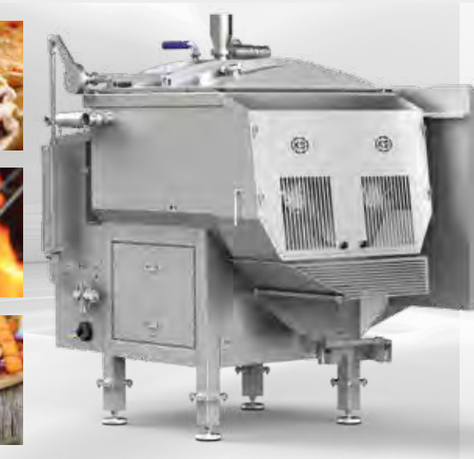
Wysokowydajne **KS** wilki znajdują zastosowanie przy rozdrabnianiu świeżego oraz wstępnie rozdrobnionego mrożonego mięsa.

KS kombi wilk dzięki wbudowanemu systemowi rozdrabniania wstępnego może bez konieczności przezbrajania jednocześnie obrabiać świeże jak również zmrożone mięso.

Jako opcja istnieje możliwość zabudowania systemu pomiarowego online co umożliwia kontrolowany przebieg procesu. Dzięki temu możliwe jest osiągnięcie maksymalnych oszczędności przy jednoczesnym zwiększeniu jakości.



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.*

KARL SCHNELL KS
PARTNER TO THE FOOD INDUSTRY

SERIA F

F-SERIES

Urządzenie do emulgowania serii F są maszynami charakteryzującymi się pionową budową, wbudowanym systemem tnącym **KS** oraz zamontowanym wysokowydajnym silnikiem. Solidna konstrukcja gwarantuje wysoką wydajność, długą żywotność oraz łatwą obsługę.

Spełniają zatem wszystkie wymagania stawiane ekonomicznemu i jakościowemu stosowaniu w produkcji.

*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.*

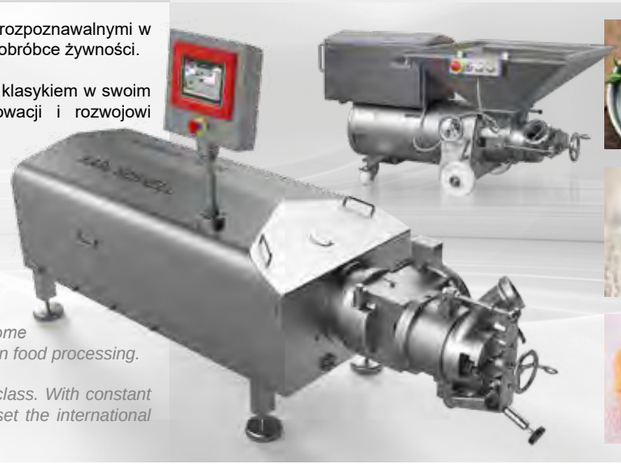
This means that they meet all the requirements for economic, quality-oriented use in production.

SERIA FD

FD-SERIES

Urządzenia emulgujące serii FD są rozpoznawalnymi w świecie maszynami stosowanymi w obróbce żywności.

Są one popularne i stały się niemal klasykiem w swoim zastosowaniu. Dzięki ciągłej innowacji i rozwojowi wyznaczają standardy w technologii rozdrabniania i emulgowania.



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.

SERIA FL

FL-SERIES

Spośród rodziny urządzeń **KS** do emulgowania, seria FL należy do najbardziej wydajnych.
Charakteryzujące się solidną konstrukcją i wysoką wydajnością znajdują zastosowanie w ciągłych liniach produkcyjnych. W zależności od opcji zastosowanych narzędzi stosowane są w różnych obszarach produkcyjnych.

*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.

KARL SCHNELL KS
PARTNER TO THE FOOD INDUSTRY

AUTOMATY PROCESOWE SERII B

PROCESS AUTOMAT B-SERIES

Automaty procesowe serii B nadają się idealnie do produkcji emulsji i zawiesin charakteryzujących się niską i średnią lepkością. Oferują doskonały stosunek ceny do jakości i są wykorzystywane przede wszystkim do produkcji zup, sosów oraz przetwórstwa dodatków do żywności dla ludzi i zwierząt.

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.

AUTOMAT PROCESOWY SERII FV

PROCESS AUTOMAT FV-SERIES

Automaty procesowe serii FV wyznaczają standardy w nowoczesnym procesie technologicznym. Są kombinacją procesów cięcia wstępnego, mieszania, emulgowania i homogenizowania w warunkach próżni oraz możliwości obróbki cieplnej a to wszystko w jednym urządzeniu. Dzięki wszechstronnemu spektrum zastosowania idealnie nadają się do obróbki niemal wszystkich mas pastowatych i płynnych. Dzięki temu stanowią elastyczne i przyszłościowe rozwiązanie, które spełnia szeroki zakres wymagań w produkcji żywności.

*The **KS** FV-series Process Automats set standards in modern process technology. They combine the steps of "pre-cutting", "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.*

AUTOMATY PROCESOWE SERII FC

PROCESS AUTOMAT FC-SERIES

Wielofunkcyjne automaty procesowe serii FC oferują bezkompromisową elastyczność przy krótkich czasach realizacji partii i niskim zużyciu energii. Procesy zimne i gorące, łącznie z pasteryzacją, można przeprowadzać zarówno przy użyciu procesów o wysokim, jak i niskim ścinaniu. Dzięki temu możliwe jest wytwarzanie szerokiej gamy produktów o określonym stopniu rozdrobnienia, a także delikatne wkomponowanie grudkowatych składników receptury. Modułowa konstrukcja i wysoki stopień automatyzacji gwarantują stałą, wysoką jakość produktu.

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.

AUTOMAT PROCESOWY SERII FD

PROCESS AUTOMAT FD-SERIES

W przypadku obróbki produktów średniej i dużej lepkości doskonałym wyborem jest automat procesowy serii FD. w jednej maszynie zawarty jest mikser, kuter misowy oraz emulgator. Maszyny **KS** FD są wszechstronne, można je skonfigurować pod kątem konkretnych produktów oraz oferują całkowicie automatyczną technologię sterowania i regulacji. Gwarantuje to optymalną jakość produktu, a jednocześnie pozwala zaoszczędzić czas i pieniądze w procesie produkcyjnym.

*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.*

KARL SCHNELL KS
PARTNER TO THE FOOD INDUSTRY

NADZIEWARKA PRÓŻNIOWA P9/10 SE

VACUUM FILLER P9 / 10 SE

Nadziewarki próżniowe **KS** łączą w sobie nowoczesne techniki procesowe z kompetencjami technologicznymi. Charakteryzują się one precyzyjnym dozowaniem, napełnianiem bez pęcherzyków powietrza i maksymalną pojemnością napełniania. Nowe nadziewarki próżniowe **KS** serii P9 i P10 to podstawowe maszyny do szerokiego zakresu zastosowań. Są uniwersalne i umożliwiają ekonomiczną produkcję przemysłową.

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.

DIAFRAGMA

DIAPHRAGM

KS Diafragma to uniwersalna przystawka do produkcji porcji i wyrobów pasmowych. Kształty i kontury, a także przekroje produktów od 1 mm do 85 mm, można dowolnie wybierać. Możliwe jest osiągnięcie prędkości cyklu do 1400 porcji na minutę.

KS Diafragma jest dostępna z 1–6 głowicami porcującymi. Możliwy jest również wtrysk produktu – proces znany jako koekstruzja.

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.*

NADZIEWARKA PRÓŻNIOWA P11 SE

VACUUM FILLER P11 SE

Napełniarki próżniowe **KS** serii **P11** idealnie sprawdzają się w zastosowaniach wymagających wysokiej wydajności przy jednoczesnym delikatnym podawaniu produktu. Na przykład wyroby krojone o dużym kalibrze, masy ciastowe o dużej lepkości i bardzo zimne surowe wyroby wędliniarskie.
Wyjątkowy system podawania **KS** oferuje dokładność porcjowania, pierwszorzędną jakość produktu i wysoką wydajność. Ergonomiczna konstrukcja w połączeniu z nowoczesną techniką sterowania gwarantuje komfort obsługi oraz wysoką wydajność.

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.

GŁOWICA ROZDRABNIAJĄCA 130 / NÓŻ OBROTOWY

GRINDER HEAD 130 / ROTATION CUTTER

Głowica rozdrabniająca 130 jest urządzeniem wolnostojącym z własnym napędem. W połączeniu z nadziewarką próżniową oferuje wysokie standardy jakości w produkcji produktów rozdrobnionych.

Nóż obrotowy **KS** jako kolejny element w linii produkcyjnej gwarantuje dokładne porcjowanie produktów rozdrobnionych przed ich ważeniem i pakowaniem.

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.*

CZĘŚCI DO NADZIEWAREK PRÓŻNIOWYCH

VACUUM FILLER ATTACHMENTS

Asortyment osprzętu **KS** oferuje szeroki wybór, w tym osprzęt łączący, urządzenia do trzymania osłonki, urządzenia do nawijania osłonki, urządzenia porcujące, pasy formujące, linie zawieszające, urządzenia napełniające puszki itp.

W połączeniu z dodatkowym wyposażeniem zakres zastosowań maszyn nadziewających **KS** ulega znacznemu rozszerzeniu.

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.*

LINIA DO PODWIESZANIA WYROBÓW WĘDLINIARSKICH

SAUSAGE HANGING LINE

Zaprojektowana z myślą o przemysłowej produkcji kiełbas i parówek całkowicie nowa linia do wieszania **KS** oferuje klientowi najwyższy poziom niezawodności i optymalizacji produkcji.
Modułowy system, składający się z maszyny napełniającej, urządzenia porcującego i łączącego APG z urządzeniem zawieszającym AHG, jest sterowany centralnie i może być stosowany do wszystkich rodzajów osłonek – zawsze z najwyższą dokładnością długości i wagi.

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.

URZĄDZENIE PODNOSZĄCA-ZAŁADOWCZE

LIFTING DEVICES

Urządzenia podnosząca-załadowcze są idealnym rozwiązaniem do dostarczania surowca do pojedynczych maszyn bądź też mogą być użyte jako element łączący w linii procesowej. Dzięki mocnemu napędowi, sztywnej konstrukcji i oszczędzającemu miejsce projektowi zapewniają maksymalną wydajność i niezawodność.
Dostępne są w wielu wersjach i są indywidualnie dostosowywane do wymagań konkretnego zastosowania, zapewniając płynną obsługę produktów, idealnie dostosowaną do procesów operacyjnych.

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.

PRZENOŚNIKI

CONVEYORS

Przenośniki **KS** stanowią podstawę wydajnej, a co za tym idzie ekonomicznej linii technologicznej. Zapewniają automatyzację transportu surowców do poszczególnych maszyn.

KS oferuje do każdego obszaru produkcji optymalne rozwiązanie. Do wyboru mamy m.in. przenośnik taśmowy, łańcuchowy bądź też ślimakowy.

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.*

ZBIORNIKI POŚREDNIE

STORAGE BINS

Zbiorniki tego typu służą do bezpiecznego pośredniego przetrzymywania produktu w linii produkcyjnej. Dostępne są w wykonaniu poziomym jak również pochylonym i są optymalnie dopasowane do danej aplikacji.

Ich pojemność wynosi od 1000 do 5000l co umożliwia spełnienie założeń płynnego przepływu procesu produkcyjnego.

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 KS
PARTNER TO THE FOOD INDUSTRY

ZBIORNIKI ZASILAJĄCE

FEED HOPPER

Pojemniki podające **KS** służą do transportu i podawania produktu do podłączonych do nich maszyn. Wykonane ze stali nierdzewnej bądź też tworzywa sztucznego oferowane są w różnego rodzaju wariantach oprzyrządowania.

Dostępne są w pojemnościach od 100 do 5000l co zapewnia elastyczność i dopasowanie do całej linii produkcyjnej.

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.

SYSTEM UHT

HEATING SYSTEM UHT

System grzewczy **KS** UHT to dwustopniowy, działający w trybie ciągłym system sterylizacji oparty na zasadzie bezpośredniego ogrzewania. Został on opracowany specjalnie w celu przedłużenia terminu przydatności do spożycia serów topionych, przetworów z sera topionego i podobnych produktów.
Dzięki zastosowaniu zaawansowanej technologii **KS** UHT urządzenie nie tylko gwarantuje dłuższy okres przydatności do spożycia przy zachowaniu wysokiej jakości produktu, ale także znacząco przyczynia się do zwiększenia wydajności produkcji.

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.*

ZBIORNIK KREMUJĄCY / PROCESOWY / BUFOROWY

STORAGE SILOS / CREAMING AND PROCESS TANKS

Silosy **KS** służą jako zbiorniki magazynowe i buforowe w liniach technologicznych. Zapewniają bezpieczny, higieniczny i zautomatyzowany przepływ produktu. Silosy cylindryczno-stożkowe dostępne są w pojemnościach od 150 do 6000 l.

Zbiorniki te są ważnym elementem linii do produkcji sera topionego. Służą one do uzyskania zadanej wartości lepkości po procesie sterylizacji. Dostępne są w pojemnościach od 150 do 4000l.

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.*

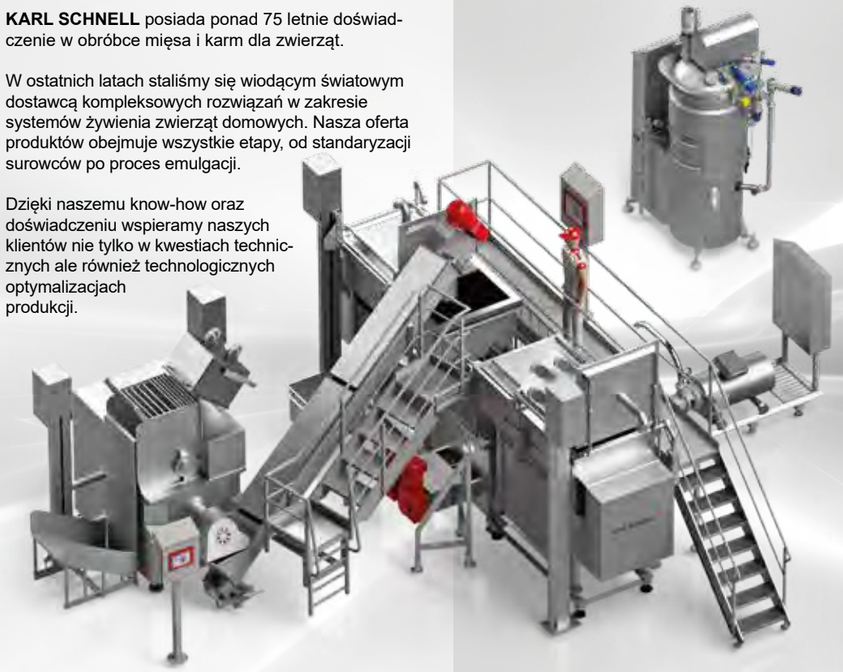
KARMA DLA ZWIERZĄT

Rozwiązania dostosowane do różnych zastosowań!

KARL SCHNELL posiada ponad 75 letnie doświadczenie w obróbce mięsa i karm dla zwierząt.

W ostatnich latach staliśmy się wiodącym światowym dostawcą kompleksowych rozwiązań w zakresie systemów żywienia zwierząt domowych. Nasza oferta produktów obejmuje wszystkie etapy, od standaryzacji surowców po proces emulgacji.

Dzięki naszemu know-how oraz doświadczeniu wspieramy naszych klientów nie tylko w kwestiach technicznych ale również technologicznych optymalizacjach produkcji.

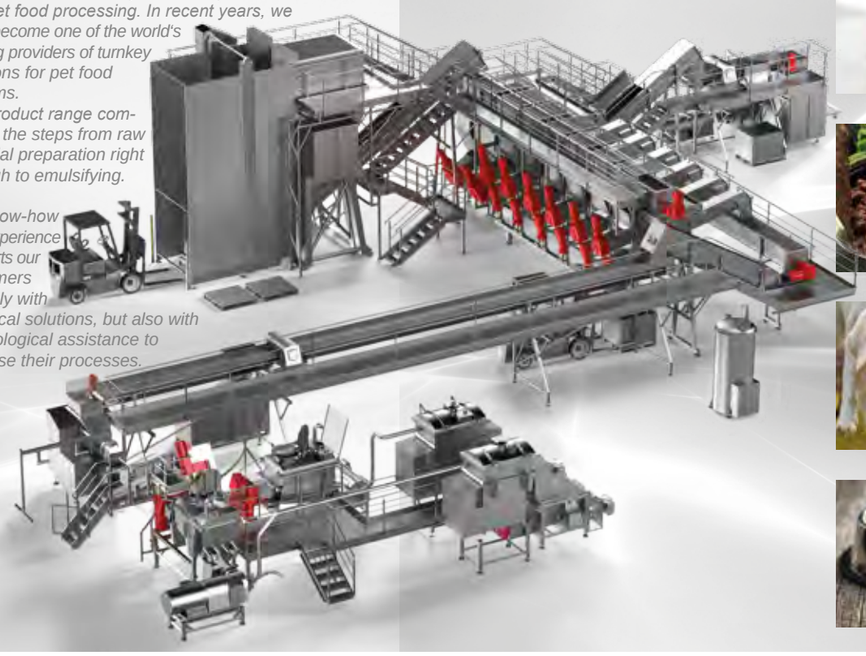


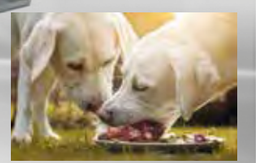
PETFOOD

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.*





OBSZARACH ZASTOSOWANIA
APPLICATION AREAS

MIĘSO ORAZ WYROBY WĘDLINIARSKIE

Bezpieczeństwo produkcji oraz kosztów produkcji są głównymi tematami w produkcji żywności.

Niezawodny, wydajny park maszynowy, dostosowany do indywidualnych potrzeb i możliwości, jest kluczem do sukcesu.

KARL SCHNELL jest idealnym partnerem dla tego typu linii produkcyjnych w przemyśle spożywczym, ponieważ niemal wszystkie komponenty pochodzą z jednego źródła i są dzięki temu doskonale ze sobą skoordynowane.

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.*

DELIKATESY I PRODUKTY VEGE

Modułowe komponenty dla nowych możliwości produktowych!

Elastyczność to nasza kluczowa cecha – w tym kontekście **KARL SCHNELL** jest dobrze pozycjonowany dzięki swoim rozwiązaniom maszynowym i instalacyjnym.

Dostarczamy naszym Klientom wsparcie podczas optymalizacji produkcji jak również w trakcie wprowadzania nowego produktu.
Nasze liczne nowatorskie rozwiązania w obszarze techniki procesu i automatyzacji procesów trafiają w wymagania producentów.

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.

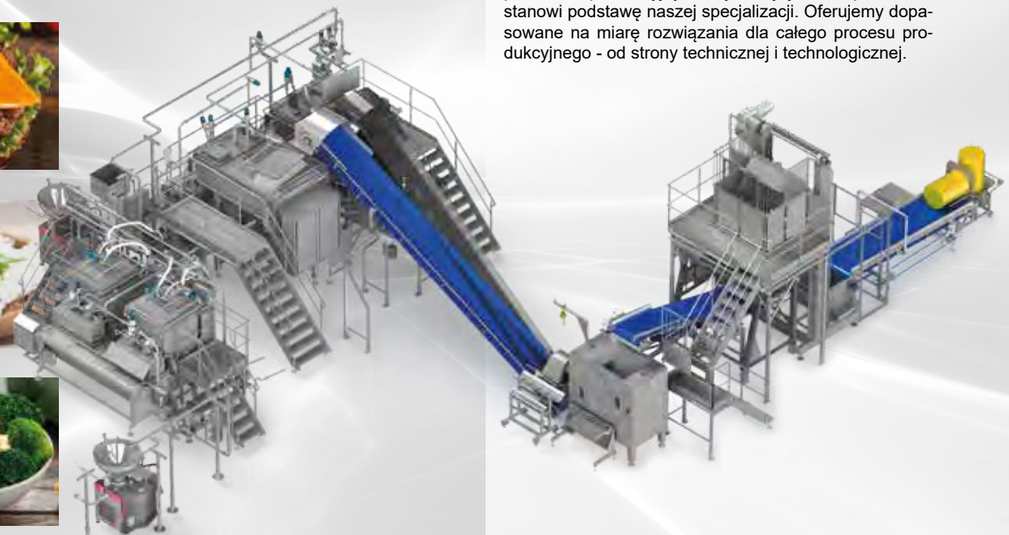
OBSZARACH ZASTOSOWANIA
APPLICATION AREAS

SER TOPIONY

Wysokiej jakości maszyny dla bezpieczeństwa procesu produkcyjnego i zapewnienia jakości.

Automatyzacja oraz wszechobecność na rynku jest ważnym tematem również w produkcji sera topionego.

Doświadczenie firmy **KARL SCHNELL** w dziedzinie procesów produkcyjnych wysokiej jakości produktów stanowi podstawę naszej specjalizacji. Oferujemy dopasowane na miarę rozwiązania dla całego procesu produkcyjnego - od strony technicznej i technologicznej.



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.*

JAKOŚĆ MA SWOJĄ NAZWĘ
QUALITY HAS A NAME

- **LOKALIZACJA** / *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

- **FIRMY CÓRKI**
  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 Polska Sp.z.o.o.
Ul. Boczna 6
44-240 Zory

Tel. +48 / 605 535 003

seweryn.cielen@karlschnell.pl
www.karlschnell.pl

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

© 09/25.KarlS.poen