

## Ressourceneffiziente Produktionslinie von KARL SCHNELL setzt Maßstäbe in der Nahrungsmittelindustrie

Mit dieser hochautomatisierten und innovativen Konzeption präsentiert KARL SCHNELL eine wegweisende Lösung im Bereich der Lebensmittelverarbeitung. Die vollautomatische Zerkleinerungsanlage ermöglicht die Herstellung feinsten Emulsionen aus nahezu jedem Ausgangsprodukt bei minimalem Maschinen- und Platzaufwand. Das traditionelle Vorwölfen entfällt dabei vollständig.

Das Herzstück der Anlage ist der KS Feinstzerkleinerer FL248, ausgestattet mit einem hochflexiblen Zuführ- und Schneidsystem. Der Zuführbehälter dieser Hochleistungsmaschine nimmt vorgebrochene Gefrierfleischblöcke, Frischfleisch, Karkassen mit Knochen oder Fleischabfälle wie Innereien auf. Eine integrierte Förderschnecke transportiert das Material direkt auf das Schneidsystem.

Die durch diese Anlage erzeugten feinen und homogenen Emulsionen werden nahtlos in den weiteren Verarbeitungsprozess integriert.

Die robusten und soliden Komponenten der KS Zerkleinerungsanlage gewährleisten einen hohen kontinuierlichen Durchsatz sowie Prozesssicherheit, was einen klaren Mehrwert für die gesamte Produktion bedeutet.

Mit dieser wegweisenden Technologie setzt KARL SCHNELL erneut Maßstäbe in der Lebensmittelverarbeitungsindustrie und unterstreicht sein Engagement für Effizienz, Innovation und Qualität.

Besuchen Sie unsere virtuelle **PETFOOD ARENA** auf [www.karlschnell.de](http://www.karlschnell.de) oder besuchen Sie uns vom 19.-22. März live auf der **INTERZOO** in Nürnberg **Halle 7a Stand 7a-515** und erfahren Sie mehr, wie wir Sie bei Ihren Produktideen unterstützen können.

<https://vimeo.com/karlschnell/highflowprocessline>

