

FORSFOOD OY

Forsfood Oy on Kauhajoella toimiva perheyriys, jolla on vahva ammattitaito ja osaaminen elintarviketeollisuuden laitteiden valmistajana vuodesta 1991.

Olemme johtava vihannesten ja juuresten käsittelylaitteiden valmistaja Suomessa. Tarjoamme laadukkaita laitteita kasvien, juuresten ja salaatin käsittelyyn, asiakkaiden erilaiset tarpeet huomioiden.

FORSFOOD KLASSIKOT

Forsfood Oy on maailman pohjoisin kuorintakoneiden valmistaja. Forsfoodin Classic kuorintakoneet ovat olleet markkinoilla yli 20 vuotta ja ovat nyt saatavilla suoraan valmistaja Forsfood Oy:ltä.

Classic-sarja koostuu korkealaatuisista laitteista useiden eri tuotteiden kuorimiseen asiakkaiden erilaiset tarpeet huomioiden.

*KESTÄVÄ RUOSTUMATON
TERÄSMATERIAALI ON
TÄYSIN
KIERRÄTETTÄVÄ.*

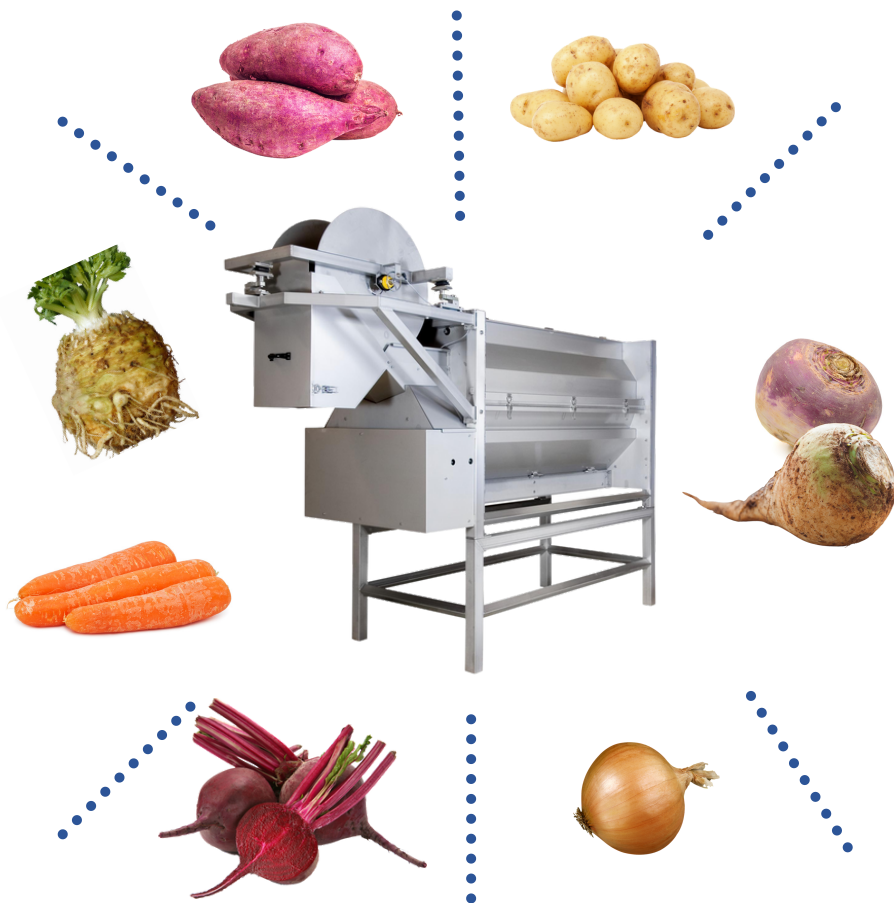
*HELPPO
KÄYTTÄÄ JA PUHDISTAA*

*SOPII ERIILAIISIIN
TUOTTEISIIN*

*PIENET
YLLÄPITOKUSTANNUKSET*



SAATAVILLA: KOMBINAATIOKUORIJA, VEITSIKUORIJA JA KARBOKUORIJA



CARBORUNDUM + VEITSIELEMENTTI (Kombinaatiokuorija)

Karborundum elementin ja veitsikuorintaelementin yhdistelmä antaa etuja, joita ei löydy mistään muusta kuorintamenetelmästä. Kombinaationkuorinta takaa yhdellä prosessilla täydellisen kuorintatuloksen.

VEITSI

Veitsikuorinta antaa esikuoritulle tuotteelle viimeistellyn pinnan.

CARBORUNDUM ELEMENTTI

Karborundum elementti soveltuu lähes kaikille tuotteille.

TEKNISET TIEDOT

CLASSIC SARJA CLASSIC-1000

Mitat: P 2990 mm (118") x L 1100 mm (43") x K 2206 mm (87")

Syöttöputken leveys 500 mm (20")

Syöttökorkeus 1642 mm (65")

Purkauskorkeus 1254 mm (49")

Kokonaispaino 1250 kg (2750 lbs)

220-400 v 3 vaihetta 50-60hz

Kapasiteetti: 600-1100 kg/h tuotteesta riippuen.

Rullien lukumäärä: 6 tai 10

