

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 kasvisten, 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
TERÄS MATERIAALI ON
TÄYSIN
KIERRÄTETTÄVÄ.**

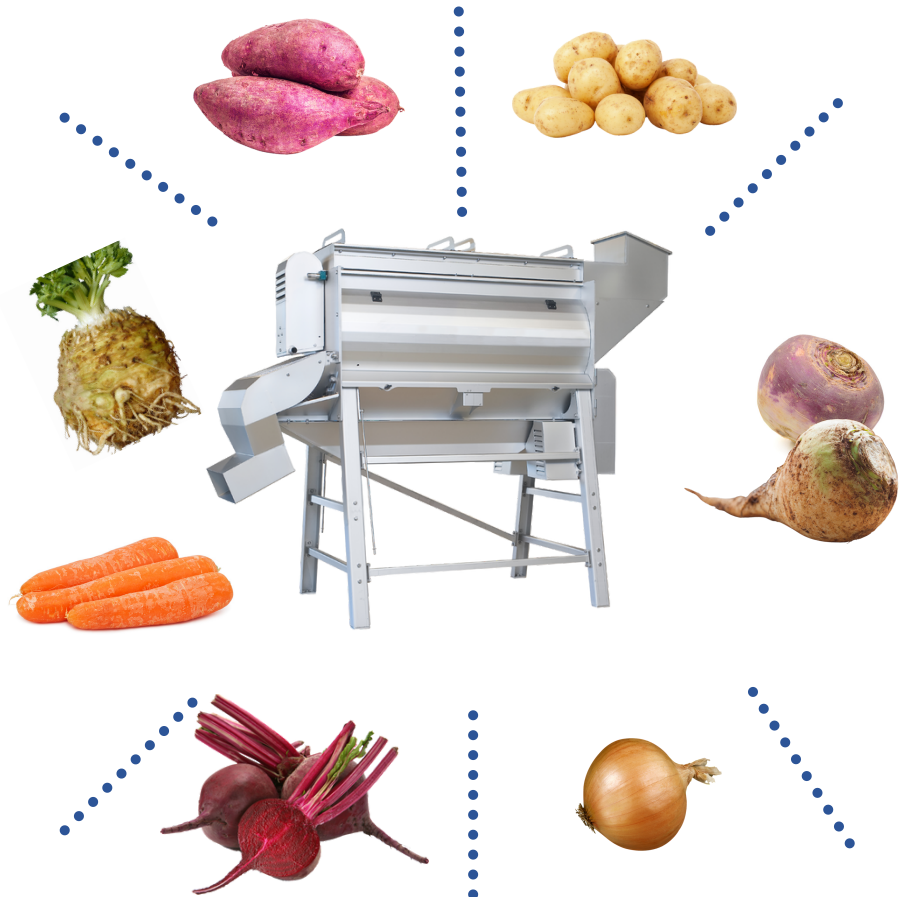
**HELPPO
KÄYTTÄÄ JA PUHDISTAA**

**SOPII ERILAISIIN
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

Kabokuorinta elementti soveltuu lähes kaikille tuotteille.

TEKNISET TIEDOT

CLASSIC SARJA CLASSIC-5

Kokonaispituus 2500 mm (94,4") * leveys 1250 mm (49,2")
* korkeus 2000 mm (78,7)

Rungon pituus 1420 mm (55,9")

Syöttöputken leveys 165 mm (6,5")

Syöttökorkeus 1750 mm (68,9")

Purkauskorkeus 1060 mm (41,7")

Kokonaispaino 500 kg (1100 lbs)

220-400 v 3 vaihetta 50-60hz

Telat 2 x 1,5 kW (2 x 2 hv)

Rullien lukumäärä 5

