

Fine Food Slicer / Feinschneider

R 90 + R 105 + R 120

Einsatzbereich:
 Verarbeitungsbetriebe für Käse,
 Gemüse, Obst und spezielle
 Fleischprodukte

*Especially recommended for
 processors of cheese, vegetables,
 fruits and special meat products*

Wenn 1000 bis 2000 kg fein geschnittenes Gemüse oder Käse pro Stunde benötigt werden, dann sind die Maschinen der Baureihe R 90, R 105 und R 120 die richtige Wahl.

- Mohrrübenraspel 1,5 mm / 3 mm, oder 5 mm Durchmesser
- Selleriestifte 2 x 2 mm
- Kartoffelscheiben 2 mm dick
- Speckstreifen 5 x 5 mm
- Kochschinkenstreifen 5 x 5 mm
- Weiß-, oder Rotkohlstreifen 5 x 5 mm
- Käsestifte 2 x 2 mm
- Pommes Frites 7 x 7 mm

Whenever 1.000 – 2.000 kg/h of finest vegetable and cheese strips need to be achieved, the Fine Food Slicer models R 90, R 105 and R 120 are the right choice.

Products

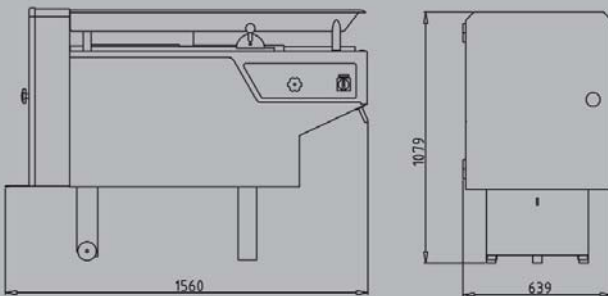
- grating of carrots, 1.5 mm / 3 mm / 5 mm diametre
- celery sticks 2 x 2 mm
- potatoe slices, 2 mm thickness
- bacon strips, 5 x 5 mm
- strips of cooked ham, 5 x 5 mm
- strips of white and red cabbage
- cheese sticks 2 x 2 mm
- french fries 7 x 7 mm



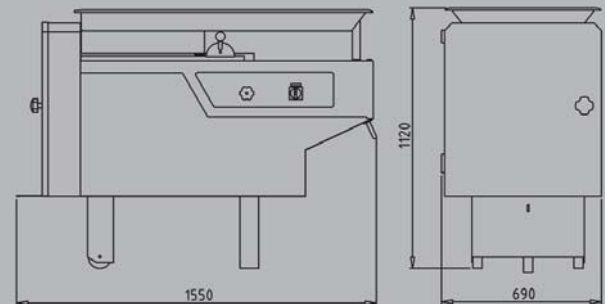
TECHNISCHE DATEN: FEINSCHNEIDER TECHNICAL DATA: FINE FOOD SLICER

			R 90	R 105	R 120
Durchsatz <small>(größter Vorschub, opt. Kammerfüllung)</small>	throughput: <small>(with highest feed and optimum chamber filling)</small>	kg/h	1.150	1.500	2.300
Anschlußwert	connected load:	kW	1,85	1,85	2,6
Kammerlänge	chamber length	mm	530	530	530
Kammerquerschnitt	chamber's cross section	mm	90 x 90	105 x 105	120 x 120
Länge	length	mm	1.520	1.550	1.550
Breite	width	mm	639	690	720
Höhe	height	mm	1.079	1.120	1.120
Gewicht	weight	kg	275	285	295

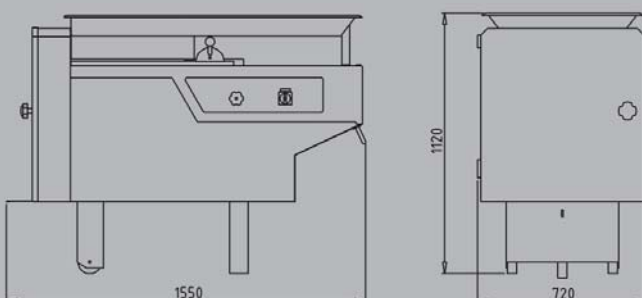
R 90



R 105



R 120



Kruseshofer Straße 21
 D-17036 Neubrandenburg
 Telefon: +49 (0)395 - 7799 - 131/140
 Telefax: +49 (0)395 - 7799 - 220