

Feinstzerkleinerer F86

Konzipiert speziell für die Verarbeitung kleinerer Produktmengen, wie sie z. B. in Handwerksbetrieben, in Supermärkten, in Großküchen oder in Laboratorien anfallen.

▼ Schneidsystem
Cutting System



Emulsifier F86

The Tabletop Emulsifier is specially designed for the processing of smaller product quantities which occur for example in handicraft enterprises, canteen kitchen, laboratories or supermarkets.

▼ F86 Typ 012
F86 Type 012



◀ Handradverstellung
Handwheel adjustment

Feinstzerkleinerer F248, F320

Die erste Wahl bei hohen Durchsatzmengen. Vom Vorzerkleinern bis zum Feinstzerkleinern. Ihre solide Konstruktion vereint hohe Dauerleistung, lange Lebensdauer und einfache Bedienung.

Emulsifier F248, F320

The choice of the professionals! From pre-cutting to fine-emulsification. They have a solid construction, are simple to use and extremely durable.

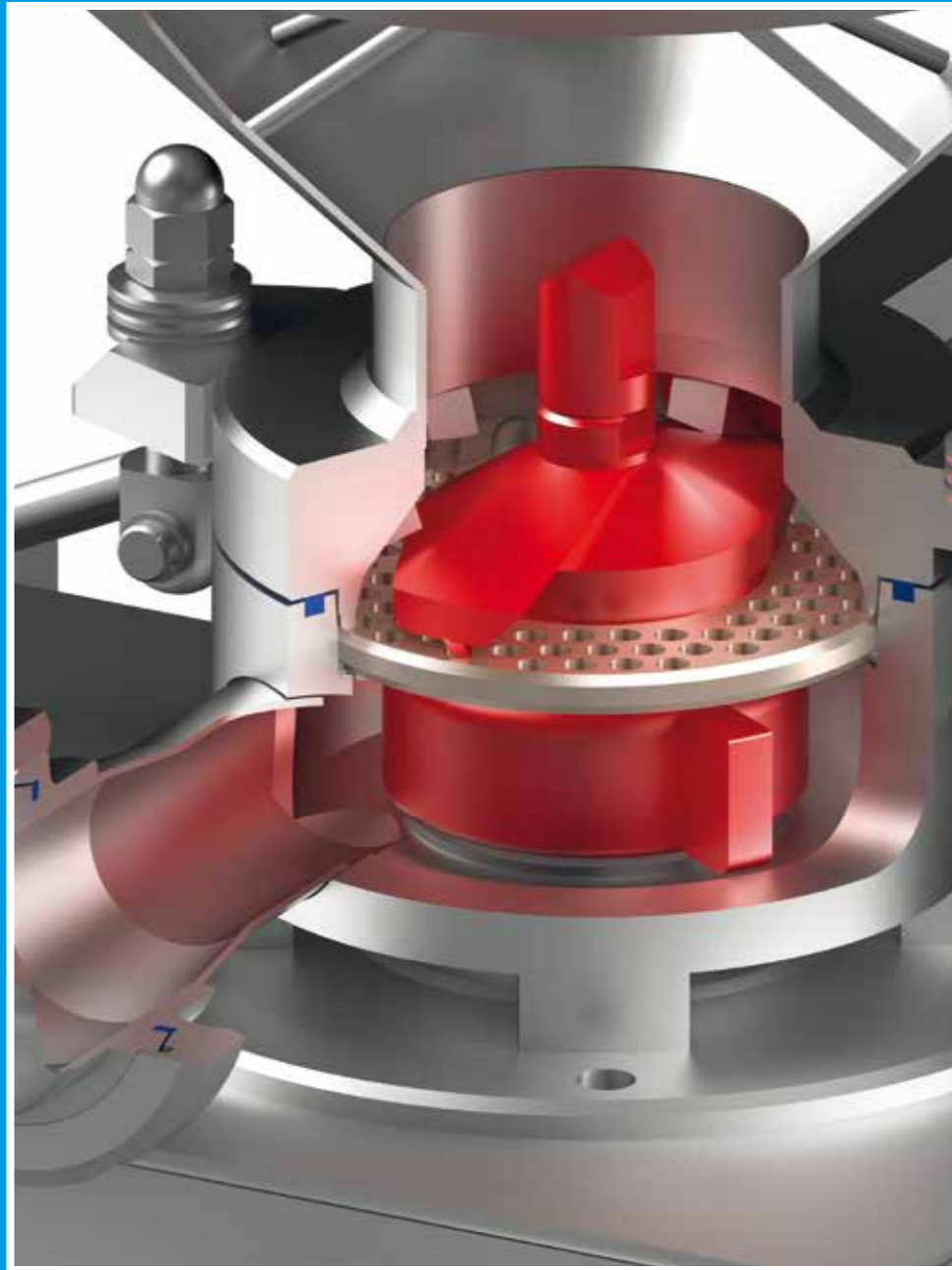


▲ F248 Typ 071
F248 Type 071



▲ F320 Typ 094
F320 Type 094

© 04/16 F-Serie.deen
Technische Änderungen, Weiterentwicklungen und geringfügige Abweichungen der Maße und Ausführungen behalten wir uns vor.
We reserve the right to make technical changes, improvements and slight deviations in dimensions and designs.



KS SCHNEIDSYSTEM
F-SERIE

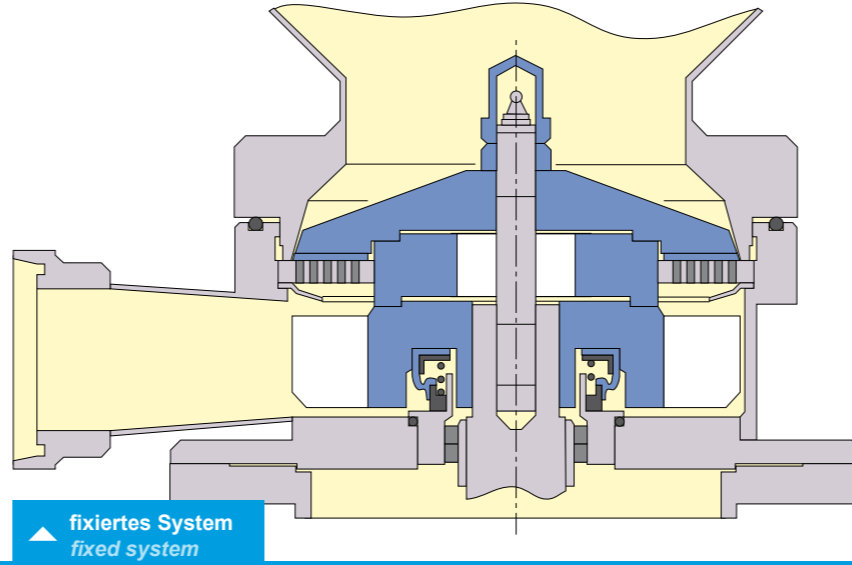
KS CUTTING SYSTEM
F-SERIES

QUALITÄT HAT EINEN NAMEN

Das F-Serie Schneidsystem ist die klassische Lösung für viele Produktanwendungen. Konstruiert nach dem Messer-Lochplatten-Prinzip bietet es eine Fülle von Vorteilen. Es zeichnet sich aus durch einen exakten Faserschnitt, minimalsten Abrieb und Temperatureintrag sowie hohen Standzeiten. Es ist flexibel kombinierbar bei gleichzeitig preiswertem Aufbau.

Das KS Schneidsystem besteht aus einem mit der Motorwelle rotierenden Messerkopf mit austauschbaren Messerklingen und einer im Schneidgehäuse fixierten, austauschbaren Lochplatte. Das KS Schneidsystem ist einfach und jederzeit reproduzierbar einzustellen.

Bei Maschinen mit Handrad kann eine Einstellung auch während des Zerkleinerungsvorgangs stattfinden. Durch die axiale Verstellmöglichkeit des Abstands zwischen Messerklingen und Lochplatte können Durchsatzmenge, Temperatur und Feinheitsgrad beeinflusst werden, wodurch ein konstantes Qualitätsniveau des Endprodukts erzielt wird.



QUALITY HAS A NAME

The F-Series cutting system is the classical solution for many product applications. The Knife-Hole Plate-Design offers a plenitude of benefits and possibilities. It is characterized by a precise fibre transection, minimal abrasion and thermal impact as well as high endurance. Other advantages are its high flexibility and economical design.

The KS Cutting System consists of a knife head with replaceable insert blades which rotates with the motor shaft. And a replaceable hole plate, mounted in the cutting housing. The KS Cutting System is simple to use and easy to set up.

Handwheel equipped machines also allow the adjustment during the grinding process. The axial adjustment of the space between knife head and hole plate obtains the control over output, temperature and consistency of the product, which results in a constant quality level of the end product.



Feinstzerkleinerer F150, F200

Die klassische Maschine für den Metzger. Absolut homogene und reproduzierbare Feinstzerkleinerung bei geringen Investitions- und Unterhaltskosten.

Emulsifier F150, F200

The classic Butcher tool. Absolutely homogenous and re-producible emulsification in conjunction with minimal investment and running costs.

Feinstzerkleinerer M248, M320

Vielseitig, robust und zuverlässig!
Zum Zerkleinern von Obst, Gemüse, Pflanzenteilen, organischen Abfällen usw. sowie Produkten der chemischen Industrie.

Emulsifier M248, M320

Versatile, durable, reliable!
For the processing of fruits, vegetables, plants, organic waste etc. as well as products from the chemical industry.

