



Butchery / **Handwerk**
MS 84 - 90 - 100 - 105 - 120 JM

MS 84.21 + MS 84.3



MS 100 + MS 100.3

Verfügbare Gattergrößen / Grid sizes available for all dicing applications:

MS 84.21 / MS 84.3: 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12, 14, 17, 21, 28, 42 mm

MS 100 / MS 100.3: 4, 5, 6, 8, 10, 12, 14, 20, 25, 33, 50 mm

Alle Modelle gibt es auch mit der extra langen Kammer.



MS 84 + MS 100

- Besonders geeignet für Frischfleisch, Speck, Schinken und Wurstsalat
- Mit einzigartiger 4-Seitenvorpresseung
- especially recommended for fresh meat, fat, ham and sausage salad
- equipped with the unique four dimensional pre-compression

Vorteilhafte Einsatzmöglichkeiten

- Gulasch aus frischem oder gefrorenem Fleisch
- Rouladen in exzellenter Qualität
- Streifen für Fleischsalat, Pizzabeläge oder Gyros
- Scheiben für Schaschlikspieße
- Würfel oder Streifen aus Geflügelfleisch für Salate
- Würfel aus frischem oder konservierten Gemüse
- Pizzatoppings, hauchdünn geschnitten mit dem Doppel- oder Vierfachmesser genügen höchsten Qualitätsansprüchen

- Speckwürfel in kleinsten Abmessungen, geschnitten aus gefrorenem Speck in ausgezeichneter Qualität

Products

- Goulash cubes made from fresh or chilled meat
- Beef Olive in best cutting quality
- strips for Pizza Toppings or Gyros
- slices for Kebab
- poultry cubes and strips for Salads
- vegetables, fresh or canned, diced in cubes
- clean cut is achieved by using double or four-bladed knife to slice delicious and wafer-thin Pizza Toppings
- perfect small fat cubes - precision cut from tempered fat

MS 84 / 90 / 100 / 105 / 120 JM

Bedeutende Vorteile

- Robust, langlebig und dauerbelastbar
- Extra verstärkte, hoch belastbare Edelstahlgatter, serienmäßig
- Verarbeitungstemperatur bis minus 3°C

- Benutzerfreundliche Bedienung
- Exzellentes Doppelkammersystem für gleichzeitiges Beschicken und Schneiden
- Bis zu 500 Abschnitte pro Minute
- Geringe Einarbeitungszeit
- Abschnitlänge 0-32 mm stufenlos einstellbar
- Einstellbarer Vorpessdruck
- Vorschub kontinuierlich oder taktweise

Special features

- solidly built for a long life
- extra durable cutting grids to cope with hardest workload as standard fitting
- processing temperature up to minus 3°C
- easy to operate
- excellent double-chamber system assures loading and dicing at same time
- up to 500 cuts per minute
- quick settling-in period, also for untrained operator
- cutting length 0-32 mm, infinitely variable
- adjustable pre-press control guarantees for excellent cutting quality
- feed at choke stepwise or continuous

MS 90 + MS 90.3**MS 105 + MS 105.3**

*All models are also offered with extra long chamber
enabling more product processing on each cycle ...*

Verfügbare Gattergrößen / Grid sizes available for all dicing applications:

MS 90 / MS 90.3: 4, 5, 6, 7, 10, 13, 15, 18, 22, 30, 45 mm

MS 105 / MS105.3: 4, 5, 6, 7, 8, 10, 13, 15, 18, 21, 26, 35, 52 mm

MS 90 + MS 105

- vorzugsweise für Obst, Gemüse, Käse und Fisch, aber auch für Fleisch- und Wurstprodukte
- preferably to use for fruits, vegetables, cheese and fish, but also for meat and sausage cubes and strips

Vorteilhafte Einsatzmöglichkeiten

- Würfel, Streifen, Scheiben in kleinsten Abmessungen aus weichem Feta
- Dauerhaftes, problemloses Schneiden selbst härtester Güter wie rohe Mohrrüben, Sellerieknollen oder Parmesankäse
- Käsewürfel aus Edamerkäse für Salate
- Früchtewürfel aus Äpfeln, Orangen, Melonen und Ananas zum Garnieren
- Streifen aus rohen Mohrrüben, Sellerie, Kohl und Kartoffeln für Salate und Suppen

- Scheiben aus Kartoffeln, Gurken und Zwiebeln
- Würfel, Streifen und Scheiben aus Fleisch, Speck, Fisch und anderen Produkten

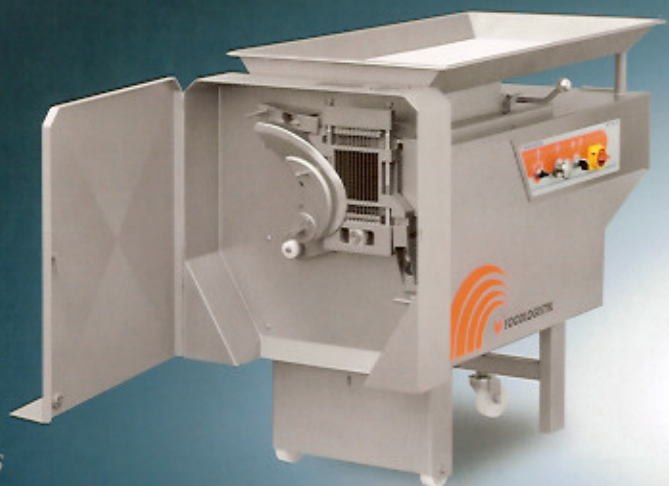
Products

- soft Feta cheese to be cut in smallest dimensioned cubes, strip or slices
- firm cheese and vegetables - even Parmesan or raw carrots and celery root - the reliable engineered machines ensure unproblematical daily work
- Edam cheese cubes for various salads
- fruit cubes of apples, oranges, melons and pineapples for garnishing
- strips from raw carrots, celery, cabbage and potatoes for salads and soups
- cucumber, potatoes and onion slices
- meat, fat and fish are easy to cube, stripe or slice



Die
 Mehrzweckschneider
 von FOODLOGISTIK -
 maßgeschneidert für
 Würfel, Streifen und
 Scheiben

*FOODLOGISTIK
 Multi-Purpose Dicers -
 designed for your
 cubes, strips and slices*



MS 120 JM

Verfügbare Gattergrößen /
 Grid sizes available for all dicing applications:
 MS 120 JM: 4, 5, 6, 8, 10, 12, 15, 20, 24, 30, 40, 60 mm



MS 120 JM

- Für Frischfleisch, Speck, Schinken und Wurstsalat
- Überzeugende Kammergröße von 126 x 126 x 530 mm
- Mit einzigartiger 4-Seitenvorpressung
- for fresh meat, fat, ham and sausage salad
- equipped with unique four dimensional pre-compression
- huge chamber dimension of 126 x 126 x 530 mm

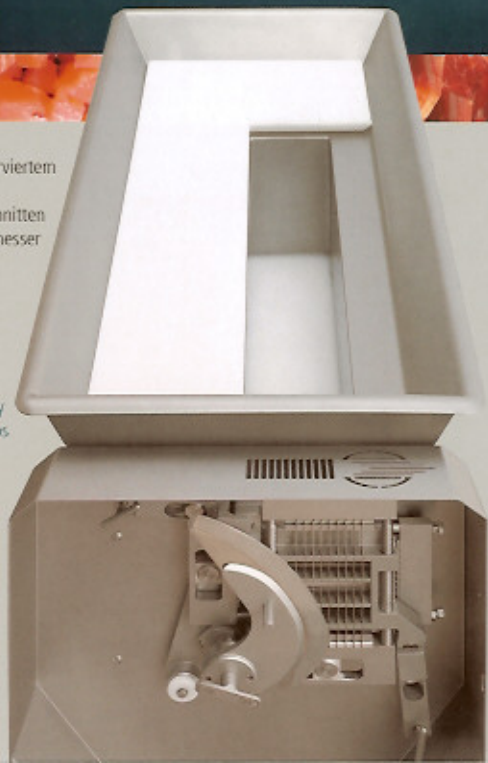
Vorteilhafte Einsatzmöglichkeiten

- Gulasch aus frischem oder gefrorenem Fleisch
- Rouladen in exzellenter Qualität
- Streifen für Fleischsalat oder Gyros
- Scheiben für Schaschlikspieße
- Würfel oder Streifen aus Geflügelfleisch für Salate

- Würfel aus frischem oder konserviertem Gemüse
- Pizzatoppings, hauchdünn geschnitten mit dem Doppel- oder Vierfachmesser genügen höchsten Qualitätsansprüchen

Products

- Goulash cubes made from fresh or chilled meat
- Beef Olive in best cutting quality
- strips for Pizza Toppings or Gyros
- Kebab slices
- poultry cubes and strips for salads
- vegetables, fresh or canned, diced in cubes
- clean cut is achieved by using double or four-bladed knife to slice delicious wafer-thin Pizza Toppings
- perfect small fat cubes - precision cut from tempered fat



TECHNIK UND ERFAHRUNG -
DAS REZEPT FÜR IHREN ERFOLG

SUCCESS THROUGH ADVANCED
TECHNOLOGY AND EXPERIENCE



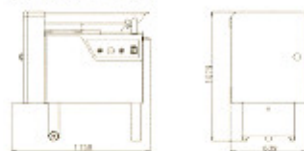
TECHNISCHE DATEN: MEHRZWECKSCHNEIDER

		MS 84.21/MS 90	MS 84.3/MS 90.3	MS 100/MS 105	MS 100.3/MS 105.3	MS 120 JM
Durchsatz	kg/h	850	1.000	1.150	1.300	2.000
(größter Vorschub, optimale Kornentfaltung)						
Anschlußwert	kW	1,85	1,85	1,85	1,85	2,6
Kammerlänge	mm	310	530	370	530	530
Kammerquerschnitt	mm	90 x 90	90 x 90	105 x 105	105 x 105	126 x 126
Gatterquerschnitt	mm	84 x 84	84 x 84	100 x 100	100 x 100	120 x 120
Gatterquerschnitt	mm	90 x 90	90 x 90	105 x 105	105 x 105	
Schnittlänge	mm	0 - 32	0 - 32	0 - 32	0 - 32	0 - 42
(beliebig einstellbar)						
Längsvorkomprimierung		einstellbar	einstellbar	einstellbar	einstellbar	einstellbar
Seitenvorkomprimierung		4-seitig	4-seitig	4-seitig	4-seitig	4-seitig
Seitenvorkomprimierung		ohne	ohne	ohne	ohne	
Länge	mm	1.158	1.560	1.280	1.550	1.550
Breite	mm	639	639	690	690	720
Höhe	mm	1.079	1.079	1.090	1.120	1.120
Gewicht	kg	235	275	270	285	295

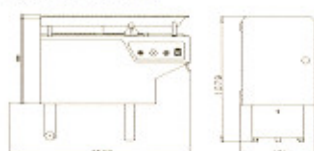
TECHNICAL DATA: MULTI-PURPOSE DICERS

		MS 84.21/MS 90	MS 84.3/MS 90.3	MS 100/MS 105	MS 100.3/MS 105.3	MS 120 JM
Throughput:	kg/h	850	1.000	1.150	1.300	2.000
(with highest feed and optimum chamber filling)						
Connected Load:	kW	1,85	1,85	1,85	1,85	2,6
Chamber length	mm	310	530	370	530	530
Chamber's cross section	mm	90 x 90	90 x 90	105 x 105	105 x 105	126 x 126
Grid set's cross section	mm	84 x 84	84 x 84	100 x 100	100 x 100	120 x 120
Grid set's cross section	mm	90 x 90	90 x 90	105 x 105	105 x 105	
Cutting length mm		0 - 32	0 - 32	0 - 32	0 - 32	0 - 42
(if needed, variable)						
Longitudinal pre-compression		variable	variable	variable	variable	variable
Side pre-compression		4-side	4-side	4-side	4-side	4-side
Side pre-compression		without	without	without	without	
Length	mm	1.158	1.560	1.280	1.550	1.550
Width	mm	639	639	690	690	720
Height	mm	1.079	1.079	1.090	1.120	1.120
Weight	kg	235	275	270	285	295

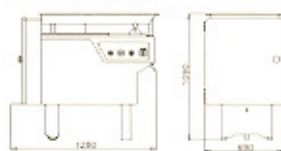
MS 84.21 + MS 90



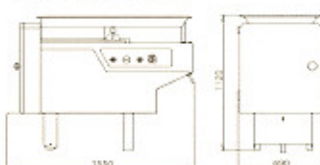
MS 84.3 + MS 90.3



MS 100 + MS 105



MS 100.3 + MS 105.3



MS 120 JM

