

Individuell anpassbare Käsestücke



Vollautomatischer
Schneideprozess



Hart- und
Halbhartkäse



Individuelles Gewicht
und Stückmenge



Einfache
Reinigung



KÄESCHNEIDMASCHINE

Vollautomatischer Schneideprozess

- ✓ PROGRAMMIERBARE ANZAHL VON KÄSESTÜCKEN UND GEWICHT
- ✓ VOLLAUTOMATISCHER SCHNEIDEPROZESS
- ✓ DREHTISCH UND TOUCHSCREEN-DISPLAY
- ✓ MEHRERE PROGRAMME FÜR VERSCHIEDENE KÄSE
- ✓ FÜR HART- UND HALBHARTKÄSE
- ✓ VERSCHIEDENE KÄSEGRÖSSEN MÖGLICH
- ✓ KOMPAKTE GRÖSSE

MIM
Meierhofer Inox

AUSFÜHRUNG



- 1 Schneidemesser: Anzahl der Käseschnitte sowie auch das Gewicht ist individuell programmierbar
- 2 Zentrierglocke: Zentrierung des Käses mit einer Glocke für perfekte Schnitte
- 3 Die Arbeitsplatte ist leicht zu entfernen, um die Reinigung an der Maschine zu erleichtern
- 4 Touchscreen-Display: Mehrere Programme sind einstellbar für verschiedene Käse und Stückmengen

OPTIONEN

- 5 Automatisches Wiegen mit externer Waage
- 2 Verschiedene Zentrierglocken für unterschiedliche Käsegrößen



EIGENSCHAFTEN

- Kompakte Grösse (800x870x1900mm)
- Programmierbare Anzahl von Käsestücken und Gewicht
- Zentrierung des Käses mit einer Glocke
- Vollautomatischer Schneideprozess
- Drehtisch
- Mehrere Programme für verschiedene Käse und Stückmengen
- Programmierbares Schneiden für fixe Gewichte
- Touchscreen-Display
- Leicht zugänglicher Arbeitstisch, um die Reinigung der Maschine zu erleichtern



Individuelle massgeschneiderte Lösungen

www.inoxmontagen.ch

Meierhofer Inox AG
Hilagstrasse 20
CH-8360 Eschlikon
info@inoxmontagen.ch
T +41 71 966 70 10



Projektierung



Planung



Fertigung



Montage



Inbetriebnahme



Support

