

Effiziente Portionierung



Einfache
Bedienung



Leichte
Reinigung



TISCH KÄSESCHNEIDER

- ✓ ZUM SCHNEIDEN VON HALBHART- UND HARTKÄSE
- ✓ OHNE KRAFTAUFWAND BELIEBIGE STÜCKE SCHNEIDEN
- ✓ GERINGER PLATZBEDARF
- ✓ EINFACHE BEDIENUNG
- ✓ HYGIENISCHE KONSTRUKTION AUS EDELSTAHL
- ✓ PNEUMATISCHER BETRIEB - OHNE STROM
- ✓ 3 MODELLE - STANDARD, MIT DREHTELLER UND MIT GROSSEM DREHTELLER

MIM
Meierhofer Inox

BESCHREIBUNG

Der Tischkäseschneider CB 18 wurde speziell für das präzise Portionieren von Halbhart- und Hartkäse entwickelt. Dank seiner kompakten Bauweise eignet er sich ideal für den Einsatz direkt auf dem Arbeitstisch und findet auch bei beengten Platzverhältnissen problemlos seinen Platz.

Der pneumatische Antrieb ermöglicht ein kraftsparendes Arbeiten und sorgt für gleichmässige, präzise Schnitte – selbst bei grösseren Käseläuben oder wenn täglich viele Portionen geschnitten werden. Da der Tischkäseschneider ausschliesslich mit Druckluft arbeitet, ist kein Stromanschluss erforderlich. Dadurch lässt sich die Maschine flexibel an unterschiedlichen Arbeitsplätzen einsetzen.

Die einfache Bedienung, die robuste Edelstahlkonstruktion und die zuverlässige Schneidtechnik machen den CB 18 zu einem praktischen Helfer für den täglichen Einsatz.

Der Tischkäseschneider ist in drei Ausführungen erhältlich:

- CB 18 Standard – mit fester Schneidplatte
- CB 18 Spezial – mit Drehteller für eine einfachere Handhabung und grössere Käseläube
- CB 18 Spezial Gross – mit grossem Drehteller für besonders grosse Käseläube

Geeignet für alle Arten von Halbhart- und Hartkäse.

AUSSTATTUNG UND VORTEILE

- Glatte Klingen für Halbhart- und Hartkäse
- Spezialmesser für Parmesan-Schnitt - wie von Hand geschnitten
- 3 Modelle: Standard mit Schneidplatte, Drehteller und Drehteller gross
- Kompakte Bauweise für flexible Einsatzmöglichkeiten
- Einfache und sichere Bedienung
- Robuste Edelstahlkonstruktion
- Bedienung direkt am Arbeitstisch möglich
- Effizientes Portionieren auch bei grossen Käseläuben

TECHNISCHE DATEN

- Abmessung (TxBxH): ca. 500 x 450 x 900 mm
- Gewicht: ca. 45 kg
- Druckluft: 5-8 bar
- Geräuschpegel: < 70 dB(A)
- Halbautomatischer Betrieb
- Druckluftverbrauch: 1.2 Liter pro Einzelschnitt



Individuelle massgeschneiderte Lösungen

www.shop.inoxmontagen.ch

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



Projektierung



Planung



Fertigung



Montage



Inbetriebnahme



Support

MIM
Meierhofer Inox