

Schnelles und einfaches  
Waschen von Käse



ZEIT- UND  
KOSTSPAREND

# KÄSEWÄSCHER

PS 50-100

für alle Formen und Arten von Käse

# Waschen Sie den Käse schnell und einfach.

## VORTEILE FÜR SIE:

Universelles Gerät für die  
Qualitätswäsche **aller  
Formen und Arten von  
Käse, sowie der Platten  
aus dem Reiferaum.**  
Entwickelt für einfache  
und schnelle Arbeit.

Plevnik PS ist ein anpass-  
bares Gerät. Sie können  
auch Folgendes einstellen:  
Wasserausflusstufe,  
Frischwasserversorgung  
und Untergestell der  
Waschfläche.

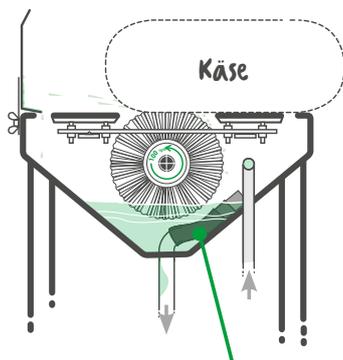


### MANUELLES WASCHEN

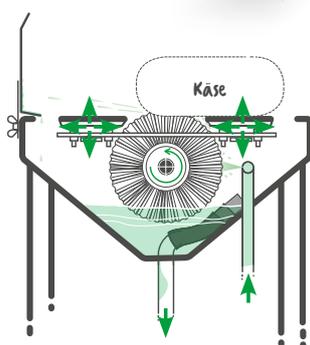
IN EINER STUNDE:  
**30-60  
Käsestücke**

### MASCHINELLES WASCHEN

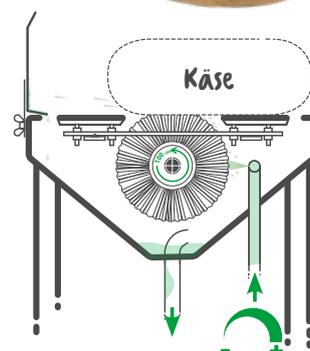
IN EINER  
STUNDE:  
**150-250  
Käsestücke**  
(einfache, leichte  
Aufgabe)



**Waschwasserstand einstellen:**  
ermöglicht das Waschen, wo kein  
fließendes Wasser verfügbar ist – Sie  
füllen einfach den Wasserbehälter  
(optional ein natürliches Klärmittel  
(Backpulver), das Wasser kann nach  
Bedarf gewechselt werden usw.).



**Höhe und Waschfläche einstellen:**  
so erhalten Sie den gewünschten  
Winkel zum Waschen des Käses,  
der von der Größe und Form des  
Käses abhängt. Hierbei stellen Sie  
den Druck der Bürste auf den  
Käse ein.



**Frischwasserversorgung einstellen:**  
ein Waschen ausschließlich mit  
frischem Wasser garantiert die höchste  
Waschqualität. Sie können durch das  
Öffnen und Schließen des Ventils  
einstellen, mit welcher Geschwindigkeit  
die Bürste gespült wird.

Typ	Dimensionen (mm)					Wasser- versorgung	Wasser- ausfluss	Strom- versorgung
	Breite	Länge	Arbeitshöhe	Bürstenlänge	Gesamthöhe			
PS 50	530	900	920	500	1100	1/2'	1'	0,55 kW
PS 100	530	1400	920	1000	1100	1/2'	1'	0,55 kW

Im Zuge einer kontinuierlichen Verbesserung behalten wir uns das Recht vor, ohne vorherige Benachrichtigung Änderungen an Technik und Design vorzunehmen.



Vertriebs- und Service-Partner  
für die Deutschschweiz



Meierhofer Inox AG  
8360 Eschlikon  
T: 071 966 70 10  
inoxmontagen.ch