

Schnelles, einfaches und präzises
Schneiden von Käse



ZEIT- UND
KOSTSPAREND

KÄSETEILER

RS 300-400

Einfaches und schnelles Schneiden von Käse in gleiche Stücke.

VORTEILE FÜR SIE:

Der Käseteiler ermöglicht ein **schnelles** (innerhalb von 2 Sekunden) und **präzises Schneiden von Käse** bei verschiedenen Formen und Härtegraden des Käses.

Einfacher Ersatz des Schneidsatzes.
Einfache Wartung und Reinigung. Die abgeschnittenen Stücke **sind in Form und Gewicht identisch.**

Einfache und mühelose **Bedienung** – es werden nur drei Tasten verwendet.
1 Taste zum Heben der Klinge.
2 Zwei Sicherheitstasten zum Schneiden.

Für den Betrieb der Maschine wird ein standardmäßiger Druckluftanschluss für bis zu 6 bar benötigt.

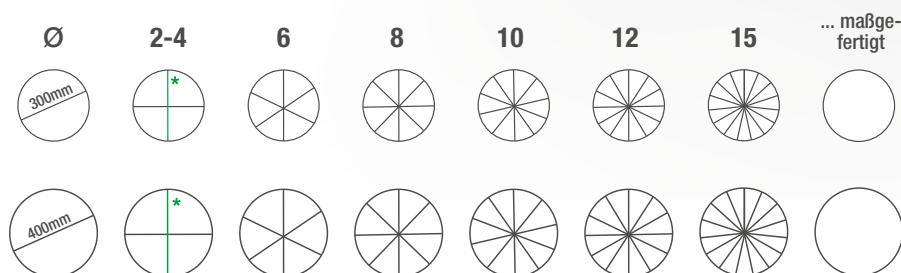


MANUELLES SCHNEIDEN

IN EINER STUNDE:
50 Laibe Käse.

MASCHINELLES SCHNEIDEN

IN EINER STUNDE:
360 Laibe Käse
(Sie erhalten identische Stücke auf einfache Art)



* einstellbare Klinge



Typ	Breite (mm)	Tiefe (mm)	Arbeitshöhe (mm)	Größter Käsedurchmesser (mm)
RS 300	730	600	920	300
RS 400	730	600	920	400

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