

Individuell anpassbare Käsestücke



Halbautomatischer
Schneideprozess



Hart- und Weichkäse



Individuelles Gewicht
und Stückmenge



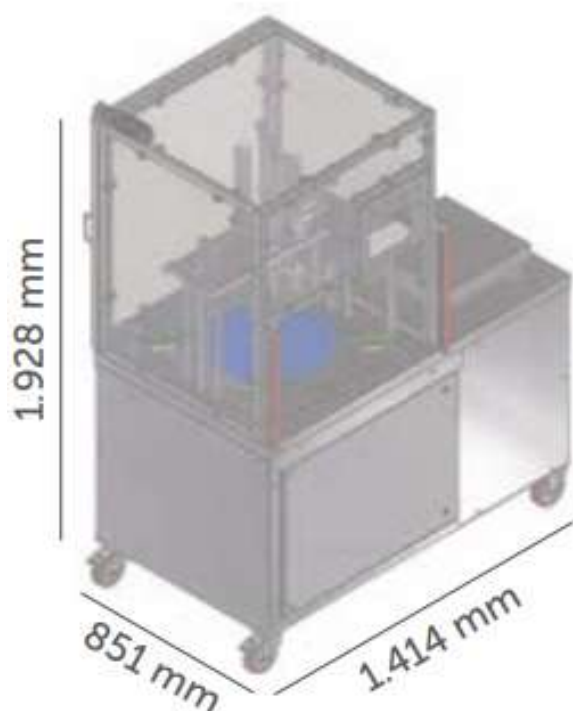
Einfache
Reinigung

KÄSESCHNEIDMASCHINE

bis 430 mm

- ✓ PROGRAMMIERBARER ROTATIONSSCHNEIDER
- ✓ PRÄZISIONSSCHNITT NACH GEWICHT ODER ANZAHL STÜCKEN
- ✓ FÜR HART- UND WEICHKÄSE
- ✓ EDELSTAHL KLINGE
- ✓ OPTIONAL MIT ULTRASCHALLKLINGE
- ✓ AUF FAHRBAREM WAGEN AUFGEBAUT
- ✓ BIS ZU 45 SCHNITTE PRO MINUTE

MIM
Meierhofer Inox

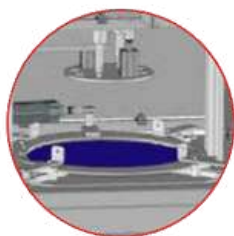


WIE ES FUNKTIONIERT

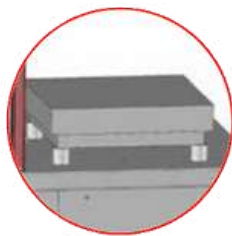
Der Käse wird manuell auf der Waage gewogen und das Gewicht automatisch an die Steuerung weitergeleitet. Diese berechnet die gewünschten Schnitte. Der Käse wird manuell in den Sicherheits-Schneideturm gelegt. Der Schneidevorgang wird gestartet. Wird die Infrarotschranke vom Sicherheits-Schneideturm überschritten, stoppt die Klinge sofort.

3 Schneidprogramme sind verfügbar:

- ❶ **Festes Gewicht:** Präzise Portionierung mit geringer Abweichung
- ❷ **Durchschnittsgewicht:** Gleichmässige Scheiben mit $\pm 3-5\%$ Toleranz
- ❸ **Anzahl der Scheiben:** Gerade oder ungerade Anzahl Portionen



Schnitthobel



Integrierte Waage



Bedientafel

EIGENSCHAFTEN

- Elektrisch-pneumatische Käseschneidmaschine
- Geeignet für Hart- und Weichkäse bis 430 mm
- Sicherheitssystem mit sofortigem Klingenstopp dank Infrarotschranken
- Rostfreie Edelstahlkonstruktion (AISI-304) für die Lebensmittelverarbeitung
- einfache Reinigung mit Schaum, Bedienfeld IP65

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

