

# 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.shop.inoxmontagen.ch](http://www.shop.inoxmontagen.ch)

Meierhofer Inox AG  
Hilagstrasse 20  
CH-8360 Eschlikon  
[meierhofer-maschinen.ch](http://meierhofer-maschinen.ch)  
[info@inoxmontagen.ch](mailto:info@inoxmontagen.ch)  
T +41 71 966 70 10



Projektierung



Planung



Fertigung



Montage



Inbetriebnahme



Support

