

Vielfältige Nutzung
in der Käserei



KÄSETISCHE

SM, SMG, SDM, SOM

→ Käsetisch, Typ SM

TISCH FÜR EINE VIELFÄLTIGE NUTZUNG IN DER KÄSEREI

- Käsetisch **auf Rädern** mit erhöhtem Rand (40 mm)
- Der erhöhte Rand und der Auslass **ermöglichen kontrolliertes Abtropfen**
- Hergestellt aus rostfreiem Stahl AISI 304
- Zerlegbare Tischbeine für SM 97, SM 147 und SM 199 – **niedrigere Transportkosten**



Zusatzrüstung:

- Herausnehmbare Ablagefläche unter dem Tisch

Zerlegbare Tischbeine

Typ	Dimensionen (mm)		
	Länge	Breite	Höhe
SM 97	880	700	850
SM 147	1380	700	850
SM 199	1880	880	850
SM 249	2380	880	900
SM 299	2880	880	900



→ Käsetisch - beheizt, Typ SMG

BEHEIZTE ARBEITSFLÄCHE

- Käsetisch **auf Rädern** mit erhöhtem Rand (40 mm) und beheizter Arbeitsfläche
- Die beheizte Arbeitsfläche **verhindert eine Unterkühlung und Schock des Käsebruchs** bei Kontakt mit der Oberfläche
- Hergestellt aus rostfreiem Stahl AISI 304
- Anschlüsse für sanitäres Warmwasser



Zusatzrüstung:

- Herausnehmbare Ablagefläche unter dem Tisch

Typ	Dimensionen (mm)		
	Länge	Breite	Höhe
SMG 97	880	700	850
SMG 147	1380	700	850
SMG 199	1880	880	850
SMG 249	2380	880	900
SMG 299	2880	880	900

→ Käsetisch mit Trennplatte, Typ SDM

DIREKTE UND SIMULTANE ABFÜLLUNG DER KÄSEFORMEN

- Vertiefter Käsetisch (300 mm) auf Rädern mit Trennplatte, die eine direkte **Abfüllung der Käsemasse in die Käseformen ermöglicht**
- Die Käseformen können schneller und mit weniger Aufwand **abgefüllt werden**
- Auslaufventil für Molke
- Hergestellt aus rostfreiem Stahl AISI 304

Zusatzrüstung:

- Herausnehmbare Ablagefläche unter dem Tisch
- Abtropfgitter an der Unterseite
- Zusätzliche Trennplatte



Typ	Die Möglichkeit zur Pressung von bis zu (kg) an Käsemasse:	Trennplatte für Käsemasse* (oder/oder)		Dimensionen (mm)		
		Ø180	Ø140	Länge	Breite	Höhe
SDM 1010	ca. 40	4 × 4	5 × 5	1080 (1000)	1080 (1000)	850
SDM 1510	ca. 70	6 × 4	7 × 5	1580 (1500)	1080 (1000)	850
SDM 2010	ca. 90	8 × 4	10 × 5	2080 (2000)	1080 (1000)	850
SDM 2510	ca. 120	10 × 4	12 × 5	2580 (2500)	1080 (1000)	850
SDM 3010	ca. 140	12 × 4	15 × 5	3100 (3000)	1100 (1000)	850

*Trennplatten mit anderem, größerem Durchmesser auf Anfrage.

→ Abtropftisch, Typ SOM

AUFNEHMEN, ABTROPFEN, VORPRESSEN UND SCHNEIDEN DER KÄSEMASSE

- Vertiefter Käsetisch (300 mm) auf Rädern für die **Aufnahme der Käsemasse, das Abtropfen der Molke, das manuelle Vorpressen und das manuelle Schneiden der Käsemasse**
- Bewegliche Abtropfgitter vorne und hinten **ermöglichen die Anpassung an verschiedene Mengen an Käsemasse**
- Hergestellt aus rostfreiem Stahl AISI 304

Zusatzrüstung:

- Herausnehmbare Ablagefläche unter dem Tisch
- Abtropfgitter an der Unterseite
- Vorpressplatten



Typ	Die Möglichkeit zur Pressung von bis zu (kg) an Käsemasse:	Dimensionen (mm)		
		Länge	Breite	Höhe
SOM 109	ca. 70	1080 (1000)	980 (900)	850
SOM 159	ca. 120	1580 (1500)	980 (900)	850
SOM 209	ca. 160	2080 (2500)	1000 (900)	850
SOM 2510	ca. 220	2600 (2500)	1100 (1000)	850
SOM 3010	ca. 290	3100 (3000)	1100 (1000)	850



Komplettlösungen.

Mit der Ausrüstung
von Plevnik.



Add value to milk.

Vertriebs- und Service-Partner
für die Deutschschweiz



Meierhofer Inox AG
8360 Eschlikon
T: 071 966 70 10
info@inoxmontagen.ch
meierhofer-maschinen.ch
shop.inoxmontagen.ch