

Zur einfachen Verarbeitung von Quark und Weichkäse



Einfache
Bedienung



Einfache
Reinigung



Ideal für Quark



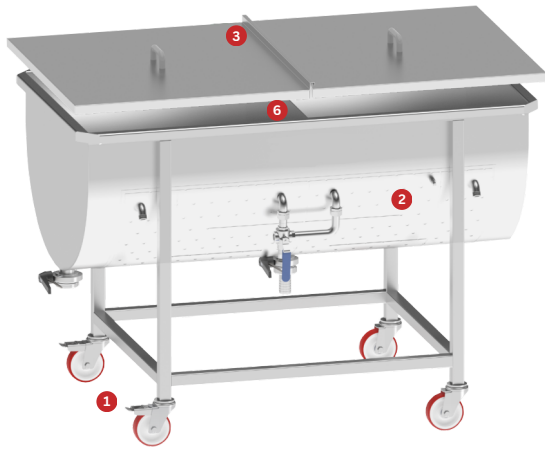
WEICHKÄSE- oder QUARKWANNE

210 oder 500l

- ✓ KAPAZITÄT WÄHLBAR: 210 ODER 500 L
- ✓ FÜR QUARK, HÜTTENKÄSE UND WEITERE FRISCHKÄSE
- ✓ ENERGIEEFFIZIENT
- ✓ GERINGE INVESTITIONSKOSTEN
- ✓ AUF RÄDERN FÜR EINEN MOBILEN EINSATZ

MIM
Meierhofer Inox

AUSFÜHRUNG



- 1 Der Behälter ist auf einem fahrbaren Untergestell mit Rädern aufgebaut und kann einfach in der Produktion bewegt werden.
- 2 Die Doppelwand gewährleistet die Aufrechterhaltung einer konstanten Temperatur im Behälter.
- 3 Ein einteiliger oder zweiteiliger Deckel hilft, die Wärme zu bewahren.
- 4 Manuelles Schneiden der Käsemasse mit einer vertikalen Harfe.
- 5 Manuelles Schneiden mit einer U-förmigen Harfe, die speziell an die halbrunde Form des Gerinnungsbehälters angepasst ist.
- 6 Eine feste Trennwand beim KB500 ermöglicht die gleichzeitige Verarbeitung von zwei verschiedenen Chargen oder die Verarbeitung der halben Menge.

ZUSÄTZLICHE AUSRÜSTUNG

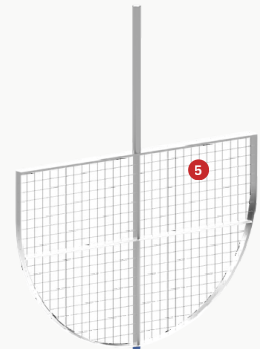


Zweitilige Abdeckung

Der Deckel hilft, die Wärme zu halten.



Vertikale Käseharfe

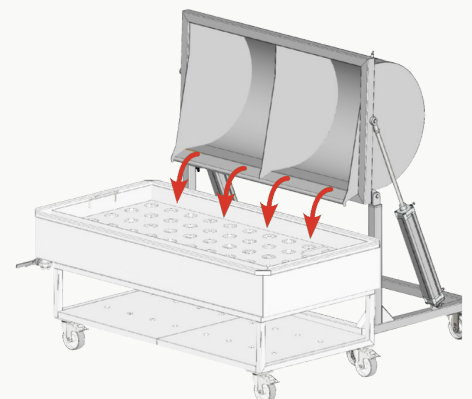


Halbrunde Käseharfe

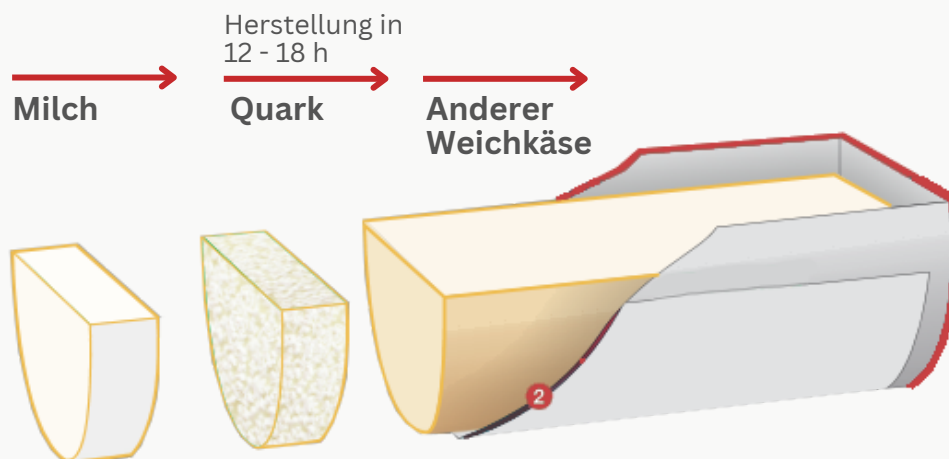
OPTIONAL: Kippmechanismus

Der Kippmechanismus sorgt für ein einfaches Entleeren des Inhalts, ergonomischeres Arbeiten und eine leichtere Reinigung. Das Heben und Senken wird durch ein manuelles, pneumatisches Ventil gesteuert.

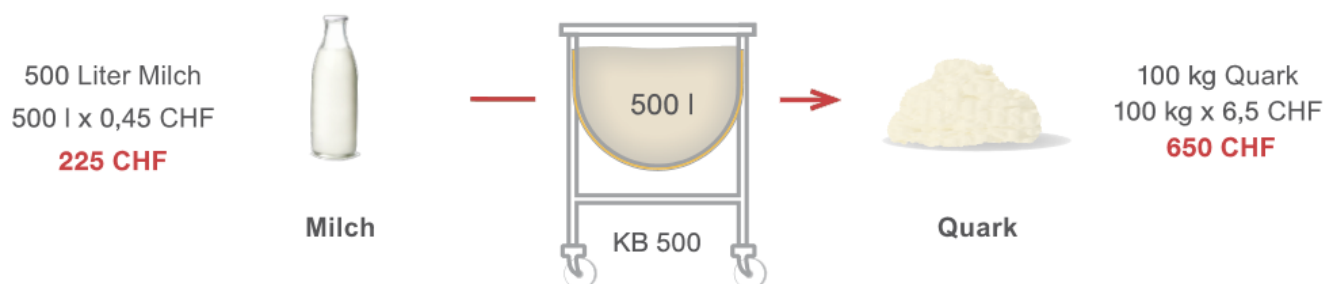
Ein Druckluftanschluss (8 bar) ist erforderlich.



VON DER MILCH ZUM QUARK UND ANDEREN WEICHKÄSE



DEN PROFIT SCHNELL VERVIELFACHEN



Nur ca. 8 Chargen sind notwendig, um das investierte Geld der Quarkwanne zurück zu erhalten

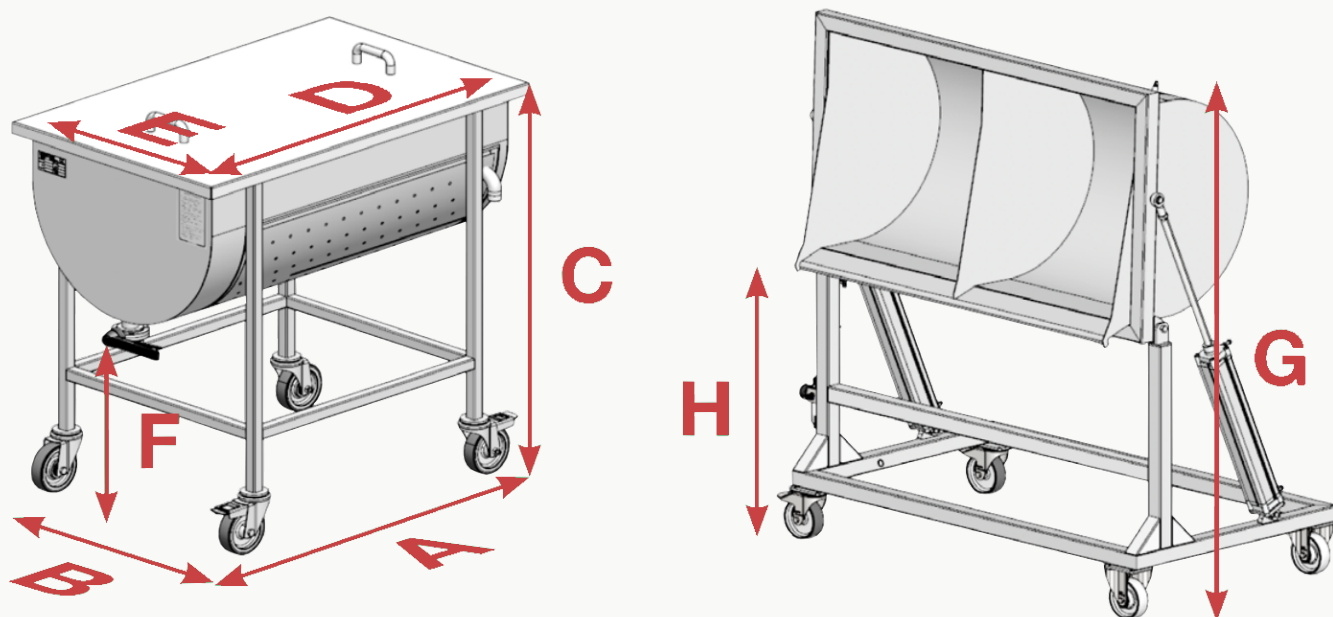
EIGENSCHAFTEN

- Geringe Investitionskosten
- Für die Herstellung von Quark, Hüttenkäse und anderen Frischkäse
- Ganzer Produktionsprozess mit nur einem Gerät
- Aus rostfreiem Stahl gefertigt
- Zwei verschiedene Grössen
- Deckel für die Wärmespeicherung

OPTIONEN

- Modell Basic - Behälter ohne Doppelwand
- Optional mit Kippmechanismus (KBN 500)

TECHNISCHE DATEN



Technische Daten

Modell	Dimensionen (mm)								Anschlüsse			Optionen		Kapazität		Gewicht (kg)	Druckluftanschluss (bar)
	A	B	C	D	E	F	G	H	Einlass	Auslass	Abfüllventil	Kippmechanismus	Doppelwandig	Minimum Volumen (L)	Maximum Volumen (L)		
KB 210	1075	710	1010	1000	600	490	-	-	3/4	3/4	DN40	-	✓	60	210	70	-
KB 500 Basic	1580	925	1095	1500	800	450	-	-	-	-	DN50	-	-	150	500	115	-
KB 500	1580	925	1095	1500	800	450	-	-	3/4	3/4	DN50	-	✓	150	500	125	-
KBN 500 Basic	1800	1045	1295	1500	800	-	1960	1030	-	-	-	✓	-	150	500	180	8
KBN 500	1800	1045	1295	1500	800	-	1960	1030	3/4	3/4	-	✓	✓	150	500	190	8

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



Service



Planung



Beratung



Montage



Inbetriebnahme



Support