

DOMA-T Käseteiler

Europa-Patente Nr. 0144513 + 0536507


GOUDama-T® Käsevorteiler

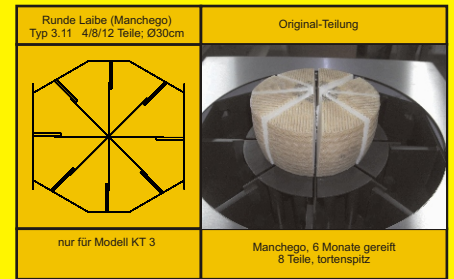
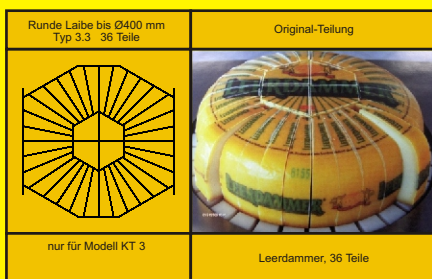
Europa-Patente Nr. 0144513 + 0536507

Hydraulischer Hochleistungs-Käseteiler Modell **KT-3** High-Speed. 3-5 Sekunden pro Käselaiab in 36 / 40 Teile.

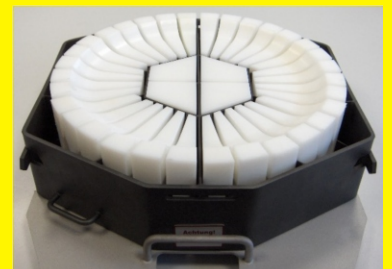
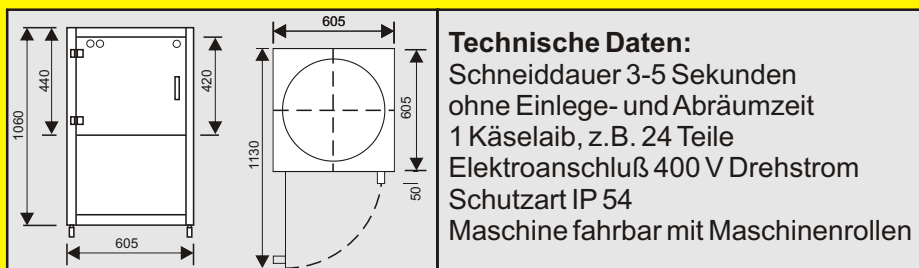


Leistungsmerkmale

- Patentiertes Arbeitsprinzip, Teilung von unten nach oben, frei zugängliches Abräumen, keine störende Haube
- Teilt auch extrem harten Käse, z.B. Alt-Gouda mit Spezial-Messer durch starken hydraulischen Antrieb.
- 12 unterschiedliche Messer-Segmenttisch-Kassetten pat. Aufteilung in 4, 9, 14, 17, 20, 24, 30, 32, 36 Teile
- Verlustfreie, optimale kurante Stücke verbrauchergerichtet, Mittelstück aufschnittmaschinengerecht nicht zu Lasten der SB-Stücke.
- Haifischzahnmesser mit natürlicher Oberflächenbehandlung oder mit lebensmittelunbedenklicher, antibakterieller Haftbeschichtung. Kein Verkleben, leichte Reinigung.
- Segmentierte Tischmulde zur besseren Abstützung des Käselaibes.
- Die patentierte Messersegmenttisch-Kassette ermöglicht verwechslungsfreien, automatischen und gefahrlosen Ein- u. Ausbau unterschiedlicher Messer und Tische.
- Viele kompatible Messer zu Segmenttischen.
- Langlebige, robuste und stabile Ausführung.
-  und CE geprüft und zertifiziert



Weitere Messer-Segmenttisch-Kassetten, Teilungsbeispiele finden Sie unter www.doma-t.de



Für alle Einsatzbereiche, Handel, Supermärkte, Abpackbetriebe, Käsereien, Industrie.

www.doma-t.de