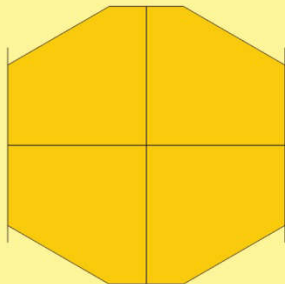
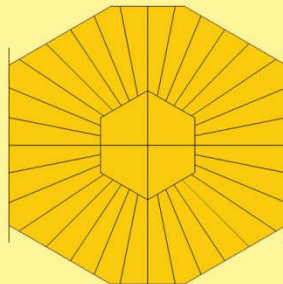


# DOMA-T Käseteiler

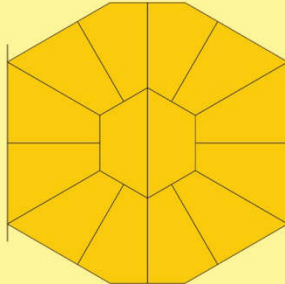
KT3 - Hydraulischer Käseteiler mit umfangreicher Messerauswahl



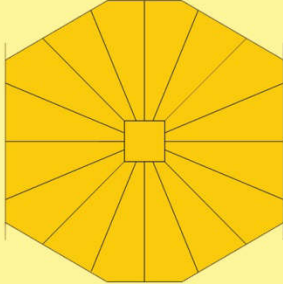
4 Teile



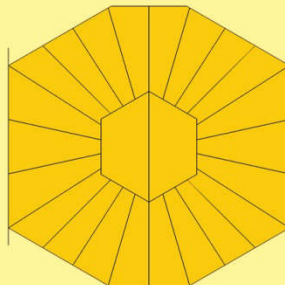
36 Teile



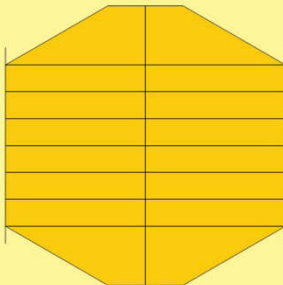
14 Teile



17 Teile



24 Teile



14 Teile

Viele weitere Messer im Angebot



**Gefahrlose, verlustfreie und tagesfrische  
Teilung für Stückkäse frisch vom Laib**



1. Einlegen



2. Teilen



3. Fertig



Made in Germany



# DOMA-T Käseteiler

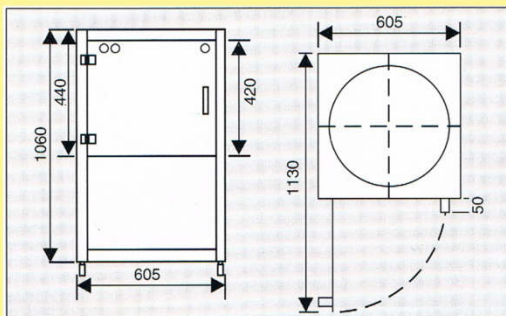


## Leistungsmerkmale

- Starker hydraulischer Antrieb
- Teilung innerhalb von 3-5 Sekunden
- Teilung von unten nach oben, frei zugängliches abräumen der Käsestücke, keine störende Haube
- Teilt auch extrem harten Käse, z.B. Alt-Gouda mit Spezialmesser
- Große Auswahl an Messer-Segmenttisch-Kassetten zur Aufteilung in 4, 9, 14, 17, 20, 24, 30, 32 oder 36 Teile
- Verlustfreie, optimale, verbrauchergerechte Teilung, Vorteilung für die Aufschnittmaschine möglich
- Haifischzahnmesser mit natürlicher Oberflächenbehandlung
- Segmentierte Tischmulde zur besseren Abstützung des Käselaibes
- Verwechslungsfreier und gefahrloser Ein- und Ausbau der Messer-Segmenttisch-Kassetten
- Langlebige, robuste und stabile Ausführung aus lebensmittelgeeigneten Materialien, u.a. spezielle Edelstähle



KT3 mit Rollbahn und fertigem Endprodukt; Gouda, jung, 24 Teile



## Technische Daten:

Schneidedauer 3-5 Sekunden  
ohne Einlege- und Abräumzeit  
1 Käselaib, z.B. 24 Teile  
Elektroanschluss 400V Drehstrom  
Schutzart IP 54  
Maschine fahrbar mit Feststellrollen

## Lieferprogramm:

Käseteilmaschinen,  
Frischkäserührmaschinen,  
Käsereiben,  
Verpackungsgeräte,  
PREFOL Käsespezialdehnfolie