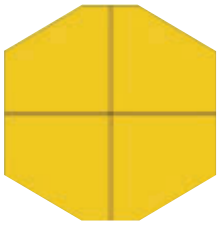
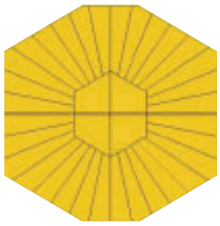
DOMA-T Käseteiler HKT
Hartkäseteiler

KT3 - Hydraulischer Käseteiler

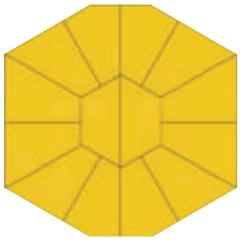
Made in Germany



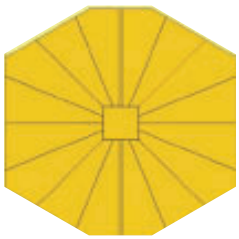
4 Teile



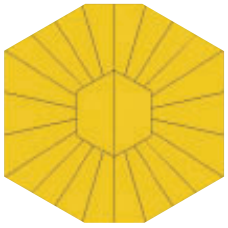
36 Teile



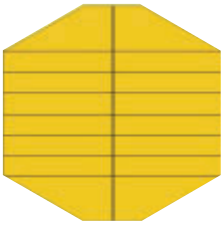
14 Teile



17 Teile



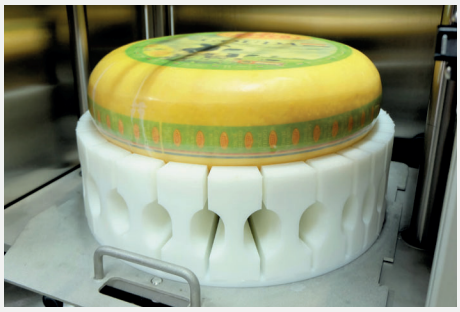
24 Teile



14 Teile

Viele weitere Messer im Angebot

Gefahrlose, verlustfreie und tagesfrische Teilung für Stückkase frisch vom Laib



1.Einlegen

2. Teilen

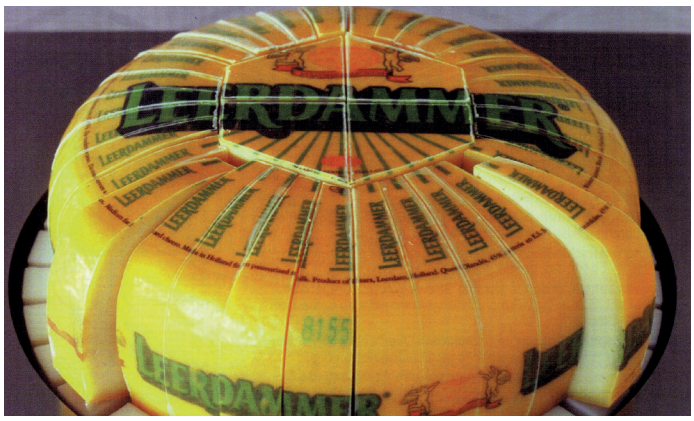
3. Fertig

DOMA-T Käseteiler HKT
Hartkäseteiler

Made in Germany

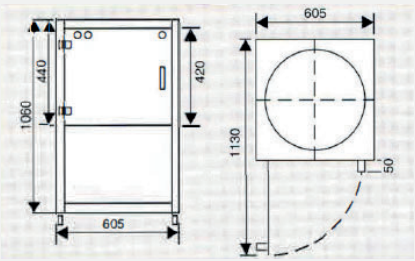
Leistungsmerkmale

- 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 Kase, 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



Leerdammer 36 Teile

Perfektes Schnittbild



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