

Käseleibschneider

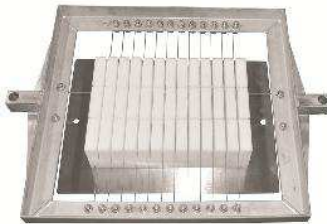
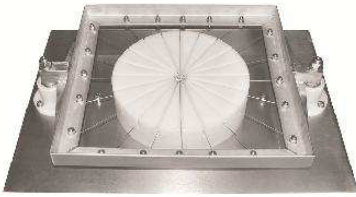
Art.-Nr.: 3.701.40



Käseleibschneidemaschine

Die Maschine ist für Schneiden von runden und rechteckigen Käseläibe in Stücken vorgesehen, die gleich in der gewünschten Form sind. Die Formen des Schneidwerkzeuges werden nach dem Wunsch der Kunden ausgeführt, der Schneidwerkzeugtausch benötigt ca. 5-10 Minuten. Manuelles Arbeitsregime und pneumatischer Antrieb des Schneidinstruments. Völlig aus rostfreiem Edelstahl 1.4301 hergestellt. Die Maschine entspricht den Richtlinien des Europäischen Rates Nr. 98/37/EEC und 73/23/EEC und den USDA- Vorschriften.

Art.-Nr.: 3.701.40



Technische Zeichnung

