

# KAESARO ENTRINDUNSMASCHINE

## die mobile Lösung

### für eine einfache und schnelle Käse-Entrindung

Die mobile KAESARO Entrindungsmaschine erleichtert das manuelle Entrinden und reduziert die Entrindungszeit der Käselaike.

Mit der Vakuumhalterung wird der Käse sehr schonend fixiert.

Die leicht zu reinigende Entrindungsmaschine wird aus hochwertigem Chromstahl oder lebensmitteltauglichen Kunststoffen gefertigt.



### Kenndaten:

- Dimensionen: 850 (1'250) x 600 x 840 mm
- Gewicht: ca. 80 kg
- Käse Durchmesser: von 100 mm - 1'000 mm (Vakuumteller abhängig)
- Drehrichtung: links / rechts (mit Drehschalter verstellbar)
- Geschwindigkeit: max. 186 U / min. (mit Drehschalter verstellbar)
- Energieversorgung: 3 x 400 V / 10 A

### Ihr Nutzen im Überblick:

- Zeiteinsparung gegenüber der herkömmlichen Käse-Handentrindung
- Einfache und saubere Käse-Entrindung
- Bedienung über Fusschalter
- Mobil einsetzbar
- Hohe Flexibilität
- Platzsparend
- Personenschutz durch Not-Aus Sicherheitsleiste
- Einfache Reinigung und Wartung

#### KAESARO AG

Industriestrasse 1 | CH-9444 Diepoldsau | Switzerland  
T +41 71 595 19 90 | info@kaesaro.ch | www.kaesaro.com |  
Änderungen vorbehalten / Copyright © 08.2022 by Kaesaro / DE