

# KAESARO VEREDELUNGSMODUL

## Vielseitig einsetzbar

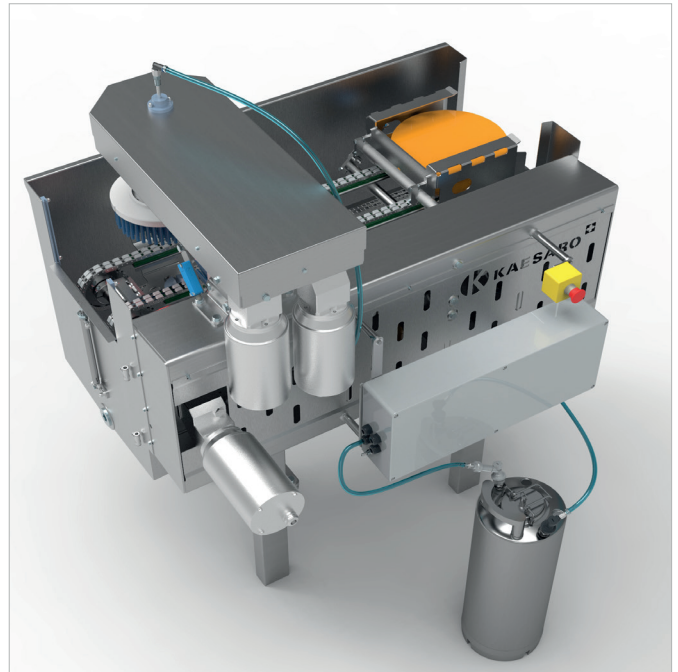
### Noch nie war Käseveredelung so einfach

Beschichten Sie Ihren Käse mit Pasten oder veredeln Sie ihn mit Flüssigkeiten. Das Auftragen von Klebemitteln für die Beflockung mit Kräutern oder zum Anbringen von Etiketten ist ebenfalls möglich.

Das Modul wird manuell bedient, kann aber, je nach Automatisierungsgrad, in eine Produktionslinie eingebunden werden.

Alle Parameter wie Wenden, Bürstendruck, Drehzahl, Transportgeschwindigkeit, Düsendröße und Flüssigkeitsauftragung sind individuell einstellbar.

Ihre Käselaibe werden mit Pflegebürsten, Pinseln oder Lappen optimal veredelt.



### Kenndaten:

- Dimensionen: 1'200 x 1'100 x 1'600 mm
- Förderbandhöhe: 1'000 mm
- Gewicht: ca. 350 kg
- Käselaibe: bis max. Ø 320 x 120 mm
- Leistung: 10 Käselaibe pro Minute (längere Schmierzeiten verlängern die Zykluszeit)
- Energieversorgung: 3 x 400 V / 16 A

### Ihr Nutzen im Überblick:

- Der vielseitigen Veredelung der Käselaibe sind fast keine Grenzen gesetzt
- Mobil und manuell einsetzbar
- Einbindung in eine Produktionskette mit Automatisierung möglich
- Platzsparend
- Alle Parameter sind individuell einstellbar
- Personenschutz durch Not-Aus-Schalter
- 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 © 10.2022 by Kaesaro / DE