

MODULE D'AFFINAGE KAESARO

Polyvalent

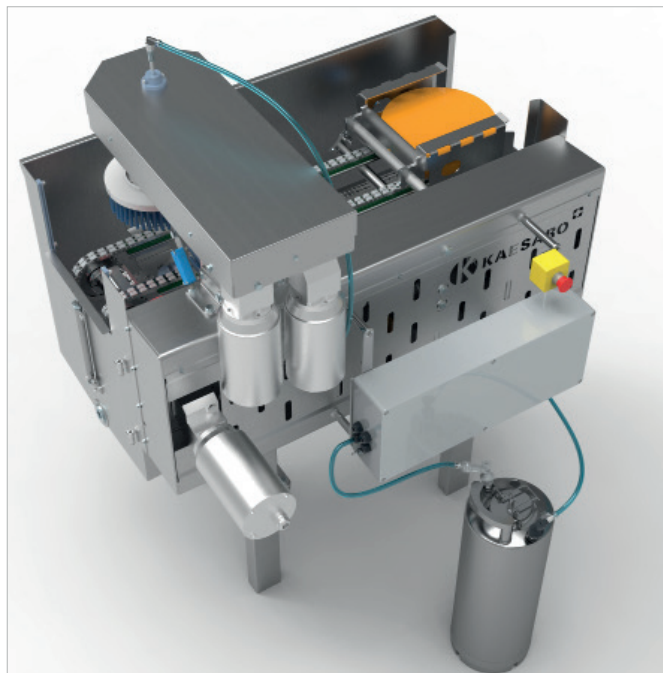
L'affinage du fromage n'a jamais été aussi simple

Enduisez votre fromage de pâtes ou affinez-le avec des liquides. Des colles peuvent être également utilisées pour le flocage avec des herbes ou pour l'application d'étiquettes.

Le module est utilisé manuellement, mais peut être intégré dans une ligne de production selon le degré d'automatisation.

Tous les paramètres tels que le retournement, la pression des brosses, la vitesse de rotation, la vitesse de transport, la taille des buses et l'application de liquide peuvent être réglés individuellement.

Vos fromages sont affinés de manière optimale selon l'utilisation, avec des brosses de soin, des pinceaux ou des chiffons.



Spécifications :

- Dimensions : 1'200 x 1'100 x 1'600 mm
- Hauteur du tapis : 1'000 mm
- Poids : env. 350 kg
- Meules : jusqu'à Ø 320 x 120 mm max.
- Performance : +10 fromages par minute (des temps de soin plus longs augmentent la durée du cycle)
- Alimentation électrique : 3 x 400 V / 16 A

Un aperçu des avantages :

- Les multiples possibilités d'affinage des meules sont quasiment illimitées
- Utilisation mobile et manuelle
- Possibilité d'intégration dans une chaîne de production avec automatisation
- Conception compacte
- Tous les paramètres peuvent être réglés individuellement
- Manipulation sûre grâce à un interrupteur d'arrêt d'urgence
- Nettoyage et entretien simples

KAESARO AG

Industriestrasse 1 | CH-9444 Diepoldsau | Suisse
T +41 71 595 19 90 | info@kaesaro.ch | www.kaesaro.com |
Sous réserve de modifications / Copyright © 10.2022 by Kaesaro / FR