



KAESARO G

Für Gruyère, Comté, und diverse Käsesorten

Für die effiziente Pflege von Hart- und Schnittkäse bis Ø 680 mm

Der mobile KAESARO G Käsepflege-Roboter zum Schmieren einzelner Käselaibe.

Der Roboter orientiert sich selbstständig im Gang und fährt sensorgesteuert die Käselaibe an. Die Käselaibe werden über ein schlupffreies Förderband von ihren Lagerplätzen abgeholt.

Die Pflege der Käselaibe erfolgt mit Teller- und Seitenbürste. Der Bürstendruck kann für beide Bürsten individuell im Rezept eingestellt werden und bleibt auch bei Grössentoleranzen der Käselaibe exakt gleich.

Der leicht zu reinigende Roboter ist aus hochwertigem Chromstahl und lebensmittelechtlichen Kunststoffen gefertigt. Alle käseberührenden Bauteile sind leicht demontierbar. Der Roboter verfügt über ausreichend grosse Frisch- und Schmutzwassertanks, die auch im Gang entnommen und entleert werden können.



KAESARO G

Gruyère, Comté, diverse Käsesorten

Kenndaten:

- Käselaibe: Ø 450 - 680 mm x 80 - 120 mm
- Leistung: 120 Laibe pro Stunde
(abhängig von Pflegezeit und Gestellhöhe)
- Maschinenbreite: 1'000 – 1'500 mm
- Gewicht Maschine: ca. 2'000 kg
- Stromversorgung: 3 x 400 V / 25 A

Optional:

- Salzstreuer-Modul
- Erweiterung für Ø 300 mm Käselaibe; hintereinander gelagert
- Teleskop- oder Klappmast
- Ein- und Auslagerungsmodul



Ihr Nutzen im Überblick:

- Pflege von runden und eckigen Laiben, wahlweise von 300 bis 680 mm Grösse
- Pflege von bis zu zwei hintereinander liegenden Käselaiben
- Kraftgesteuerte Bürsten für konstante Schmierqualität - auch bei Grösstoleranzen der Käselaibe
- Einfache und intuitive Bedienung mit Rezeptverwaltung und Chargenrückverfolgung
- Kompakte Bauweise und einfaches Manövrieren durch Fernbedienung und Batteriebetrieb
- Effiziente Reinigung durch leichte Demontage und hygienisch gestaltete Baugruppen



KAESARO AG

Industriestrasse 1 | 9444 Diepoldsau | Schweiz

Tel: +41 71 595 19 90 | info@kaesaro.ch | www.kaesaro.com