



**KAESARO**  
Passione per il formaggio



# KAESARO G

Per Groviera, Comté e altri formaggi

## Per una cura efficiente di formaggi a pasta dura e semidura con Ø max di 680 mm

Il robot mobile KAESARO G per la cura dei formaggi è impiegato per l'affinamento di singole forme di formaggio.

Il robot si orienta autonomamente nelle corsie del magazzino e si sposta verso le forme di formaggio con l'aiuto di sensori. Le forme vengono prelevate dai punti in cui sono immagazzinate tramite un nastro trasportatore antiscivolo.

La cura delle forme di formaggio viene effettuata mediante una spazzola a raggiera e una spazzola laterale. La pressione di ciascuna di queste due spazzole è impostabile individualmente nella ricetta prevista e rimane invariata anche in presenza di forme di formaggio con determinate tolleranze dimensionali.

Il robot, facile da pulire, è realizzato in acciaio cromato di alta qualità e con plastiche ad uso alimentare. Tutti i componenti, che vengono a contatto con il formaggio, possono essere smontati con facilità. Il robot è dotato di serbatoi sufficientemente grandi per l'acqua pulita e sporca, che possono essere rimossi e svuotati anche nelle corsie del magazzino.



# KAESARO G

Groviera, Comté e altri formaggi

## Specifiche:

- Dimensioni delle forme di formaggio: Ø 450-680 mm x 80-120 mm
- Velocità di lavorazione: 120 forme all'ora  
(a seconda del tempo di lavorazione e dell'altezza della rastrelliera)
- Larghezza della macchina: 1.000-1.500 mm
- Peso della macchina: circa 2.000 kg
- Alimentazione di corrente: 3 x 400 V/25 A

## Opzionali

- Modulo spargisale
- Modulo di ampliamento per le forme di formaggio con Ø di 300 mm
- Struttura a traliccio telescopico o pieghevole
- Modulo scalonatore-descalonatore



## I vantaggi in sintesi:

- Cura di forme tonde e quadrate di grandezza variabile da 300 a 680 mm
- Cura di un massimo di due forme di formaggio in fila
- Spazzole a movimento servocontrollato per un affinamento con una qualità sempre costante, anche in presenza di forme di formaggio con determinate tolleranze dimensionali
- Funzionamento semplice e intuitivo con, a disposizione, una biblioteca di ricette e una funzione di tracciamento dei lotti
- Design compatto e facilità di manovra grazie all'impiego di una pulsantiera di comando a distanza e un sistema di funzionamento a batteria
- Modalità di pulizia efficienti grazie alla facilità di smontaggio e a una sistemazione igienica degli assiemi di componenti



**KAESARO AG**

Industriestrasse 1 | 9444 Diepoldsau | Svizzera

Tel: +41 71 595 19 90 | [info@kaesaro.ch](mailto:info@kaesaro.ch) | [www.kaesaro.com](http://www.kaesaro.com)