

KAESARO SALZSTREUER

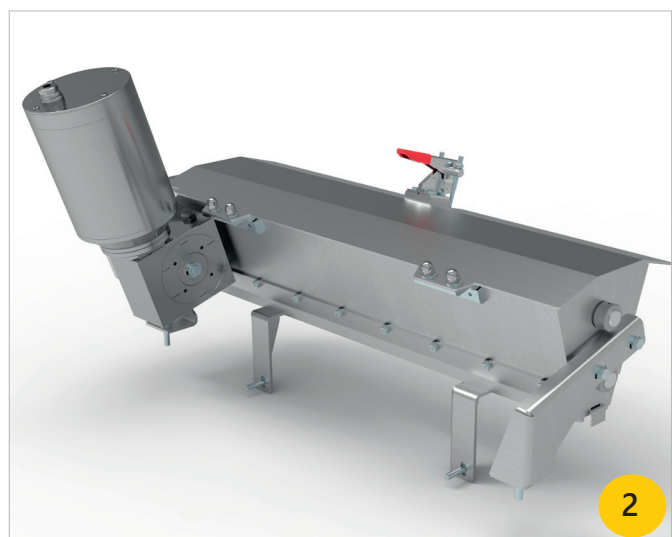
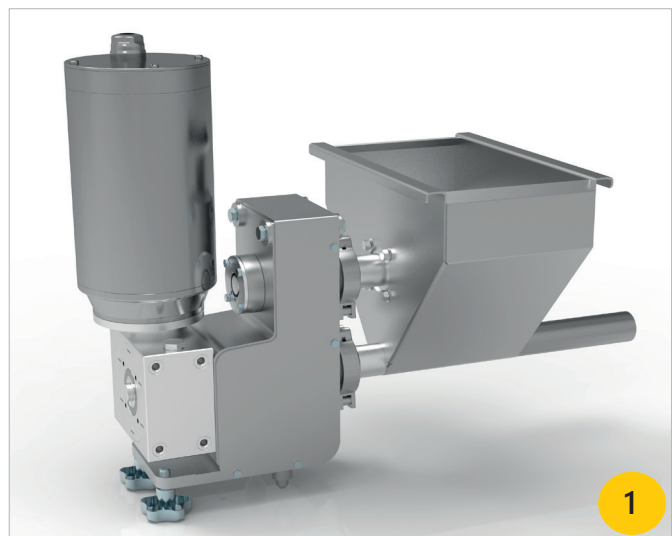
Für präzises Salzen der Käselaiibe

Entdecken Sie die KAESARO Salzstreuer – Ihre Lösung für präzises und gleichmässiges Salzen von Käselaiiben.

Die KAESARO Salzstreuer sind speziell entwickelt für die Pflege von diversen Hart- und Schnittkäsesorten. Sie sorgen für eine optimale Salzverteilung und erfüllen zuverlässig den Salzbedarf Ihrer Käsepflegeanlage.

Mit dem KAESARO Salzstreuer optimieren Sie Ihren Produktionsprozess und sorgen für gleichbleibend hohe Qualität Ihrer Käsesorten.

Vertrauen Sie auf Präzision und Zuverlässigkeit – für den perfekten Käsegenuss!



- 1) mit punktueller Salzstreuung
- 2) mit linearer Salzstreuung

Ihr Nutzen im Überblick:

- **Präzise Salzung:**
Gleichmässige und zuverlässige Verteilung des Salzes auf der Käseoberfläche.
- **Individuelle Anpassung:**
Öffnungsgrösse und Durchflussmenge können exakt auf Ihre Bedürfnisse abgestimmt werden.
- **Hochwertige Materialien:**
Gefertigt aus V4A-Chromstahl und lebensmittelechtem Kunststoff, garantiert der Salzstreuer Langlebigkeit und Sicherheit.
- **Einfache Reinigung:**
Der Salzstreuer ist leicht zu reinigen und somit ideal für den täglichen Einsatz in Ihrer Produktion.