

KAESARO SALEUSE

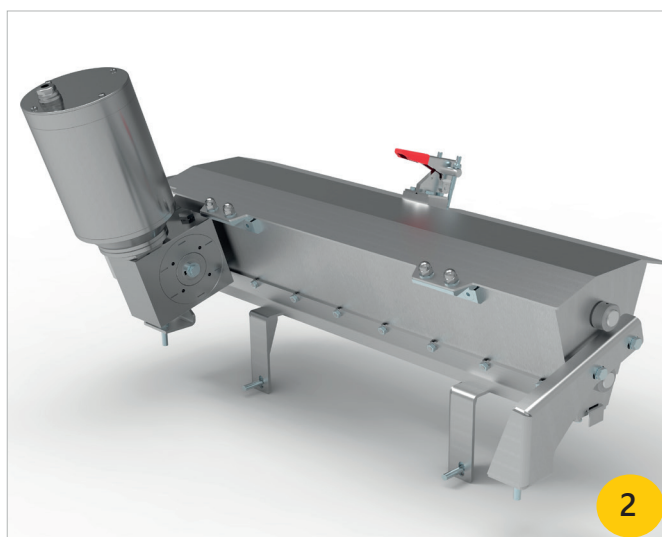
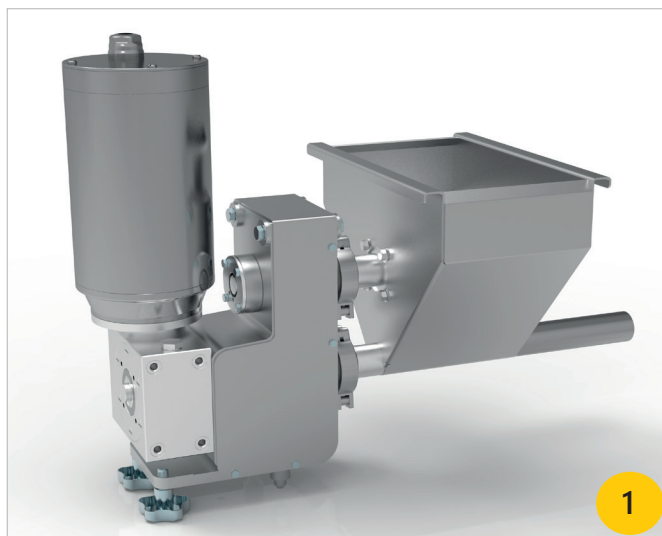
Pour un salage précis des fromages

Découvrez la saleuse KAESARO - votre solution pour un salage précis et régulier des meules.

Les saleuses KAESARO sont spécialement conçues pour le soin des fromages à pâte dure et mi-dure. Elles assurent une répartition optimale du sel et répondent de manière fiable aux besoins en sel de votre installation de soin du fromage.

Avec la saleuse KAESARO, vous optimisez votre processus de production et garantisiez une qualité élevée et constante de vos fromages.

Faites confiance à la précision et à la fiabilité – pour un plaisir fromager parfait !



- 1) avec salage ponctuel
- 2) avec salage linéaire

Un aperçu des avantages :

- **Salage précis :**
Distribution uniforme et fiable du sel sur la surface du fromage.
- **Personnalisation :**
La taille de l'ouverture et le débit peuvent être adaptés exactement à vos besoins.
- **Matériaux de haute qualité :**
Fabriquée en acier chromé V4A et en plastique de qualité alimentaire, la saleuse garantit longévité et sécurité.
- **Nettoyage facile :**
La salière est facile à nettoyer et donc idéale pour une utilisation quotidienne dans votre production.