

# SALATRICI KAESARO

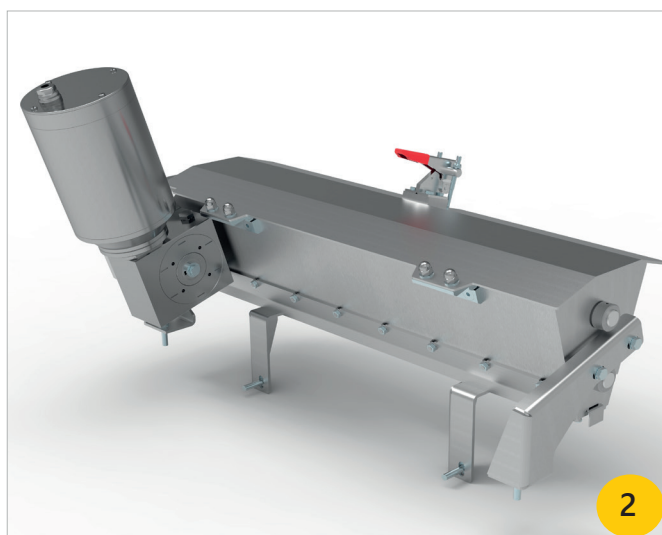
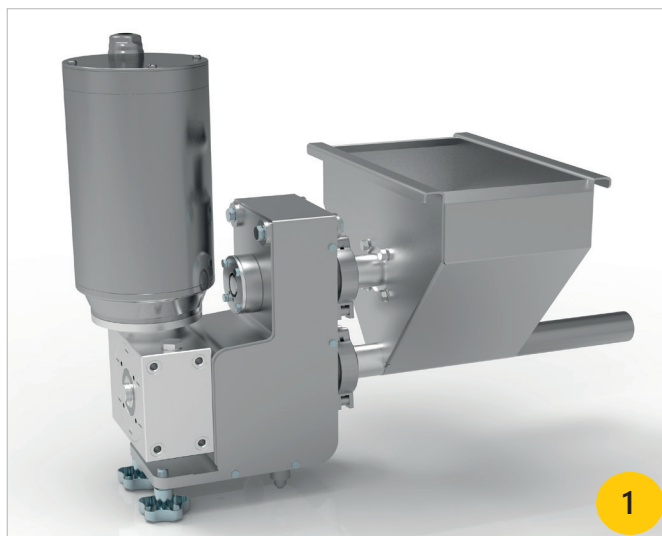
## Per una salatura precisa delle forme di formaggio

**Scoprite la salatrice KAESARO: la vostra soluzione per una salatura precisa e uniforme delle forme di formaggio.**

Le salatrici KAESARO sono state sviluppate appositamente per cura di vari tipi di formaggio a pasta dura e semidura. Garantiscono una distribuzione ottimale del sale e soddisfano in modo affidabile i requisiti di salinità del vostro sistema di cura del formaggio.

Con la saliera KAESARO potete ottimizzare il vostro processo di produzione e garantire una qualità sempre elevata dei vostri formaggi.

**Fidatevi della precisione e affidabilità - per un sapore perfetto del formaggio!**



- 1) con diffusione selettiva del sale
- 2) con diffusione lineare del sale

### I vantaggi in sintesi

- **Salatura precisa:**  
Distribuzione uniforme e affidabile del sale su tutta la superficie del formaggio.
- **Personalizzazione individuale:**  
Le dimensioni dell'apertura e la portata possono essere personalizzate in base alle vostre esigenze.
- **Materiali di alta qualità:**  
Realizzata in acciaio cromato V4A e plastica alimentare, la saliera garantisce durata e sicurezza.
- **Facile da pulire:**  
La saliera è leggera da pulire e quindi ideale per l'uso quotidiano nella vostra produzione.

#### KAESARO AG

Industriestrasse 1 | 9444 Diepoldsau | Svizzera  
T +41 71 595 19 90 | info@kaesaro.ch | www.kaesaro.com  
Con riserva di modifiche / Copyright © 01.2025 by Kaesaro / IT

