CASEUS basic

Сыр или мясо? Наконец оборудование для обоих: CASEUS basic

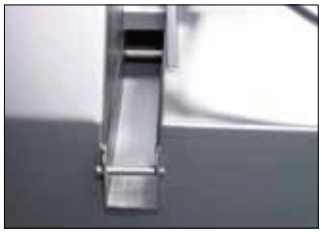
Сыр или мясо? С установкой для нарезки кубиками и брусочками CASEUS basic Вы очень гибки, ведь он может и то и другое.

Будь то сыр, колбаса, сырое или прошедшее термообработку мясо — эти продукты можно нарезать кубиками или брусочками . Кроме того, CASEUS basic может нарезать сыр соломкой или стружкой.

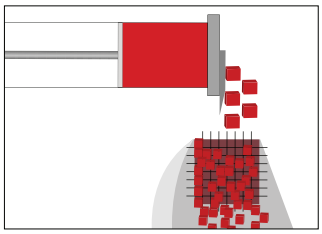
Загрузка куборезки двойного назначения производится вручную. Возможна нарезка на кусочки толщиной до 34 мм.

Запатентованный гигиенический цилиндр (серийно) делает загрязнение продукта гидравлическим маслом технически не возможным. Масло не может попасть в резальную камеру.

Режущая заслонка совершает криволинейное движение. Только таким образом достигается практичное обслуживание одной рукой.



Очистительный канал обеспечивает лучший сток жидкостей, например, промывочной воды а также служит для выдувания остатков продукта.



Система AVS (автоматическая система предварительного уплотнения) позволяет, с самого начала, добиться оптимальной точности формы кубиков или брусков.

CASEUS basic неизменно дает отличный рисунок на срезе, не зависимо, будь то Гауда, Эмментальский сыр или Моцарелла.

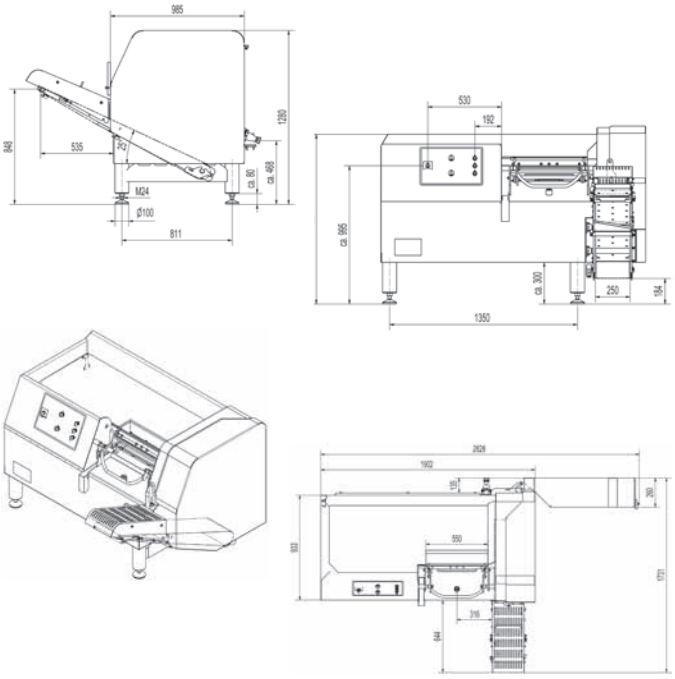
С часовой производительностью до 2,0 т.(макс. теоритическая производительность) это оборудование идеально подходит для мелкого и среднего бизнеса.

CASEUS basic это особенно рентабельное решение с великолепным качеством резки в среднем классе производительности.

Продукты, прошедшие термообработку, также могут быть нарезанны, без проблем.

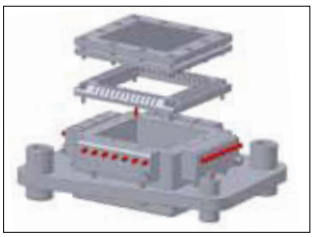
CASEUS basic – Энергосберегатель

Автоматически, продвижение продукта в направлении режущей матрицы, происходит с таким гидравлическим давлением, которое необходимо для превосходного рисунка на срезе. Так продукт берегут и по сравнению с традиционными системами, экономится энергия и гидравлическое масло.

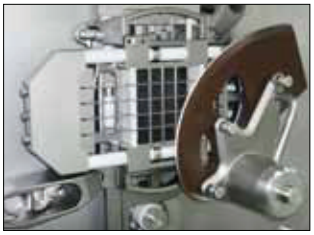


Технические характеристики:

Макс. производительность в т/ч (макс. теоритическая величина)	2,0
Макс. длина отрезки (мм)	1–34
Макс. скорость вращения резака в мин. (фиксированная скорость вращения)	175
Габаритные размеры корпуса (мм)	
Длина / ширина / высота (мм)	1.902 / 1.731 / 1.280
Потребляемая мощность (кВт)	4,7
Комплекты решеток (мм)	4/5/6/8/10/12/15/17/ 20/24/30/40/60
Вес (кг)	670
Принадлежности для конкретных продуктов	опционально



Матричная решетка для сыра специально изготовленна для нарезки сыра.



Для мясных и колбасных продуктов имеются специальные режущие решетки, которые можно легко и просто вставить («Вставил & Готово»-Решетки).

Система обслуживания одной рукой: Камеру нарезки можно легко закрыть одной рукой.

Ваши преимущества:

- Прост в управлении: CASEUS basic
- Особо рентабельное решение для идеального качества нарезки в среднем классе производительности, как для сыра так и для мясных продуутов
- Эргономичная система обслуживания одной рукой при закрывании камеры предварительного заполнения; Размеры камеры: 550 x 120 x 120 мм (Д x Ш x В)
- Оптимальные результаты нарезки, благодаря специальным параметрам для мяса и сыра
- Благодаря DHS (Динамическая Гидравлическая Система) увеличивается срок годности нарезаемого продукта (меньшее выделение тепла оборудованием, меньше развитие бактерий)
- Специальные скребки гарантируют постоянную частоту выгрузного транспортера
- Надежная защита от проникновения гидравлического масла из цилиндра подачи в камеру нарезки; гигиеничный цилиндр (серийно) делает загрязнение продукта гидравлическим маслом технически не возможным(на TREIF применяется исключительно гидралическое масло для продуктов питания)
- Канал очистки для лучшего стока житкостей, таких как промычочная вода, а также продувки остатков продуктов

Мы оставляем за собой право на технические изменения. 0.25 08/2016 DieDruckerei

(495) 790-76-06
www.proshop.su

ProShop