



Käse-Schneidelinie Blockteiler

**Technische Perfektion statt nur Augenmaß**

## Käse-Blockteiler

---

Eine ideale Grundlage für die spätere Weiterverarbeitung: Teilen Sie große Käseblöcke längs und/oder quer, horizontal und/oder vertikal in gleichgewichtige Laibe oder Stangen. Vor dem Schnitt werden die Blöcke gescannt, gewogen und vollautomatisch exakt ausgerichtet.

### **Technische Ausführung**

Käseblock vorratspuffern,  
ausrichten, produktscannen,  
wiegen, intelligent teilen in  
gleichgewichtige  
Käselaibe/Käsestangen

### **Linienparameter**

25 Käsestangen/min

Käseteilung mit Längsguillotine,  
mit Querguillotine und/oder  
Kreismesser-Schneidemaschine

### **Käseblockdimensionen:**

300 x 500 x 100 mm  
711 x 711 x 599 mm  
800 x 600 x 200 mm  
280 x 360 x 180 mm  
711 x 711 x 180 mm  
800 x 800 x 170 mm