



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