

Schnellers, einfaches  
und präzises Schneiden  
von Käse



ZEIT- UND  
KOSTSPAREND

# KÄSETEILER

## RS 400



Mehrwert für Milch.

# Einfaches und schnelles Schneiden von Käse in gleiche Stücke.

## VORTEILE FÜR SIE:

Der Käseteiler ermöglicht ein **schnelles** und **präzises Schneiden** von Käse bei verschiedenen Formen und Härtegraden des Käses.

### Einfacher Ersatz des Schneidsatzes.

Einfache Wartung und Reinigung. Die abgeschnittenen Stücke sind in Form und Gewicht identisch.

Einfache und mühelose **Bedienung** – es werden nur drei Tasten verwendet.

- 1 Taste zum Haben der Klinge.
- 2 Zwei Sicherheitstasten zum Schneiden.

Für den Betrieb der Maschine wird ein standardmäßiger Druckluftanschluss für bis zu 6 bar benötigt.



### MANUELLES SCHNEIDEN

IN EINER STUNDE:  
**50 Laibe Käse.**

### MASCHINELLES SCHNEIDEN

IN EINER STUNDE:  
**360 Laibe Käse**  
(Sie erhalten identische Stücke aus einfache Art)



## Schneidmesser

	2	4	8	6	12	24	30	... custom made
<b>RECHTECKIG</b>								
<b>RUNDE</b>								

Dimensions: 320mm x 460mm for rectangles, 400mm for circles.

\* Adjustable blade

\*\* Option, to replace knives with wire (intended for soft cheeses).



RS DE - WEB

Typ	Breite (mm)	Tiefe (mm)	Arbeitshöhe (mm)	Größter Käsedurchmesser (mm)	Abmessungen des rechteckigen Schneidmessers	Max Schnittkraft (kg)
RS 400	800	800	920	380	460 x 320 mm	940
RS 400 Adv	800	800	920	380	460 x 320 mm	1400

Im Zuge einer kontinuierlichen Verbesserung behalten wir uns das Recht vor, ohne vorherige Benachrichtigung Änderungen an Technik und Design vorzunehmen.



PLEVNIK, d.o.o.  
Podsmreka 56  
SI 1356 Dobrova  
info@plevnik.si  
+ 386 (0)1 200 60 80

Insgesamt haben wir  
mehr als 4.500 erfolgreiche  
Käseherstellungsgeschichten realisiert.



www.plevnik.eu/de

Representative: