



Perfekte Käsewürfel für Preisbewusste: CASEUS basic



Der CASEUS basic ist serienmäßig mit Hygienezylinder ausgestattet, so dass kein Hydrauliköl in die Schneidkammer gelangen kann.



Der CASEUS basic liefert stets ein sehr gutes Schnittbild ab.



Kaum Schnipsel oder zu kleine Würfel: die sensorgestützte Schneidtechnik macht es möglich (optional).



Ob Gouda, Emmentaler oder Mozzarella: der CASEUS basic verarbeitet sämtliche Käsesorten.



Die Käse-Matrixgatter sind speziell auf das Schneiden von Käse ausgerichtet.



Die Maschine kann auf die verschiedenen Käse-Konsistenzen justiert werden.



Reinigungs kanal für den besseren Ablauf von Flüssigkeiten, z. B. Spülwasser.



Einfach zu bedienen: der CASEUS basic.



Der Würfel- und Streifensneider CASEUS basic ist bis ins Detail auf die Bedürfnisse beim Schneiden von Käseprodukten ausgelegt.

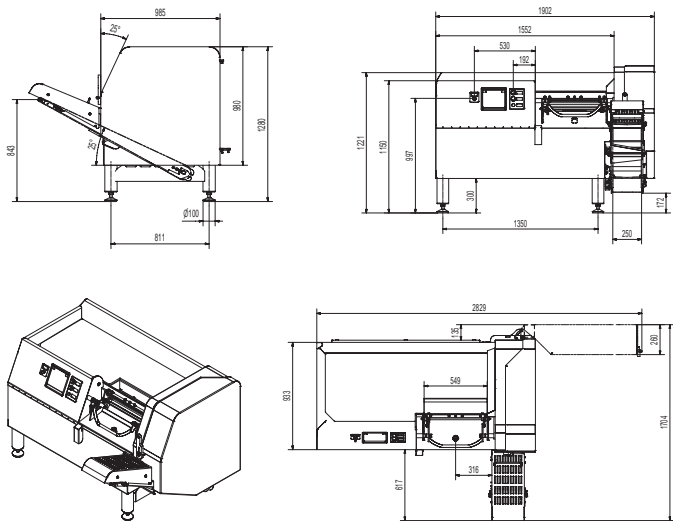
Der Käse kann in Würfel oder Streifen geschnitten bzw. geraspelt werden. Der Käse-Spezialist CASEUS basic erzielt eine Schneidleistung von bis zu 2,0 t/h (abhängig von Produkt und Anwendung). Die Beladung der Maschine erfolgt manuell. Abschnitte von bis zu 50 mm Schnittstärke sind möglich.

CASEUS basic – der Energiesparer

Neben dem sehr guten Schnittbild sorgt die automatische Vorschub-Druckregulierung für die Einsparung von Energie. Je nach Anwendung wird für die gleiche Vorschubgeschwindigkeit viel weniger Druck benötigt als bei herkömmlichen Systemen.

Technische Daten:

Max. Leistung in t/h (abhängig von Produkt u. Anwendung)	2,0
Max. Abschnittlänge (mm)	1–50
Max. Abschneidmesserdrehzahl/Min.	300
Gehäuseabmessungen (mm)	
Länge/Breite/Höhe (mm)	1.902/1.731/1.280
Anschlusswert (kW)	4,7
Gattersätze (mm)	4/5/6/8/10/12/15/17/20/24/30/40/60
Gewicht (kg)	670
Produktspezifisches Zubehör	Optional



Der CASEUS basic kann auch mit Waage ausgestattet werden.

Die Schneidkammer lässt sich leicht mit einer Hand schließen. Der Kammer-einsatz kann bei Bedarf jederzeit getauscht werden.

Auf dem Zubehörwagen lässt sich alles einfach unterbringen (optional).

Ihre Nutzen auf einen Blick:

- Besonders gutes Schnittbild durch automatische Vorschub-Druckregulierung: Justierung der Maschine auf die verschiedenen Käse-Konsistenzen
- Prozess-Sicherheit und Hygiene garantiert: Vorschubstempel dichtet die Schneidkammer nahezu 100%ig ab und minimiert dadurch die Entstehung von Käseresten
- Spezielle Abstreifer garantieren ein immer sauberes Austrageband
- Portionsgenaues Würfel- und Streifenschneiden/Verpackungseinheiten eines vorgegebenen Gewichts (optional)
- Ergonom. Ein-Hand-Bediensystem zum Verschließen der Vorfüllkammer; Kammergröße: 550 x 116 x 118 mm (Länge x Breite x Höhe)
- Besonders rentable Lösung für perfekte Schneidqualität in der mittleren Leistungsklasse

www.treif.de

HAUPTSITZ:

TREIF Maschinenbau GmbH
Südstraße 4
D-57641 Oberlahr
Tel. +49 2685 944 0
Fax +49 2685 1025
E-Mail: info@treif.com

UNSERE STANDORTE:

TREIF S.A.R.L.
22, rue des Tuileries
F-67460 Souffelweyersheim
Tel. +33 3 8818 4018
Fax +33 3 8818 4019
E-Mail: info-france@treif.com

TREIF USA Inc.
230 Long Hill Cross Road
USA-Shelton CT 06484
Tel. +1 203 929 9930
Fax +1 203 929 9949
E-Mail: treifusa@treif.com

TREIF U.K. Ltd.
4 Europa Park
Croft Way Eastways
GB-Witham Essex CM 8 2FN
Tel. +44 1376 504060
Fax +44 1376 504070
E-Mail: info@treif.co.uk

TREIF in Belgien
Villalaan 21
B-9320 Aalst
Tel. +32 53 770813
Fax +32 53 789666
E-Mail: jo.luypaert@treif.com

TREIF China
TREIF Maschinenbau GmbH
Room 212, No. 188 Zhangyang Rd.
PRC-Shanghai, 200120 China
Tel. +86 21 5879 8255
Fax +86 21 5879 8256
E-Mail: treif.china@treif.com