



Cubitos de queso perfectos para los de buena no- ción del precio: CASEUS basic



El CASEUS basic está equipado con cilindro de higiene, de tal manera que no pueda llegar ningún aceite de hidráulica a la cámara de corte.



El CASEUS basic suministra siempre una imagen de corte muy buena.



Apenas recortes o cubitos pequeños: la técnica de corte apoyada por sensor lo hace posible (opcional).



Sea queso Gouda, Emmentaler o Mozzarella: el CASEUS basic confecciona todas las clases de queso.



Las rejillas de matriz para queso están ajustadas especialmente para cortar queso.



La máquina puede ajustarse a las diferentes consistencias de los quesos.

El cortador de cubitos y tiras CASEUS basic está concebido hasta en detalle para las necesidades de corte de los quesos.



Canal de limpieza para la mejor evacuación de líquidos, por ejemplo, agua de limpieza.



De fácil manejo: el CASEUS basic.

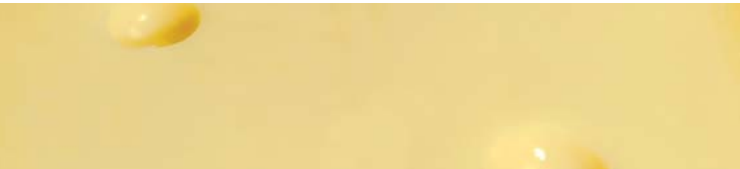
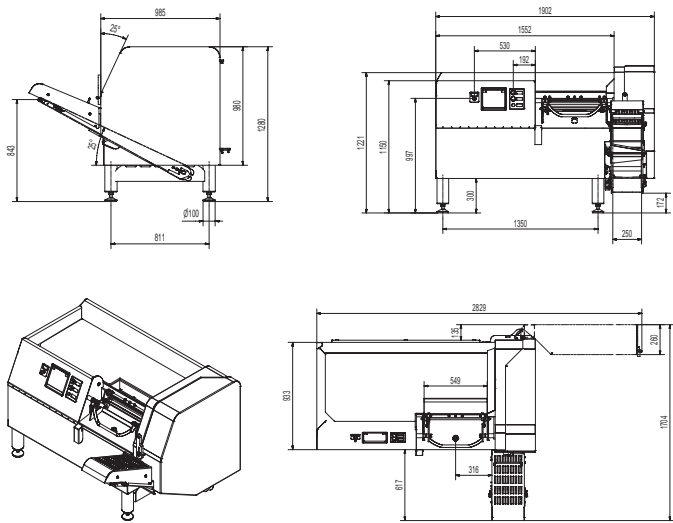
El queso puede cortarse en cubitos o en tiras, si bien, rallarse. El especialista de quesos CASEUS basic consigue un rendimiento de corte de hasta 2,0 t/h (dependiendo del producto y de la aplicación). La carga de la máquina se efectúa manualmente. Son posibles cortes de hasta un espesor de 50 mm.

CASEUS basic – el ahorrador de energía

Junto a la muy buena imagen de corte, la regulación de presión de avance automática se ocupa del ahorro de energía. Dependiendo de la aplicación, se necesita para la misma velocidad de avance mucho menos presión que en sistemas tradicionales.

Datos técnicos:

Rendimiento máx. en t/h (depend. del producto y de la aplicación)	2,0
Longitud de corte máx (mm)	1–50
Velocidad máx. de la cuchilla/min.	300
Dimensiones de carcasa (mm)	
Largo/Ancho/Alto (mm)	1.902/1.731/1.280
Potencia de conexión (Kw.)	4,7
Juegos de rejillas (mm)	4/5/6/8/10/12/15/17/20/24/30/40/60
Peso (kg)	670
Accesorios específicos del producto	Opcional



El CASEUS basic puede ser equipado también con báscula.



La cámara de corte puede cerrarse fácilmente con una mano. El inserto de cámara puede cambiarse en todo momento en caso de necesidad.



En el carro de accesorios puede alojarse todo fácilmente (opcional).

Sus utilidades en una ojeada:

- Imagen de corte especialmente buena por regulación de presión de avance automática: Ajuste de la máquina a las diferentes consistencias de queso
- Minimización de restos de queso: Sellado especial de avance hermetiza la cámara de corte
- Rascadores especiales garantizan una cinta de descarga siempre limpia
- Cortar cubitos y tiras en porciones exactas/unidades de envase de un peso prefijado (opcional)
- Sistema ergonómico de manejo de una mano para cerrar la cámara de rellenado previo; dimensión de cámara: 550 x 116 x 118 mm (largo x ancho x alto)
- Solución especialmente rentable para calidad de corte perfecta en la clase de rendimiento media

www.treif.com/spain

SEDE CENTRAL:

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

DIRECCIONES:

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 en Bélgica
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