



Beschreibung

Manuel Käseschneider in der professionellen Durchführung von kleinen, flexiblen Produktionen.

Standardmäßig ist die Maschine mit einem Schneidedraht geliefert, kann aber bis zu 12 Threads geliefert werden. Mit DCW "Schnellverschluss" Käse Spannungssystem, das schnellen und einfachen Austausch des Drahtes, und eine längere Lebensdauer für die Gewindemittel durchgeföhrt.

Features.

- > Sehr Schnittwinkel für große Hartkäse, auch mit Folie.
- > einstellbare Schneidedraht / Nylon-Matrix.
- > Professionelle Maschine, die harten täglichen Umfeld standhält.
- > Einfacher Austausch der Schneidedraht.

Option.

Zusätzliche Schneidedraht (bis zu 12 Threads).

Qualität.

Lebensmittel zugelassen nylonmatrice
Edelstahl AISI 316.

Anwendung.

Harte, halbhart und Weichkäse.

Alternativ können auch Schokolade, Marzipan und andere Lebensmittel.

Manual	Preis / Euro
mit 1 Klemmhebel	2.115,-
zusätzliche Klemmhebel (pr. Stk.)	407,-

DCW - Danish Cheese Wire
Stjernevænget 8
5592 Ejby, Dänemark
www.dk-dcw.dk
Mail: dcw@dk-dcw.dk
Phone: +45 - 53 30 14 85