

Vielfältige Nutzung
in der Käseerei



KÄSETISCHE

SM, SMG, SOM

→ Käsetisch, Typ SM

TISCH FÜR EINE VIELFÄLTIGE NUTZUNG IN DER KÄSEREI

- Käsetisch auf Rädern mit erhöhtem Rand (40 mm)
- Der erhöhte Rand und der Auslass ermöglichen kontrolliertes Abtropfen
- Hergestellt aus rostfreiem Stahl AISI 304
- Zerlegbare Tischbeine für SM 97, SM 147 und SM 199 - niedrigere Transportkosten

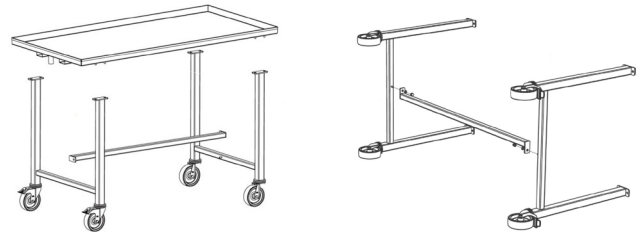


Zusatzrüstung:

- Herausnehmbare Ablagefläche unter dem Tisch

Zerlegbare Tischbeine

| Typ | Dimensionen (mm) | | |
|--------|------------------|--------|---------|
| | Länge | Breite | Höhe |
| SM 97 | 900 | 700 | 850/900 |
| SM 147 | 1400 | 700 | 850/900 |
| SM 199 | 1900 | 900 | 850/900 |
| SM 249 | 2400 | 900 | 850/900 |
| SM 299 | 2900 | 900 | 850/900 |



→ Käsetisch - beheizt, Typ SMG

BEHEIZTE ARBEITSFLÄCHE

- CKäsetisch auf Rädern mit erhöhtem Rand (40 mm) und beheizter Arbeitsfläche
- Die beheizte Arbeitsfläche verhindert eine Unterkühlung und Schock des Käsebruchs bei Kontakt mit der Oberfläche
- Hergestellt aus rostfreiem Stahl AISI 304
- Anschlüsse für sanitäres Warmwasser



Zusatzrüstung:

- Herausnehmbare Ablagefläche unter dem Tisch

| Typ | Dimensionen (mm) | | |
|---------|------------------|--------|---------|
| | Länge | Breite | Höhe |
| SMG 97 | 900 | 700 | 850/900 |
| SMG 147 | 1400 | 700 | 850/900 |
| SMG 199 | 1900 | 900 | 850/900 |
| SMG 249 | 2400 | 900 | 850/900 |
| SMG 299 | 2900 | 900 | 850/900 |

→ Abtropftisch, SOM Basic

AUFNEHMEN UND ABTROPFEN DER KÄSEMASSE

- Vertiefter Käsetisch (300 mm) auf Rädern für die Aufnahme der Käsemasse und das Abtropfen der Molke
- Auslassventil für Molke
- Hergestellt aus rostfreiem Stahl AISI 304

Zusatzausrüstung:

- Abtropfgitter and der Unterseite
- Herausnehmbare Ablagefläche unter dem Tisch
- Tischabdeckung
- Trennplatte für die Käsemasse*



| Typ | Die Möglichkeit zur Pressung von bis zu (kg) an Käsemasse: | Dimensionen (mm) - aussen (innen) | | | Trennplatte für Käsemasse* (oder/oder) | | |
|------------------|--|-----------------------------------|-------------|-----------|--|--------|--------|
| | | Länge | Breite | Höhe | Ø100 | Ø140 | Ø180 |
| SOM - 117 Basic | cca. 70 | 1240 (2206) | 860 (775) | 900 (300) | 6 x 4 | 5 x 4 | 5 x 3 |
| SOM - 109 Basic | cca. 70 | 1080 (1000) | 1080 (1000) | 850 (300) | 6 x 5 | 5 x 5 | 4 x 4 |
| SOM - 159 Basic | cca. 120 | 1580 (1500) | 1080 (1000) | 850 (300) | 9 x 5 | 7 x 5 | 6 x 4 |
| SOM - 2010 Basic | cca. 180 | 2080 (2000) | 1080 (1000) | 900 (350) | 12 x 6 | 10 x 5 | 8 x 4 |
| SOM - 2510 Basic | cca. 220 | 2580 (2500) | 1080 (1000) | 900 (350) | 12 x 5 | 12 x 5 | 10 x 4 |

*Zusätzliche Ausrüstung. Trennplatten mit anderen, grösseren Durchmessern auf Anfrage.

→ Abtropftisch, SOM Advanced

AUFNEHMEN, ABTROPFEN, VORPRESSEN UND SCHNEIDEN DER KÄSEMASSE

- Vertiefter Käsetisch (300 mm) auf Rädern für die Aufnahme der Käsemasse, das Abtropfen der Molke, das manuelle Vorpressen und das manuelle Schneiden der Käsemasse
- Bewegliche Abtropfgitter vorne und hinten ermöglichen die Anpassung an verschiedene Mengen an Käsemasse
- Auslassventil für Molke
- Hergestellt aus rostfreiem Stahl AISI 304

Zusatzausrüstung:

- Abtropfgitter an der Unterseite
- Vorpressplatten
- Herausnehmbare Ablagefläche unter dem Tisch
- Tischabdeckung
- Trennplatte für die Käsemasse**



| Typ | Die Möglichkeit zur Pressung von bis zu (kg) an Käsemasse: | Dimensionen (mm) - aussen (innen) | | | Trennplatte für Käsemasse* (oder/oder) | | |
|----------------|--|-----------------------------------|-------------|-----------|--|--------|--------|
| | | Länge | Breite | Höhe | Ø100 | Ø140 | Ø180 |
| SOM - 117 Adv | cca. 70 | 1240 (1155) | 860 (775) | 900 (300) | 6 x 4 | 5 x 4 | 5 x 3 |
| SOM - 109 Adv | cca. 70 | 1080 (1000) | 980 (900) | 850 (300) | 6 x 5 | 5 x 5 | 4 x 4 |
| SOM - 159 Adv | cca. 120 | 1580 (1500) | 980 (900) | 850 (300) | 9 x 5 | 7 x 5 | 6 x 4 |
| SOM - 2010 Adv | cca. 180 | 2080 (2500) | 1100 (1000) | 900 (350) | 12 x 6 | 10 x 5 | 8 x 4 |
| SOM - 2510 Adv | cca. 220 | 2600 (2500) | 1100 (1000) | 900 (350) | 12 x 5 | 12 x 5 | 12 x 5 |
| SOM - 3010 Adv | cca. 290 | 3100 (3000) | 1100 (1000) | 900 (350) | 18 x 6 | 15 x 5 | 12 x 4 |

* Zusätzliche Ausrüstung. Trennplatten mit anderen, grösseren Durchmessern auf Anfrage.



Komplettlösungen.

Mit der Ausrüstung
von Plevnik.



Mehrwert für Milch.

Vertriebs- und Service-Partner
für Süddeutschland



Meierhofer Inox GmbH
D-78224 Singen
T: +49 322 21 85 31 32
mim-inox.com