

Käseteiler  
Coupe fromage  
Cheese cutter



PSM





## Technische Daten Technical datas Donnés techniques

**Der Käseteiler PSM** schneidet Weich- und Halbhartkäse mühelos in Teilsegmente. Messereinsätze für 2, 4, 8 und 16 + 2 Teile sind erhältlich. Eine Hubbewegung dauert ca. 6 Sekunden. Käselaike bis 35 cm Ø können verarbeitet werden.

Der Käseteiler PSM ist komplett aus rostfreiem Stahl gefertigt und wird pneumatisch und geräuschlos betrieben. Durch den fahrbaren Unterbau kann der PSM mobil eingesetzt werden. Der PSM ist einfach und schnell zu reinigen. Das Klingenpaket und der Stempel können einfach entfernt werden.

**The Cheese cutter PSM** cuts soft and semi-hard cheese into wedges. Cutting knives for 2, 4, 8 and 16 + 2 wedges are available. One cutting movement takes approx. 6 seconds. Cheese loafs up to Ø 35 cm can be processed.

The cheese cutter PSM is manufactured in foodsafe material and easy to clean. The cutting knives and the pusher can be removed easily.

**Le portionneur à fromage PSM** coupe facilement les fromages moux ou semi-durs. Couteaux pour 2, 4, 8 ou 16 + 2 portions sont disponibles. Le temps de lévage du poussoir est d'env. 6 secondes. Des fromages jusqu'au Ø de 35 cm peuvent être coupés.

Le portionneur PSM est fabriqué en matériaux inoxydables et muni d'un système pneumatique silencieux. Monté sur un support mobile, le PSM est facile à déplacer et prêt à l'utilisation partout. Pour le nettoyage, les couteaux et le poussoir sont simple à enlever.



Eingangsdruck Supply pressure Pression d'alimentation	Min. 6 bar
Leistung Capacity Capacité	10 x / Min.
Gewicht Weight Poids	150 kg
Durchmesser Stempel Diameter pusher Diametre poussoir	350 mm
Maschinengrösse Dimensions Dimensions	590 x 680 x 1350 mm
Schutzart Protection Protection	IP 65

