



TR05

KÄSE-SCHNEIDER

IDEAL FÜR HART- UND SCHNITTKÄSE



PRÄSENTATION

Der TR05 ist die ideale Lösung für das Schneiden von Portionen.

Bestimmt für Käse- und Molkereifachgeschäfte, sein kompaktes Design ermöglicht es direkt im Verkaufsladen die Käse zu schneiden.

Dank seines vielfältigen Zubehörs können alle möglichen Schnitte durchgeführt werden wie z.B. Würfel, Scheiben usw.



DESIGN

Schont die Gelenke, reduziert die Belastung

Schlichtes und attraktives Design

Kompaktes Design geeignet für Tisch oder Theke

Leistung und Ergonomie

Beschleunigt den Service im Verkaufsladen und in der Vorbereitung

Sorgt für einen sauberen und präzisen Schnitt des Produkts



AUFBAU

Werkzeuglose Demontage von Komponenten

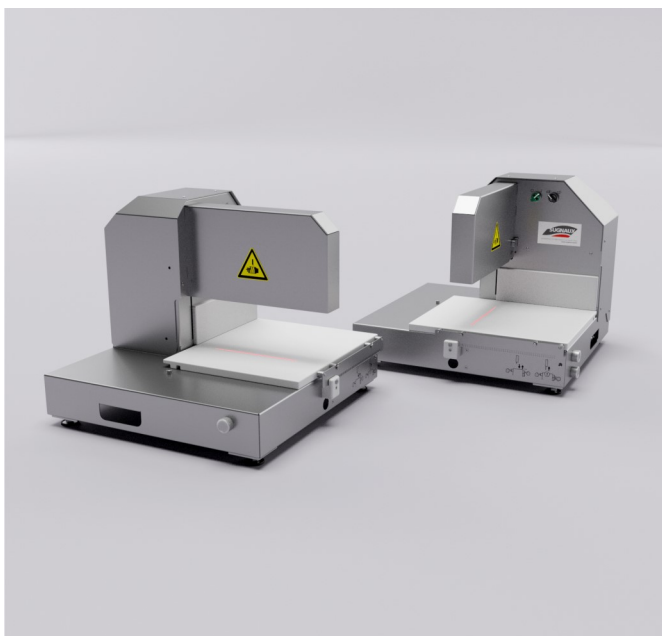
Das revolutionäre Druckplattensystem ermöglicht es Weichkäse oder dünne Scheiben zu schneiden ohne Zerkleinerung.

Messerantrieb durch einen Elektromotor

Zahlreiche Zubehörteile

Einfache Reinigung

In lebensmitteltauglichem Kunststoff und Edelstahl



PRÄZISION UND SICHERHEIT

Anzeige der Schnittposition durch einen Laser

Zweihand-Sicherheitssteuerung. Sofortiger Stopp beim Loslassen einer einzigen Taste. Aufwärts-Funktion

Versteckte Klinge in angehobener Position

Handhabung von Zubehör, ohne die Klinge zu berühren

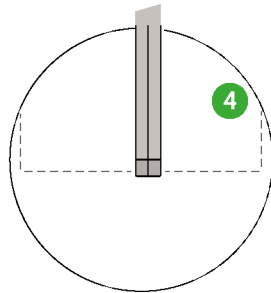
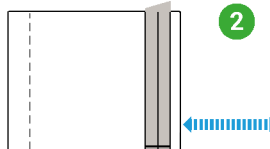
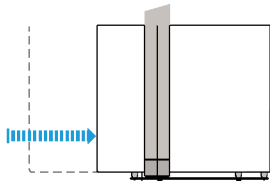
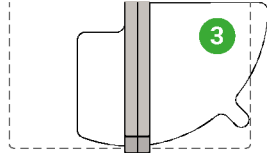
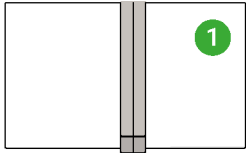
STANDARTAUSRÜSTUNG

1. Rechteckiger fester Tisch

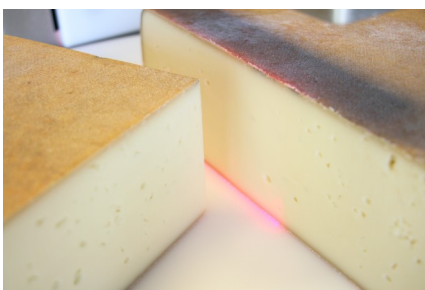
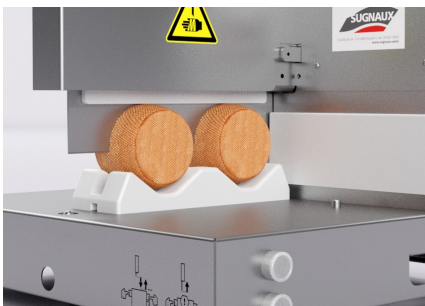
Tischplattenfläche 610 x 370 mm

Verwendung:

> Standardschale, maximale Oberfläche, leicht zu reinigen



5. Unterstützung für das Schneiden von "Têtes-de-Moine" in 2 Teilen



OPTIONEN

2. Beweglicher Tisch mit Indexierung

Tischplattenfläche 440 x 375 mm

Tischfahrweg (max.) 280 mm

Indexierungsschritte 7, 8, 10, 15, 20 mm

oder kundenspezifisches Lineal auf Anfrage

Beispiel für die Verwendung:

- > Schneiden von Lenden und Würfeln
- > Stäbchen für Käseplatten
- > Schneiden von Scheiben für Raclette

3. Schwenktisch - für ein Viertelieib

Tischplattenradius (max) 330 mm

Drehwinkel (max) 90°

Optional: Indexierung der Tischplatte 1/64°

Beispiel für die Verwendung:

- > Tipps einfach und schnell vorbereiten
- > Schneiden "auf Anfrage" im Laden

4. Rotierender runder Tisch

Teller-Durchmesser ø660 mm

Indexierung der Tischplatte 1/16°

Beispiel für die Verwendung:

- > Schneiden von Käse bis zu ø660 mm
- > 1/4 der Käse für den Verkaufsladen schneiden
- > Stücke Schneiden
- > Lassen Sie das Käsesortiment auf dem Teller liegen, bereit zum Schneiden

TECHNISCHE DATEN

Die unten angegebenen Werte dienen nur zur Information.
Anpassungen können auf Anfrage vorgenommen werden.

GEWICHT

Gewicht Grundausführung (ca.) 82 kg

STROMVERSORGUNG

Bemessungsspannung (Toleranz $\pm 5\%$) 1x230VAC LNPE
 Bemessungsstrom 10 A
 Nennfrequenz 50 Hz
 Installierte Leistung 0.4 kW
 Durchschnittlicher Verbrauch (ca.) 0.1 kWh
 Gebäude Fehlerstromschutzschalter FI (DDR) 30 mA, type B, HI
 Steuervorsicherung 16 A/C

VARIANTE

Standard Rahmen oder Kompakt Rahmen (⚙️1)
 Schnitthöhe 130 mm oder 160 mm (⚙️2)

IN BETRIEB

Länge der Klinge (= Schnittbreite) 345 mm

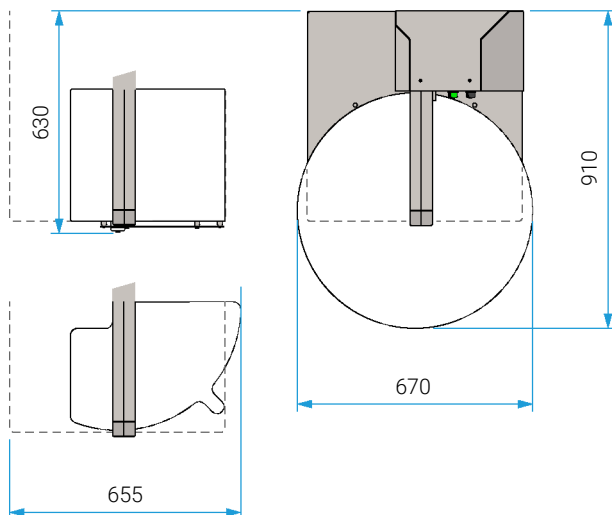
(⚙️) Schnitthöhe pro Variante
 > TR05 - Niedrige Ausführung 130 mm
 > TR05 - Höhe Ausführung 160 mm

HINWEIS: Die gewünschte Variante muss bei der Bestellung angegeben werden. Die Änderung der Höhe ist nach der Anlieferung möglich, muss aber von den Hersteller durchgeführt werden.

Anzeige des Schneidbereichs mittels Laser
 Maschinensteuerung durch Zweihandbedienung
 Arbeitsfunktionen Schneidgeschwindigkeit 1
 Schneidgeschwindigkeit 2
 Anheben der Klinge

AUSMASSE MIT ZUBEHÖR

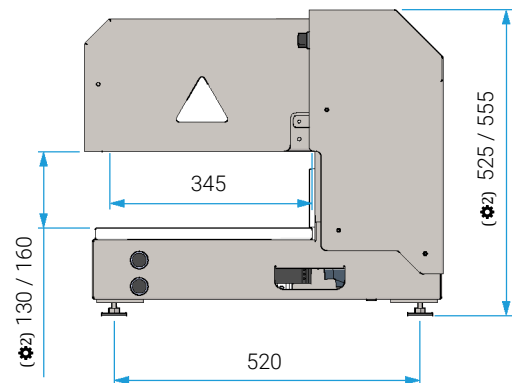
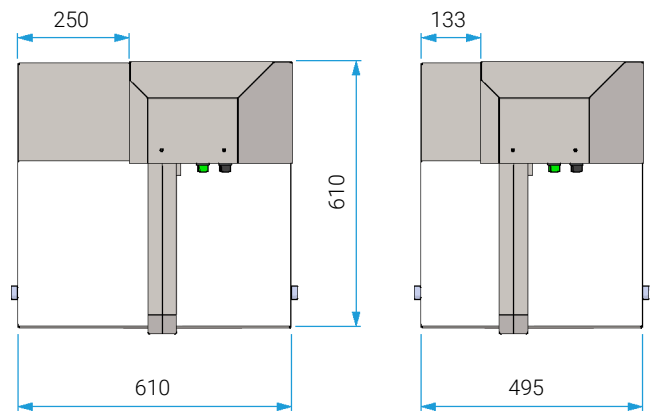
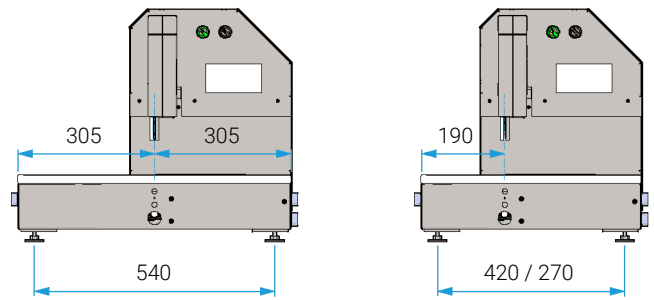
Grösse in mm



AUSMASSE DER MASCHINE

Grösse in mm

KOMPAKTE VERSION (⚙️1)



TR05 MIT ZUBEHÖR

