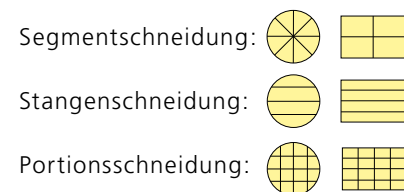


# Käseschneidemaschine GES 1000



### Teilen von Käseblöcken und Käseläiben mit der GES 1000

- Manueller Drehtisch bzw. Automatik als Option
- Schutztüren mit 90° Öffnungswinkel (optimaler Maschinenzugang)
- Optionale Ausrüstung für Blockschnidung
- Einfache Steuerung der Maschine über intuitives Bedienelement
- Aufklappbarer Produktniederhalter
- Leicht erreichbares Schneidmesser
- Messerkippvorrichtung (optimierte Aufschneidung)
- Einfache Reinigung
- Schneidungen von Stangen, Segmente, Portionen in Vollausrüstung



Runde Käselaiab (Ø, H):  
950mm, 280 mm

Rechteckiger Käseblock (BxLxH):  
800 x 800 x 280 mm

### Technische Daten

<b>Breite</b>	1.650 mm
<b>Länge</b>	2.750 mm
<b>Arbeitshöhe</b>	875 mm
<b>Gesamthöhe</b>	2.150 mm
<b>El. Anschluss</b>	3 x 230/400 V, 50 HZ
<b>Anschlussleitung</b>	ca. 4 KW

(technische Änderungen vorbehalten)

- Grundrahmen, Maschinenabdeckungen und Schaltschrank aus Edelstahl Werkstoff 1.4301
- Schutzaufbau aus Acrylglas
- Füße höhenverstellbar auf Schwingelementen gelagert
- CE- konform

# Käseschneidemaschine GES 1000



Die aktuelle Generation der Hajek Käseschneidemaschinen stellt sich vor. In der neuen **Hajek GES 1000** finden sich viele bewährte Einzelaspekte aus dem Dialog zwischen Anwendung und Entwicklung und verstehen sich konform des Anspruches: einfache Maschinenbedienung – hohe Schnittgenauigkeit – konstante Leistung. Mit überzeugenden Lösungen zu Hygienesdesign und Bediensicherheit sowie universeller Ausbaumöglichkeit nach Aufgabenstellung findet sich hier ein Stand der Maschinenentwicklung, der über die Standards von ISO 9001 und CE hinaus gedacht und konsequent umgesetzt wurde.

**Ein Maschinenkonzept für die Praxis.**