

Vielfältige Nutzung  
in der Käserei



# KÄSETISCHE

SM, SMG, SOM

## → Käsetisch, Typ SM

TISCH FÜR EINE VIELFÄLTIGE NUTZUNG IN DER KÄSEREI

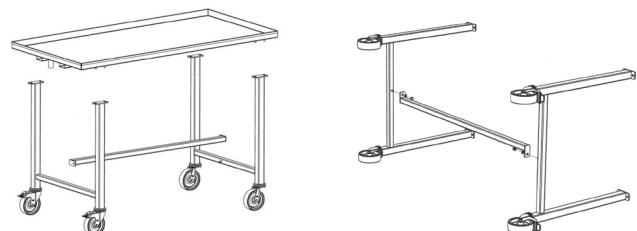
- Käsetisch auf Rädern mit erhöhtem Rand (40 mm)
- Der erhöhte Rand und der Auslass ermöglichen kontrolliertes Abtropfen
- Hergestellt aus rostfreiem Stahl AISI 304
- Zerlegbare Tischbeine für SM 97, SM 147 und SM 199 - niedrigere Transportkosten



### Zusatzausrüstung:

- 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

### Zusatzausrüstung:

- 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

### AUFGEMACHTE 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 an 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

### AUFGEMACHTE, 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.



**PLEVNIK**

Mehrwert für Milch.

Vertriebs- und Service-Partner  
für die Deutschschweiz

**MM**  
Meierhofer Inox

**Meierhofer Inox AG**  
**8360 Eschlikon**  
**T: 071 966 70 10**  
**inoxmontagen.ch**