

DOMA GmbH · Ernst-Abbe-Straße 12 · 56070 Koblenz

## Käseteilmaschinentechnik

Pos. 1: **Hochleistungskäseteilmaschine Modell KT 3 EMK**

Leistungsmerkmale: Patentiertes Arbeitsprinzip, Teilung von unten nach oben, frei zugängliches Abräumen, keine störende Haube.  
Weichkäselaierteilung.  
Teilt auch extrem harte Käse, z. B. Alt-Gouda mit Spezialmesser durch starken hydraulischen Antrieb.  
12 unterschiedliche Messertisch-Kassetten pat. Aufteilung in 4, 9, 14, 17, 20, 24, 30, 32, 36 Teile.  
Verlustfreie, optimale kurante Stücke verbrauchergerecht, Mittelstück aufschnittmaschinengerecht, nicht zu Lasten der SB-Stücke.  
Haifischzahnmesser mit natürlicher Oberflächenbehandlung, oder mit lebensmittelunbedenklicher, antibakterieller Haftbeschichtung. Kein Verkleben, leichte Reinigung.  
Segmentierte Tischmulde zur besseren Abstützung des Käselaiertes.  
Die patentierte Messertisch-Kassette ermöglicht verwechslungsfreien, automatischen und gefahrlosen Ein- u. Ausbau unterschiedlicher Messer und Kassetten.  
Viele kompatible Messer zu Segmenttischen.  
Langlebige, robuste und stabile Ausführung

Technische Daten: Spannung: 400 Volt, 50 Hz  
Schutzart: IP 54  
Schneiddauer: ca. 4 Sekunden (abhängig von Käse)  
Gewicht: ca. 200 kg

**Postanschrift:**  
DOMA GmbH  
Ernst-Abbe-Straße 12  
Gewerbepark Nord  
D-56070 Koblenz

**Kontakt:**  
Phone +49 261 88 93 1-0  
Fax +49 261 88 93 1-25  
www.doma-t.de  
doma@doma-t.de

**Geschäftsführer:**  
Gerd-Dieter Dott  
Frank Beuth  
HRB Koblenz 3960  
USt.-ID Nr.: DE148788909

**Bankverbindung:**  
Sparkasse Neuwied  
Kto. 110 130  
Blz: 574 501 20  
IBAN: DE36 5745 0120 0000 1101 30  
SWIFT-CODE: MALADE51NWD

DOMA GmbH · Ernst-Abbe-Straße 12 · 56070 Koblenz

## Sondermaschinenbau

Pos. 2: **Hochleistungskäseteilmaschine Modell KT 3i**

Leistungsmerkmale: Spezial-Käseteilmaschine zum Teilen von runden und eckigen Käselaiben mit großem Durchmesser bis 70cm sowie Käseblöcken mit Kantenlänge 60cm. Patentiertes Arbeitsprinzip, Teilung von unten nach oben mit Rolleneinschubbahn. Patentierte Messer-Segmenttisch-Kassetten-Technik ergibt eine verlustfreie Teilung der Käselaibe. Haifischzahnmesser mit natürlicher Oberflächenbehandlung oder mit lebensmittelunbedenklicher, antibakterieller Haftbeschichtung. Kein Verkleben, leichte Reinigung. Individuelle Schnittaufteilung kann realisiert werden. Eine Auflagemulde im Segmenttisch dient zur besseren Abstützung des Käselaibes. Teilung in einem Arbeitsgang komplett in ca. 5 Sekunden. Langlebige stabile Ausführung in Edelstahl mit starken hydraulischem Antrieb.

Technische Daten: Spannung: 400 Volt, 50 Hz

**Postanschrift:**  
DOMA GmbH  
Ernst-Abbe-Straße 12  
Gewerbepark Nord  
D-56070 Koblenz

**Kontakt:**  
Phone +49 261 88 93 1-0  
Fax +49 261 88 93 1-25  
www.doma-t.de  
doma@doma-t.de

**Geschäftsführer:**  
Gerd-Dieter Dott  
Frank Beuth  
HRB Koblenz 3960  
USt.-ID Nr.: DE148788909

**Bankverbindung:**  
Sparkasse Neuwied  
Kto. 110 130  
Blz: 574 501 20  
IBAN: DE36 5745 0120 0000 1101 30  
SWIFT-CODE: MALADE51NWD