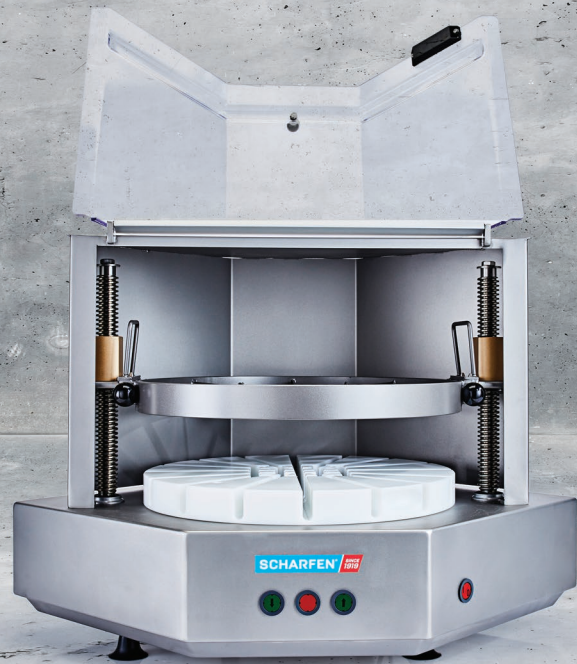


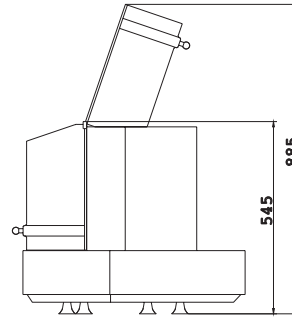
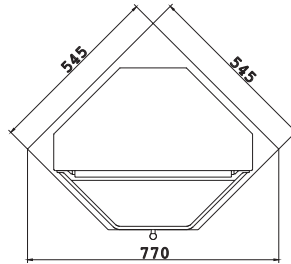
AK 4



Käseportionierer Cheese Portioner

- ▷ Leichtes Portionieren von halbfesten und festen Käselaißen, rund oder eckig.
- ▷ Große Zeitersparnis, komplette Zerteilung des Käselaißes in 30 Sekunden.
- ▷ Einfache Bedienung, mühelose und schnelle Reinigung.
- ▷ Easy portioning of hard and semi-hard cheese, round and cubic shaped.
- ▷ Saving of time, complete cutting procedure only takes 30 seconds.
- ▷ Easy operating, quick and easy cleaning.

AK 4



Technische Daten

Außenmaß	(L x B): 771 x 545 mm Höhe bei geschlossener Haube 545 mm Höhe bei geöffneter Haube 885 mm
Gewicht	ca. 35 kg
Spannung	230 V Wechselstrom
Leistungsaufnahme	0,6 kW
Geräuschpegel	<70 dB (A)
Messersätze	aus Solinger Qualitätsstahl, rostfrei, teflonbeschichtet, Ø 420 mm, Standardmessersatz 23-teilig. Weitere Ausführungen der Messersätze vorrätig, Sonderausführungen auf Anfrage.
Maximale Schneidgutgröße	ca. 300 x 300 mm ca. 400 mm
Bedienung	Das Teilen des Käselaibes wird elektronisch kontrolliert. Der Zerteilungsvorgang wird durch einfachen Tastendruck aktiviert.
Teilungsdauer	ca. 30 Sekunden
Reinigung	Das Gerät ist weitgehend aus Edelstahl gefertigt. Der spülmaschinengeeignete Messersatz wird mit einem Handgriff herausgenommen, ebenso das Schneidbrett.

Technical Data

Overall Dimension	(L x W): 771 x 545 mm height with closed lid 545 mm height with opened lid 885 mm
Weight	approximately 35 kg
Voltage	230 V, singlephase
Power Requirement	0,6 kW
Sound Level	<70 dB (A)
Knife Sets	Made of high quality stainless steel, tefloned, Ø 420 mm, standard knife set 23 pieces. Additional executions of cutting sets available, special executions upon request.
Maximum Cutting Capacity	about 300 x 300 mm about 400 mm
Operation	The cutting procedure of the cheese is controlled electronically. The cutting is activated by simply pushing a key.
Cutting Time	approximately 30 seconds
Cleaning	The machine is mainly made of stainless steel. The cutting set as well as the cutting plate can be removed easily and cleaned in a dish washer.

Sonderausführungen

AK 5

Thekengerät mit rechteckigem Maschinenkörper.

Außenmaß	(L x B): 500 x 680 mm. Sonst alle Daten wie Modell AK 4.
-----------------	---

Special Executions

AK 5

Counter model with rectangular machine body.

Overall Dimension	(L x W): 500 x 680 mm For all other technical details see model AK 4.
--------------------------	--

AK 6

Einbaugerät. Einbaumaße Arbeitsplatte:

Aussägemäß	(L x B): 510 x 690 mm Höhe bei geschlossener Haube 365 mm. Höhe bei geöffneter Haube 705 mm. Sonst alle Daten wie Modell AK 4.
-------------------	---

AK 6

Built-in model. Fitting dimensions table top:

Saw Out Dimensions	(L x W): 510 x 690 mm Height with close lid 365 mm. Height with opened lid 705 mm. For all other technical details see model AK 4.
---------------------------	---

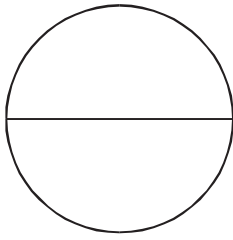
Edelstahloberfläche

Auf Wunsch lieferbar in allen gängigen , z. B. Gelb, blau, usw.

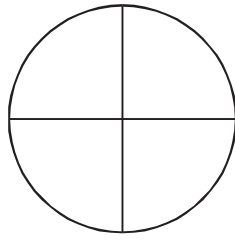
Stainless steel surface

Upon request available with all RAL-Colours, i. E. Yellow, blue, etc.

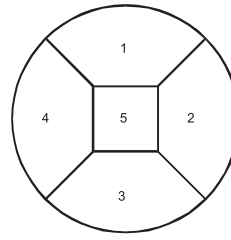
AK 4 MESSERSÄTZE



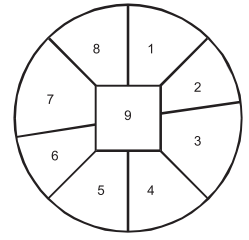
Messersatz 2-teilig
Gewichte bei 12 kg Gouda Laib:
1, 2 ca. 6.000 gr



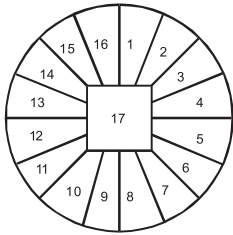
Messersatz 4-teilig
Gewichte bei 12 kg Gouda Laib:
1, 2, 3, 4 ca. 3.000 gr



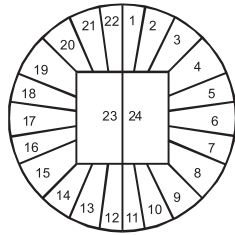
Messersatz 5-teilig
Gewichte bei 12 kg Gouda Laib:
1, 2, 3, 4 ca. 2.550gr,
5 ca. 1.800 gr



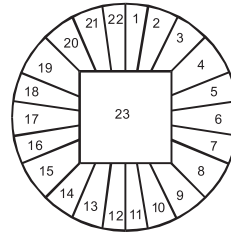
Messersatz 9-teilig
passend für 23-teilige Platte
Gewichte bei 12 kg Gouda Laib:
1, 4, 5, 8 ca. 1.275 gr
2, 6 ca. 1.030 gr, 3, 7 ca. 1.520 gr
9 ca. 1.800 gr



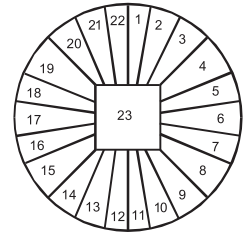
Messersatz 17-teilig
Gewichte bei 12 kg Gouda Laib:
1, 4, 5, 8, 9, 12, 13, 16 ca. 700 gr
2, 3, 6, 7, 10, 11, 14, 15 ca. 550 gr
17 ca. 1.800 gr



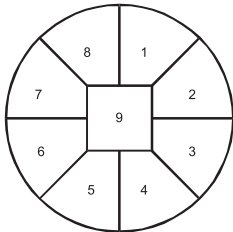
Messersatz 24-teilig
Innenteil 170 mm x 170 mm
Gewichte bei 12 kg Gouda Laib:
4, 8, 15, 19 ca. 490 gr
1, 11, 12, 22 ca. 370 gr
5, 7, 16, 18 ca. 350 gr
2, 10, 13, 21 ca. 335 gr
3, 9, 14, 20 ca. 320 gr
6, 17 ca. 430 gr
23, 24 ca. 1.800 gr



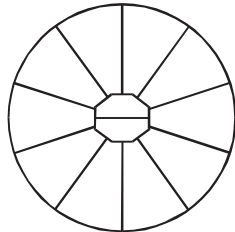
Messersatz 23-teilig
Innenteil 170 mm x 170 mm
Gewichte bei 12 kg Gouda Laib:
4, 8, 15, 19 ca. 490 gr
1, 11, 12, 22 ca. 370 gr
5, 7, 16, 18 ca. 350 gr
2, 10, 13, 21 ca. 335 gr
3, 9, 14, 20 ca. 320 gr
6, 17 ca. 430 gr, 23 ca. 3.600 gr



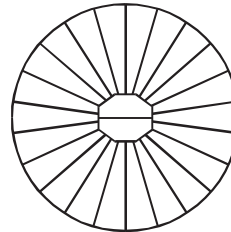
Messersatz 23-teilig
Innenteil 120 mm x 120 mm
Gewichte bei 12 kg Gouda Laib:
4, 8, 15, 19 ca. 600 gr
1, 11, 12, 22 ca. 450 gr
5, 7, 16, 18 ca. 430 gr
2, 10, 13, 21 ca. 410 gr
3, 9, 14, 20 ca. 390 gr
6, 17 ca. 530 gr, 23 ca. 1.800 gr



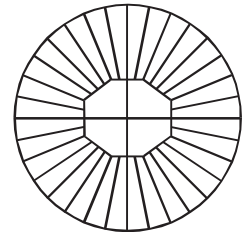
Messersatz 9-teilig
passend für 17-teilige Platte
Gewichte bei 12 kg Gouda Laib:
1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8 ca. 1.250 gr
9 ca. 1.800 gr



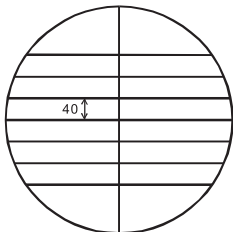
Messersatz 12-teilig
Innenteil 100 mm x 88 mm
Gewichte bei 12 kg Gouda Laib:
jedes Teil ca. 1.000 gr



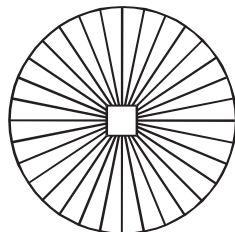
Messersatz 24-teilig
Innenteil 100 mm x 88 mm
Gewichte bei 12 kg Gouda Laib:
Außenteile je ca. 450 gr
Innenteile je ca. 1.000 gr



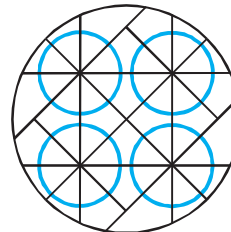
Messersatz 36-teilig
Gewichte bei 12 kg Gouda Laib:
Außenteile 32 Stück je ca. 280 gr
Innenteile 4 Stück je ca. 750 gr



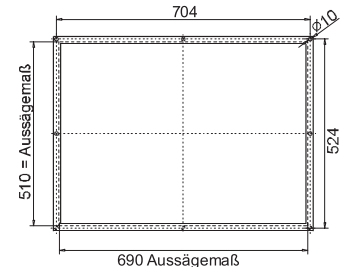
Messersatz für Brotlaibe



Doppel-Messersatz 33-teilig
Innenteil 60 mm x 60 mm
Gewichte bei 12 kg Gouda Laib:
Außenteile 32 Stück je ca. 350 gr
Innenteil ca. 400 gr



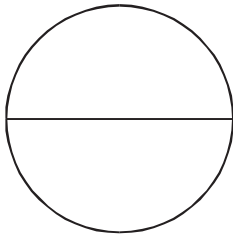
Messersatz für kleine Laibe bis 17 cm Durchmesser



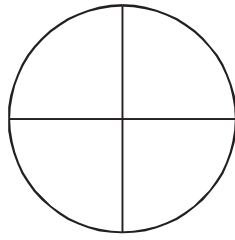
Einbaumaße Arbeitsplatte AK 6

Generell können bei allen Messersätzen die Innenteile unterteilt werden, wie z. B. Messersatz 23-teilig und 24-teilig
Auf Anfrage fertigen wir auch andere Messersätze, soweit es die technischen Voraussetzungen zulassen.

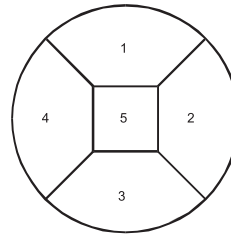
AK 4 KNIFE SETS



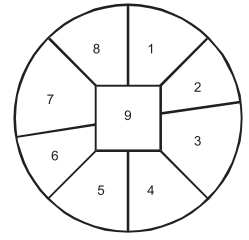
Knife Set 2-pieces
Weights at 12 kg Gouda loaf:
1, 2 ca. 6.000 gr



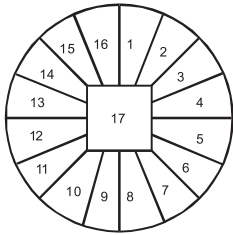
Knife Set 4-pieces
Weights at 12 kg Gouda loaf:
1, 2, 3, 4 ca. 3.000 gr



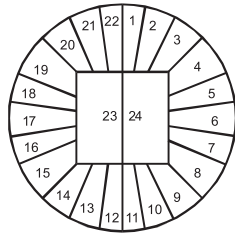
Knife Set 5-pieces
Weights at 12 kg Gouda loaf:
1, 2, 3, 4 ca. 2.550gr,
5 ca. 1.800 gr



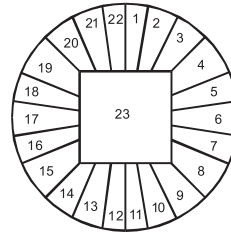
Knife Set 9-pieces
passend für 23-teilige Platte
Weights at 12 kg Gouda loaf:
1, 4, 5, 8 ca. 1.275 gr
2, 6 ca. 1.030 gr, 3, 7 ca. 1.520 gr
9 ca. 1.800 gr



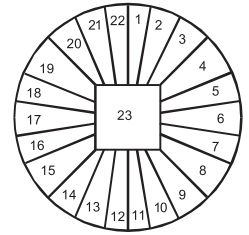
Knife Set 17-pieces
Weights at 12 kg Gouda loaf:
1, 4, 5, 8, 9, 12, 13, 16 ca. 700 gr
2, 3, 6, 7, 10, 11, 14, 15 ca. 550 gr
17 ca. 1.800 gr



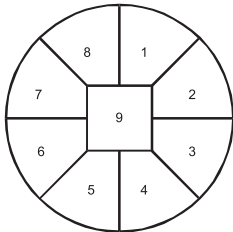
Knife Set 24-pieces
Inner part 170 mm x 170 mm
Weights at 12 kg Gouda loaf:
4, 8, 15, 19 ca. 490 gr
1, 11, 12, 22 ca. 370 gr
5, 7, 16, 18 ca. 350 gr
2, 10, 13, 21 ca. 335 gr
3, 9, 14, 20 ca. 320 gr
6, 17 ca. 430 gr
23, 24 ca. 1.800 gr



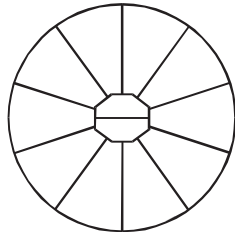
Knife Set 23-pieces
Inner part 170 mm x 170 mm
Weights at 12 kg Gouda loaf:
4, 8, 15, 19 ca. 490 gr
1, 11, 12, 22 ca. 370 gr
5, 7, 16, 18 ca. 350 gr
2, 10, 13, 21 ca. 335 gr
3, 9, 14, 20 ca. 320 gr
6, 17 ca. 430 gr, 23 ca. 3.600 gr



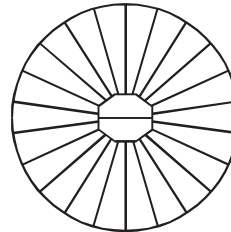
Knife Set 23-pieces
Inner part 120 mm x 120 mm
Weights at 12 kg Gouda loaf:
4, 8, 15, 19 ca. 600 gr
1, 11, 12, 22 ca. 450 gr
5, 7, 16, 18 ca. 430 gr
2, 10, 13, 21 ca. 410 gr
3, 9, 14, 20 ca. 390 gr
6, 17 ca. 530 gr, 23 ca. 1.800 gr



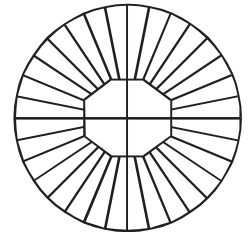
Knife Set 9-pieces
passend für 17-teilige Platte
Weights at 12 kg Gouda loaf:
1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8 ca. 1.250 gr
9 ca. 1.800 gr



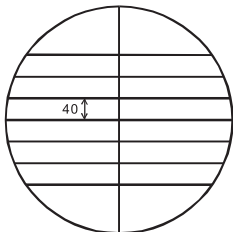
Knife Set 12-pieces
Inner part 100 mm x 88 mm
Weights at 12 kg Gouda loaf:
Each piece ca. 1.000 gr



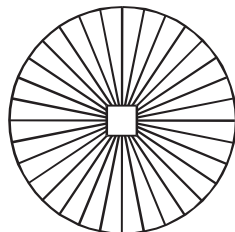
Knife Set 24-pieces
Inner part 100 mm x 88 mm
Weights at 12 kg Gouda loaf:
Outerparts each ca. 450 gr
Inner parts each ca. 1.000 gr



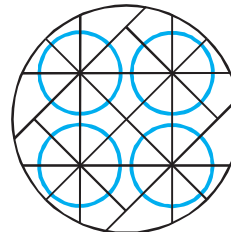
Knife Set 36-pieces
Weights at 12 kg Gouda loaf:
Outer parts 32 pieces / ca. 280 gr
Inner parts 4 pieces / ca. 750 gr



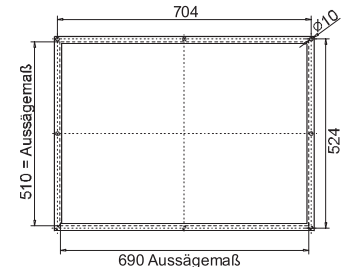
Knife Set for loaves of bread



Double Knife Set 33-pieces
Inner part 60 mm x 60 mm
Weights at 12 kg Gouda loaf:
Outer parts 32 pieces / ca. 350 gr
Inner parts ca. 400 gr



Knife Set for small loaves
up to 17 cm diameter



installation dimensions
Worktop AK 6

In general, the inner parts of all knife sets can be subdivided, e.g. knife set 23 pieces and 24 pieces. On request we also manufacture other sets of knives, as far as the technical conditions allow.