

SCHARFEN

Käseportionierer Cheese Cutter Modell AK 4



Leichtes Portionieren von halbfesten und festen Käseläuben, rund oder eckig.
Große Zeitersparnis, komplette Zerteilung des Käseläubes 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.

Hermann Scharfen GmbH & Co. Maschinenfabrik KG • D 58413 Witten • Postfach 2304 • Germany
Tel. +49-23 02-28 27 7-0 • Telefax +49-23 02-22 941 • E-mail mail@scharfen.de • Internet www.scharfen.de

Modell AK 4

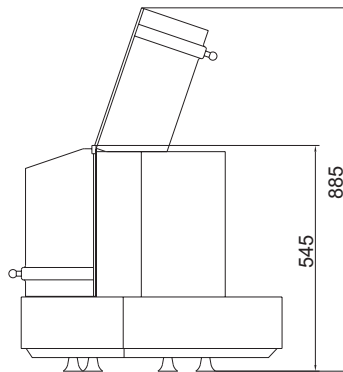
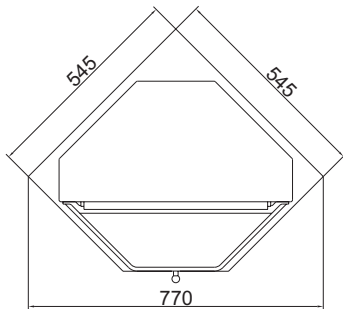
SCHARFEN

Käseportionierer

Cheese Cutter

Modell AK 4

Modell AK 4



Modell AK 6

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 Edel-
stahl gefertigt. Der spülmaschinen-
geeignete 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.



Das Modell AK 4 ist in folgenden Sonderausführungen lieferbar:

Modell AK 5

Thekengerät mit rechteckigem
Maschinenkörper.

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

Modell AK 6

Einbaugerät. Einbaumaße Arbeitsplatte
Aussägemmaß (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.

Edelstahloberfläche

auf Wunsch lieferbar in allen
gängigen **RAL-Farben**, z. B.
Gelb, blau, usw.

Model AK 4 is available in following special executions:

Model AK 5

counter model with rectangular
machine body.

Overall dimensions (l x w) 500 x 680 mm.
For all other technical details see
model AK 4.

Model 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.

Stainless steel surface

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