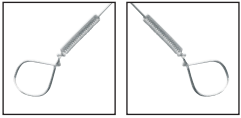
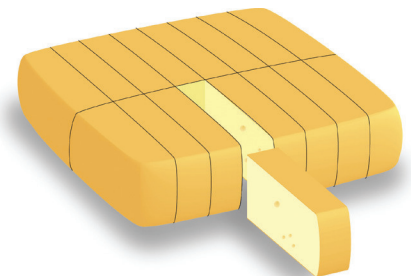
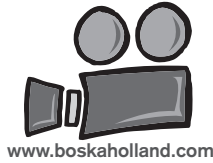


Hotelblock Cutter



51-00-31
51-00-08

Verstelbaar / Adjustable
Amovible / Verstellbar



Semi
Hard
Cheeses

Without a rind

1 x 51-00-33 8 x 51-00-05 3 x 51-00-35

Hotelbloksnijder

De Hotelbloksnijder is de oplossing voor het versnijden van rechthoekige (korstloze) stukken kaas, zoals Hotelblok-kaas. Boska Holland kan deze Hotelbloksnijder aanpassen aan uw wensen, en u kunt zelf eenvoudig het snijpatroon indelen.

Mogelijkheden:

- maximaal 25 draden in het snijraam
- minimale afstand tussen draden 10 mm
- maximale afmeting van de kaas 510x410x120 mm
- breedte is traploos verstelbaar

Artikelnr	Omschrijving	Lxbxh (mm)
51-00-33	Basis Hotelbloksnijder frame incl. 4 oplegpunten en 2 r.v.s. verbindingsbuizen (zonder draden en schotten)	620x620x110 (780)
51-00-35	Spanners en draad, set 2 st	
51-00-55	Vrijrijdbaar onderstel	520x520x700
51-00-02	Schot t.b.v. Hotelbloksnijder, 8 mm, incl. aanslagstift	330x8x210
51-00-05	Schot t.b.v. Hotelbloksnijder, 12 mm, incl. aanslagstift	330x12x210
51-00-04	Schot t.b.v. Hotelbloksnijder, 15 mm, incl. aanslagstift	330x15x210
51-00-36	Schot met aanslagplaat t.b.v. Hotelbloksnijder	330x10x230
51-00-31	Snijdraden t.b.v. Hotelbloksnijder, 440 mm, Ø 0.6 mm, set 10 st, zie pag. 28-29	
51-00-08	Snijdraden t.b.v. Hotelbloksnijder, 440 mm, Ø 0.8 mm, set 10 st, zie pag. 28-29	

Snijvoorbeeld:



Voordelen

- veilig en moeiteloos snijden
- eenvoudig in gebruik
- gemakkelijk te reinigen
- stel zelf gemakkelijk het gewenste snijpatroon samen
- ook voor paté, marsepein of gebak

Hotelblock Cutter

The Hotelblock cutter is the best solution for cutting rectangular blocks of (rindless) cheese, like the so-called Hotelblock cheese. Boska Holland can adjust the Hotelblock cutter to meet your needs so that you can cut the cheese in whichever way you prefer.

Options:

- up to 25 wires in the cutting frame
- the minimum distance between the wires is 0,39 inch
- maximum size of the cheese 20,1x16,1x4,72 inch
- the width can be adjusted continuously

Article	Description	Lxwxh (inch)
51-00-33	Basic unit consisting of a cheese cutter frame including 4 support points and 2 stainless steel connection rods (without wires and partitions)	24,4x24,4x4,33
51-00-35	Set of tighteners and wire, set 2 pcs	
51-00-55	Mobile undercarriage	20,5x20,5x27,6
51-00-02	Partition for the Hotelblock cutter, 0,31 inch, including positioning peg	13x0,31x8,27
51-00-05	Partition for the Hotelblock cutter, 0,47 inch, including positioning peg	13x0,47x8,27
51-00-04	Partition for the Hotelblock cutter, 0,63 inch, including positioning peg	13x0,59x8,27
51-00-36	Partition with positioning plate for the Hotelblock cutter	13x0,39x9,06
51-00-31	Cutting wires for Hotelblock cutter, 17,3 inch, Ø 0.02 inch, set of 10, see pp. 28-29	
51-00-08	Cutting wires for Hotelblock cutter, 17,3 inch, Ø 0.03 inch, set of 10, see pp. 28-29	

Cutting examples:



Advantages

- safe and easy cutting of flat pieces
- easy to use
- easy to clean
- compose your own cutting pattern
- can also be used for paté, marzipan or pastry



Semi
Hard
Cheeses
Without a rind

Appareil à réglage droit

Le découpeur à réglage droit est la solution idéale pour découper les fromages (sans croûte) en morceaux rectangulaires. Boska Holland sait adapter l'appareil à vos besoins, ainsi vous déterminez facilement vos propres formes et dimensions de coupe.

Possibilités:

- maximum 25 fils dans le cadre à découper
- intervalle minimum entre les fils de 10 mm
- dimensions maximum du fromage: 510x410x120 mm
- largeur réglable progressivement

N° article	Description	LxLxH (mm)
51-00-33	Modèle standard de machine à réglage droit, cadre avec 4 emplacements et 2 tubes de raccord en inox (sans fil ni cloison)	620x620x110 (780)
51-00-35	Tendeurs et fils, lot 2 pcs	
51-00-55	Châssis roulant	520x520x700
51-00-02	Cloison pour machine à réglage droit, 8 mm, avec tige butoir	330x8x210
51-00-05	Cloison pour machine à réglage droit, 12 mm, avec tige butoir	330x12x210
51-00-04	Cloison pour machine à réglage droit, 15 mm, avec tige butoir	330x15x210
51-00-36	Cloison avec plaque butoir pour machine à réglage droit	330x10x230
51-00-31	Fils à découper pour machine à réglage droit, 440 mm, Ø 0,6 mm, lot 10 pcs, voire pages 28-29	
51-00-08	Fils à découper pour machine à réglage droit, 440 mm, Ø 0,8 mm, lot 10 pcs, voire pages 28-29	

Exemples de coupes:



Avantages

- découpe des morceaux plats sans effort et en toute sécurité
- facile à utiliser
- facile à nettoyer
- réglage facile pour des propres dimensions de découpe
- également pour découper vos pâtés, pâte d'amandes ou pâtisseries

Viereckkäseschneider

Der Viereckkäseschneider ist die optimale Lösung für das Schneiden rechteckiger (rindenloser) Käsestücke, wie dem sog. Blockkäse. Boska Holland kann den Viereckkäseschneider auf Wunsch für Sie anpassen und Sie können die Schnittbreite ganz einfach selbst einstellen.

Möglichkeiten:

- maximal 25 Drähte im Schneiderahmen
- minimaler Abstand zwischen den Drähten 10 mm
- maximale Abmessung des Käselaihs 510x410x120 mm
- die Breite ist stufenlos verstellbar

Artikel-Nr.	Beschreibung	Lxbxh (mm)
51-00-33	Basis Viereckkäseschneider inkl. 4 Auflagepunkte und 2 Verbindungsröhre aus Edelstahl (ohne Drähte und Messerführung)	620x620x110 (780)
51-00-35	Drahtspanner und Draht, Satz mit 2 St.	
51-00-55	Fahrbares Untergestell	520x520x700
51-00-02	Messerführung für den Viereckkäseschneider, 8 mm, inkl. Anschlagstift	330x8x210
51-00-05	Messerführung für den Viereckkäseschneider, 12 mm, inkl. Anschlagstift	330x12x210
51-00-04	Messerführung für den Viereckkäseschneider, 15 mm, inkl. Anschlagstift	330x15x210
51-00-36	Messerführung mit Anschlagplatte für den Viereckkäseschneider	330x10x230
51-00-31	Schneidedrähte für den Viereckkäseschneider, 440 mm, Ø 0,6 mm, Satz mit 10 St, s. Seiten 28-29	
51-00-08	Schneidedrähte für den Viereckkäseschneider, 440 mm, Ø 0,8 mm, Satz mit 10 St, s. Seiten 28-29	

Schneidebeispiele:



Vorteile

- sicheres und müheloses Schneiden von flachen Stücken
- einfach zu bedienen
- leicht zu reinigen
- schnittbreite einfach selbst einzustellen
- auch für Pastete, Marzipan oder Gebäck