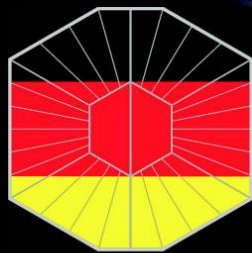


GOUDAmat[®]

Neue hydraulische Theken-Käseteilmaschine

GOUDAmat[®]

Innovation



Made in Germany

verlustfrei frisch geteilt

www.doma-t.de



Food-Machines
Fleischerei-Maschinen

DOMA[®]

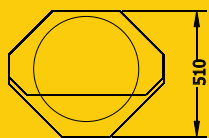
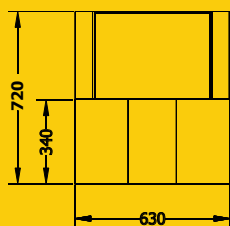
Gouda, Maasdammer, Leerdammer, Edamer, Emmentaler, Manchego

Leistungsmerkmale:

Neue, platzsparende Konstruktion für Tisch / Theke.
Erstmals hydraulischer Antrieb für eine Tisch-Käseteilmaschine.
Maschine benötigt nur Lichtstrom (230V).
Messer-Segment-Tisch-Kassetten-Technik mit neuer Verriegelung.
Schnellwechselsystem.
Teilvorgang nur 7-26 Sekunden.
Besonders geeignet für kleine Käselaihdurchmesser.
Verlustfreie, verbrauchergerechte Stücke.
Messer mit antibakterieller Haftbeschichtung. Kein Verkleben, leichte Reinigung.
Langlebige, robuste und stabile Edelstahlausführung.



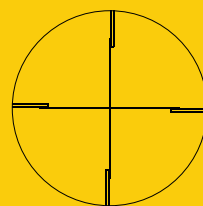
geprüfte Sicherheit und Hygiene zertifiziert !



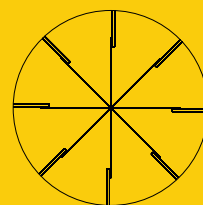
Technische Daten:

Elektroanschluss: 230V/50 Hz
Schutzart: IP 54
Schneiddauer: 7 - 26 Sekunden
Gewichte: Maschine 60 kg
Messer-Segmenttisch-Kassette 18 kg

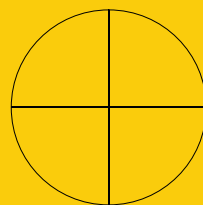
4 Teile
Runde Laibe bis Ø 220mm



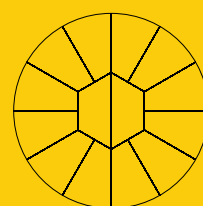
8 Teile
Runde Laibe bis Ø 220mm



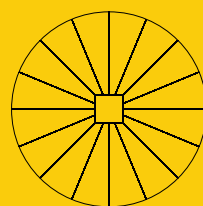
4 Teile
Runde Laibe bis Ø 400mm



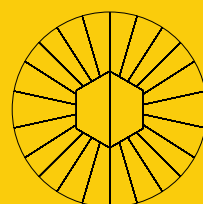
14 Teile
Runde Laibe bis Ø 400mm



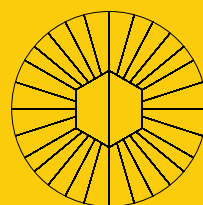
17 Teile
Runde Laibe bis Ø 400mm



24 Teile
Runde Laibe bis Ø 400mm



28 Teile
Runde Laibe bis Ø 400mm



DOMA GmbH

Ernst-Abbe-Straße 12 (Nähe METRO) 56070 Koblenz

Telefon (+49) 261 / 88 93 10 - Telefax (+49) 261 / 80 44 28

E-Mail: doma@doma-t.de