

# 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

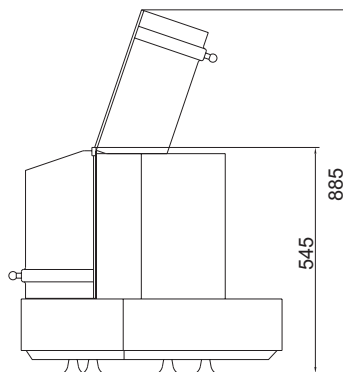
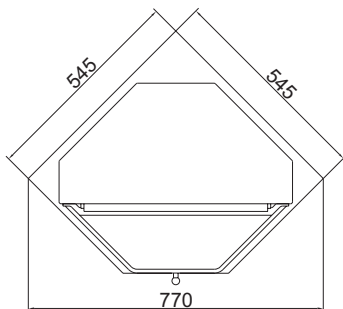
# SCHARFEN

## 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  
**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.

#### 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.