

Used dairy equipment

Cheese cutting, dividing, and portioning machine / Käseschneide-, -teil- und -portionsmaschine / machine à couper, diviser et portionner le fromage / Kaas snij-, verdeel- en portioneermachine / Máquina para cortar, dividir y porcionar queso

Offer number	: 25-44-03
Make	: Hajek-Adeco
Type	: GES 1000
Capacity	: Round cheese up to 950 mm in diameter/ Rectangular cheese blocks 800 x 800 x 280 mm
Serial number	: 067053
Year of manufacturing	: 1999
Power	: 400V 50HZ , 4kW
Dimensions (l x w x h)	: 372 x 155 x 191 cm
Condition of the machine	: Good
Location	: The Netherlands
Terms of delivery	: FCA



 The Hajek-Adeco GES 1000 is a high-performance cheese cutting, dividing, and portioning machine, specifically designed to handle large cheese rounds and blocks. Its turnable cutting mechanism with an adjustable tilt ensures optimal slicing of round cheeses, while the machine remains easy to clean. It is ideal for cutting triangle segments and portions with precision. The GES 1000 can accommodate round cheese loaves up to 950 mm in diameter and 280 mm in height. Rectangular cheese blocks 800 x 800 x 280 mm. Operation is controlled via Modicon TSX Micro, providing reliable and accurate performance. With its robust construction, versatile cutting capabilities, and user-friendly controls, this machine is perfect for professional cheese producers seeking efficiency and precision.

 Die Hajek-Adeco GES 1000 ist eine Hochleistungs-Käseschneidemaschine, die speziell für große Käseläbe und -blöcke entwickelt wurde. Ihr drehbarer Schneidmechanismus mit einstellbarer Neigung gewährleistet optimales Schneiden von runden Käseläben und ermöglicht gleichzeitig eine einfache Reinigung. Sie eignet sich ideal zum präzisen Schneiden von Dreieckssegmenten und Portionen. Die GES 1000 kann runde Käseläbe mit einem Durchmesser von bis zu 950 mm und einer Höhe von bis zu 280 mm sowie rechteckige Käseblöcke mit den Maßen 800 x 800 x 280 mm verarbeiten. Die Bedienung erfolgt über Modicon TSX Micro und gewährleistet so eine zuverlässige und präzise Leistung. Dank ihrer robusten Konstruktion, der vielseitigen Schneidmöglichkeiten und der benutzerfreundlichen Bedienung ist diese Maschine perfekt für professionelle Käsehersteller, die Wert auf Effizienz und Präzision legen.

 La Hajek-Adeco GES 1000 est une machine à découper, diviser et portionner le fromage haute performance, spécialement conçue pour les meules et blocs de fromage de grande taille. Son mécanisme de coupe rotatif à inclinaison réglable assure un tranchage optimal des fromages ronds, tout en facilitant le nettoyage. Elle est idéale pour découper avec précision des segments triangulaires et des portions. La GES 1000 peut accueillir des meules de fromage jusqu'à 950 mm de diamètre et 280 mm de hauteur, ainsi que des blocs de fromage rectangulaires de 800 x 800 x 280 mm. Son fonctionnement est piloté par le

microcontrôleur Modicon TSX, garantissant fiabilité et précision. Robuste, polyvalente et facile d'utilisation, cette machine est parfaite pour les fromagers professionnels exigeants.

De Hajek-Adeco GES 1000 is een hoogwaardige kaassnij-, verdeel- en portioneermachine, speciaal ontworpen voor grote ronde kazen en blokken. Het draaibare snijmechanisme met instelbare kantenhoek zorgt voor optimaal snijden van ronde kazen, terwijl de machine eenvoudig te reinigen blijft. Hij is ideaal voor het nauwkeurig snijden van driehoekige segmenten en porties. De GES 1000 is geschikt voor ronde kaasbroden tot een diameter van 950 mm en een hoogte van 280 mm. Rechthoekige kaasblokken van 800 x 800 x 280 mm. De bediening vindt plaats via de Modicon TSX Micro, voor betrouwbare en nauwkeurige prestaties. Met zijn robuuste constructie, veelzijdige snijmogelijkheden en gebruiksvriendelijke bediening is deze machine perfect voor professionele kaasproducenten die op zoek zijn naar efficiëntie en precisie.

La Hajek-Adeco GES 1000 es una máquina de alto rendimiento para cortar, dividir y porcionar queso, diseñada específicamente para procesar quesos redondos y en bloques de gran tamaño. Su mecanismo de corte giratorio con inclinación ajustable garantiza un corte óptimo de los quesos redondos, a la vez que facilita su limpieza. Es ideal para cortar segmentos triangulares y porciones con precisión. La GES 1000 admite quesos redondos de hasta 950 mm de diámetro y 280 mm de altura, así como bloques rectangulares de 800 x 800 x 280 mm. Su funcionamiento se controla mediante el microcontrolador Modicon TSX, lo que proporciona un rendimiento fiable y preciso. Gracias a su robusta construcción, sus versátiles capacidades de corte y sus controles intuitivos, esta máquina es perfecta para los productores de queso profesionales que buscan eficiencia y precisión.

For more information check our website: www.useddairyequipment.com

PLEASE NOTE: We do not intentionally send our offers to any unwilling recipients.

If you have been incorrectly included in our mailing list, or do not wish to receive further offers from us, please reply with [REMOVE](#) as subject, and use the same mail address that we have send to. Please accept our apologies for any inconvenience caused!