

## dECA tronic – Präzision im Dienst des Käsemeisters

- Kontrolliert den Beginn und der Verlauf der Synärese
- Orientiert Sie über den idealen Zeitpunkt zum Schneiden der Gallerte
- Dient gleichzeitig als Thermometer

Das dECAtronic misst die Zeit bis zur Gallertbildung und dank eines einfach programmier-baren Faktors wird der Käser über den ganzen Zeitpunkt des Harfeneinsatzes orientiert.

Dieser Faktor ist von 0 bis 900% einstellbar, basierend auf der Dickungszeit.

Die Doppelkanaltechnik erlaubt den fast gleichzeitigen Einsatz in zwei Kessis/Fertiger.

### Details:

- Der genaue Zeitpunkt der Syrenäse wird festgestellt
- Der gewünschte Dickungsgrad kann leicht eingestellt werden
- Zwei unabhängige Systeme erlauben dass das Gerät auch in Mehr-Kessi-Betrieben verwendet werden kann
- Permanente Temperatur-Anzeige
- Kräftiges akustisches Signal orientiert über den idealen Zeitpunkt zum Beginn der Bruchbereitung
- Temperatur-Alarm auf zwei Stufen programmierbar
- Das Gerät wird an der Wandständer aufgeladen
- Daten-Speicherung auch bei Batterieausfall
- Robuste Konstruktion
- Kessi-Befestigung verstellbar
- Für alle Käsesorten sehr geeignet
- Regelmässige Fabrikation, keine Abweichungen
- Zwei Geräte in einem
- Zeitgewinn und Sicherheit vor der Gallerten-Bearbeitung
- Ideal für den Mehrkessibetrieb
- Bessere Ausbeute
- Unerlässlich bei geschlossenem Fertiger

