

PROFESSIONAL

BOSKA®

SINCE 1896



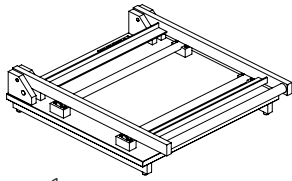
PRO

Hotel Block Cutter

EN, NL, DE, FR, ES

PROFESSIONAL

WHAT'S IN THE BOX:

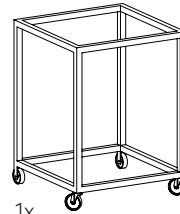
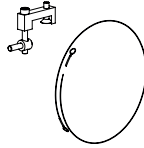
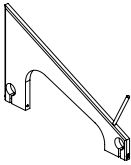


1x



1X M3 X93011
 1X M4 X93022
 1X M5 X93047

OPTIONAL:



1x

INSTALLATION & USE

Place the Hotel Block Cutter (henceforth HBC) on your working surface. The anti-skid feet work best on sturdy, clean, dry, smooth and non-textured surfaces. The included hex screwdrivers can be used to replace and tighten the cutting wires.

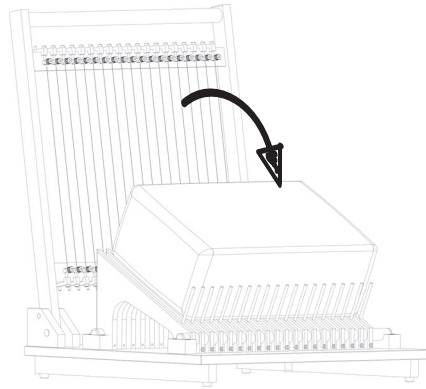
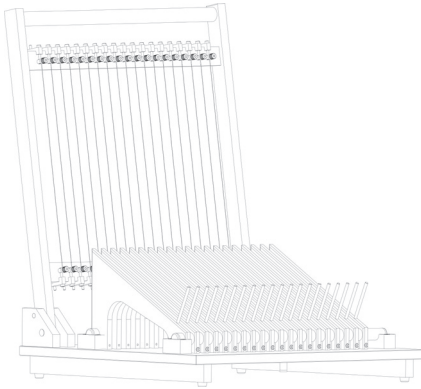
TECHNICAL INFORMATION

Dimensions	703x630x173 mm
Weight	14,3 kg
Material	HMPE, RVS, Aluminium
Artikel no.	basis: 510033 partition 8mm: 510002 partition 12mm: 510005
EAN	8713638002262

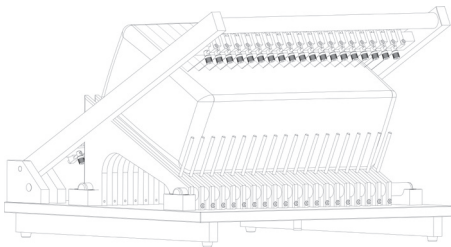
HOW TO CUT CHEESE

The Cheese Blocker Pro is suitable for cutting all semi-hard cheeses. The rind of the cheese needs to be removed before use. The CBP is also suitable for cutting Tofu, butter, or products with a similar consistency.

1. Place the block of cheese on the partitions.



2. Pull down the handle once. You now have blocks of cheese.

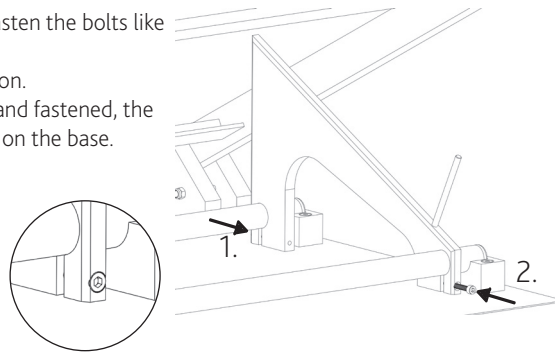
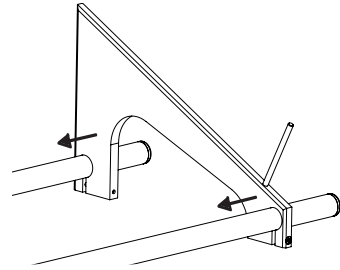


Warranty

The conditions for warranty on professional cheese tools can be found on www.en.boska.com/garantee

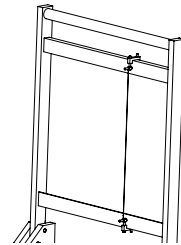
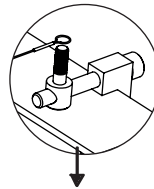
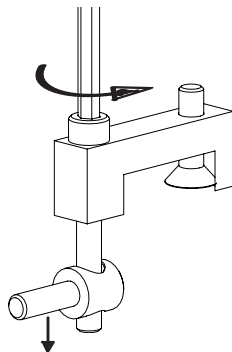
PLACING OR REPLACING PARTITIONS

- Place the partitions on the tubes, and slide them to the desired position.
- In case you want to relocate the partitions, first loosen the bolts on the front and back of the partition.
- Use the Hex screwdriver (M4) to fasten the bolts like shown on the right.
- Do this for both sides of the partition.
- Once all partitions are in position and fastened, the tubes and partitions can be placed on the base.

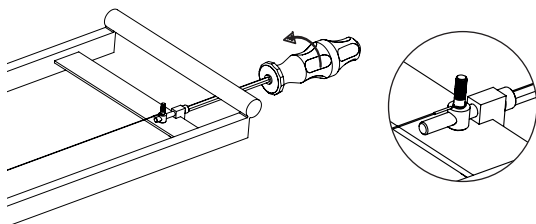


INSTALLING THE CUTTING WIRE

1. Using the Hex (M5) screwdriver, loosen the screw in the tensioner, so the pawn is in the lowest position.
2. Place both tighteners on the frame as shown. Use the ruler to align the wire. Then place the wire over both pawns.

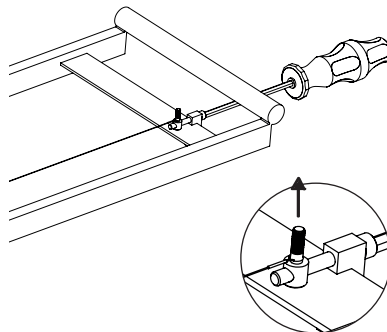
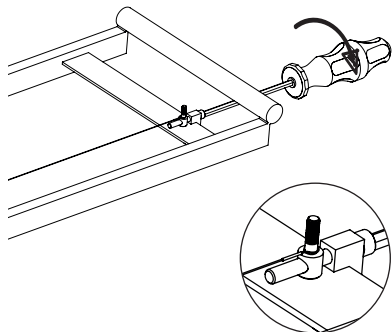


3. Use the Hex screwdriver (M5) to fasten the screw. By doing so, tension is restored.
4. Be aware! The wire should be tight, but when pressed against with a finer, it should bend slightly.

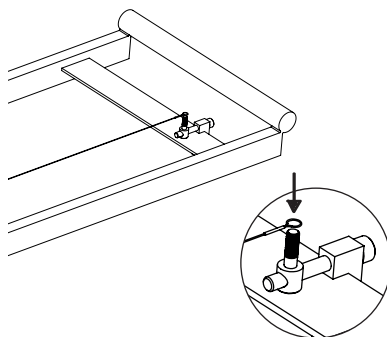


REPLACING THE CUTTING WIRE

1. Using a hex screwdriver (M5), loosen the screw, like shown below.
2. This will relief the tension on the wire, allowing you to remove the wire.



3. Place the new wire, then fasten the screw using the Hex screwdriver, until the tension is restored.
 - Be aware! The wire should be tight, but when pressed against with a finer, it should bend slightly.
 - Be aware! Make sure the wires are placed against the head of the pawn, to all wires are aligned.



EDITIONS

The partitions are available in thicknesses 8mm (X62810) and 12mm (X62812). There are also partitions available with cutting guide. You can place your block of cheese next to the guide, so it doesn't move during cutting. And your cutting result will become more consistent across blocks.

CLEANING

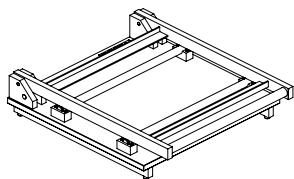
- Clean the HBC daily after final use.
- The HBC needs to be cleaned between switching to a different type of cheese to prevent cross-contamination.
- Use hot water, a soft brush and a neutral cleaning detergent, such as green soap or dish soap, to clean the HBC. It is also possible to clean the CBP using a high-pressure cleaner.
- Do not use water hotter than 70°C (160°F) to prevent damage to the plastic parts.
- Never use hard brushes, scratching materials, soda- chlorine- disinfectant or aggressive cleaning detergents for cleaning.
- Flush the HBC with water after cleaning. Dry the machine thoroughly to prevent deterioration of parts due to dust and moisture.
- The partitions are removable and easily cleanable separately.

WARNINGS

- The CBP is used exclusively for cutting semi-hard cheeses without rind.
- Using cheeses with rind can cause breakage of the cutting wire, or severely reduce their lifespan.
- Using harder cheeses can cause breakage of the cutting wire, or severely reduce their lifespan.
- It is highly recommended to cut less than 25 slices at once. Be aware that as the number of pieces increases, the resistance becomes higher and a breakage will occur faster.

NL

INHOUD:

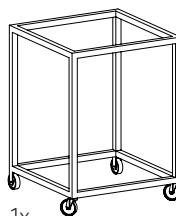
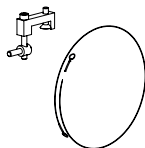
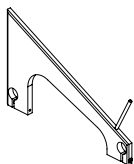


1x



1X M3 X93011
1X M4 X93022
1X M5 X93047

OPTIONEEL:



1x

INSTALLATIE & GEBRUIK

1. Plaats de Hotelbloksnijder (hierna HBS) op je counter, of op het onderstel. De antislip-doppen werken het beste op stevige, schone, droge, gladde en non-getextureerde oppervlaktes.

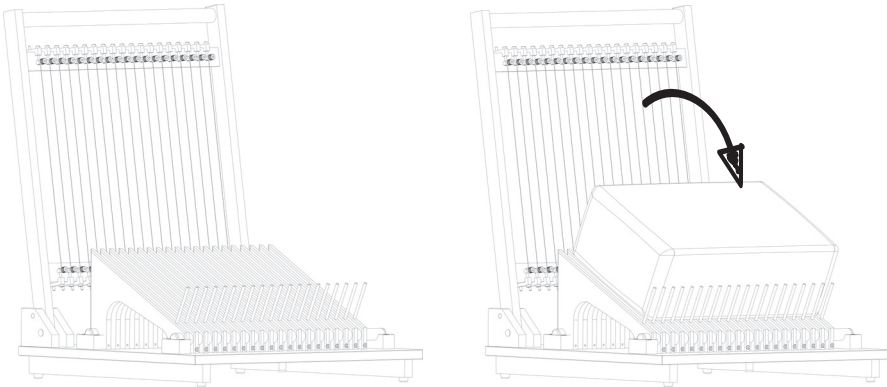
TECHNISCHE INFORMATIE

Afmetingen	703x630x173 mm
Gewicht	14,3 kg
Materiaal	HMPE, RVS, Aluminium
Artikel nr.	basis: 510033 schot 8mm: 510002 schot 12mm: 510005
EAN	8713638002262

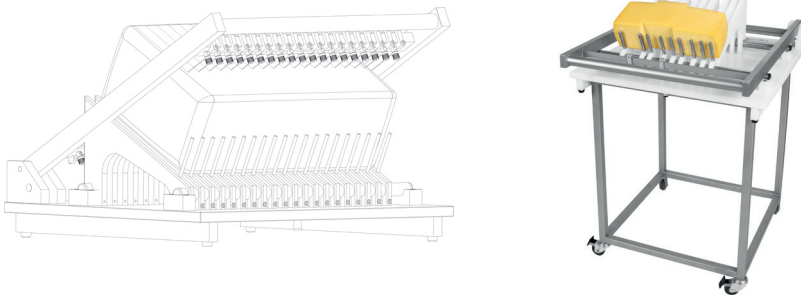
HOE SNIJD JE DE KAAS

Apparaat is geschikt voor het in stukken verdelen van alle rechthoekige korstloze stukken kaas. Zoals bijvoorbeeld: Cheddar, roquefort en blue stilton.

1. Plaats het blok kaas op het snijblok.



2. Haal de hendel één maal naar beneden. Je hebt nu plakken / stukken.

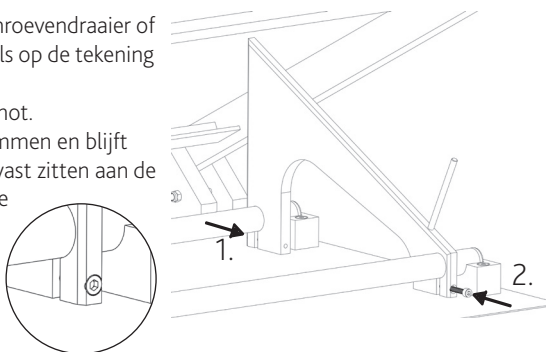
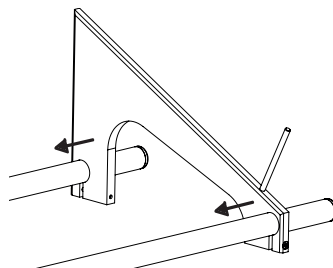


Garantie

Bekijk de garantievoorwaarden voor professionele kaasgereedschappen op www.nl.boska.com/garantie

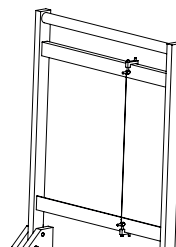
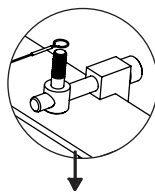
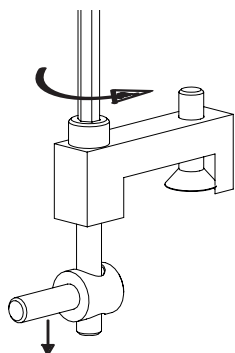
PLAATSEN OF VERPLAATSEN VAN SCHOTTEN

- Plaats de schotten één voor één over de twee buizen en schuif ze naar een positie naar keuze.
- In het geval dat je de schotten wilt verplaatsen, moet je de twee schroeven eerst losdraaien.
- Draai met behulp van een inbus schroevendraaier of sleutel (M4) de schroeven vast zoals op de tekening hiernaast is aangegeven.
- Doe dit aan beide zijden van het schot.
- Hierdoor zal het schot zich vastklemmen en blijft deze op zijn plek. Als alle schotten vast zitten aan de buizen, kun je ze in het geheel op de machine zetten.

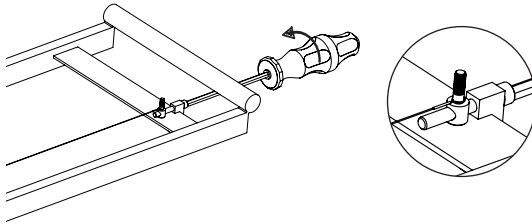


INSTALLEREN VAN SNIJDRAAD

1. Draai met behulp van een inbus schroevendraaier of sleutel (M5) de schroef los in het spanblokje zodat de pion in de uiterste stand staat.
2. Plaats beide spanblokjes op het frame zoals hiernaast aangegeven. Plaats vervolgens de draad over beide blokjes.

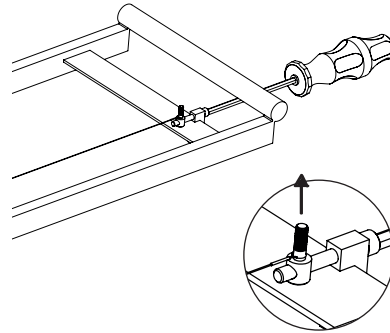
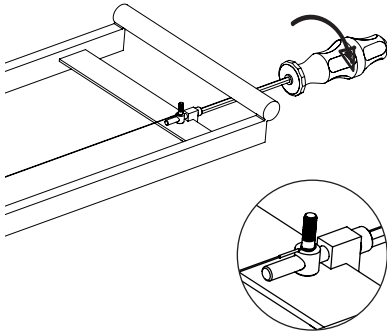


3. Draai met behulp van een inbus schroevendraaier of sleutel (M5) de schroef vast zodat de spanblokje de draad op spanning zetten.
4. Let op! De draad moet goed strak staan, maar als je met je vinger er tegen aan duwt, moet de draad nog licht door kunnen buigen.

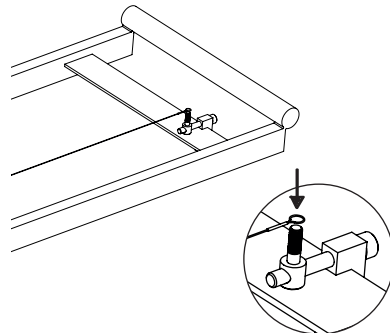


VERVANGEN VAN SNIJDRAAD

1. Draai met behulp van een inbus schroevendraaier of sleutel (M5) de schroef los zoals op de tekening hiernaast is aangegeven.
2. Hierdoor zal de spanning van de draad gaan en kun je de draad verwijderen door de oogjes over het schroefdraad te schuiven.



3. Plaats de nieuwe draad en draai vervolgens de schroef weer aan, met behulp van de inbus schroevendraaier of sleutel, tot de draad op spanning staat.
 - **Let op!** De draad moet goed strak staan, maar als je met je vinger er tegen aan duwt, moet de draad nog licht door kunnen buigen.
 - **Let op!** Zorg dat alle draden tegen de inbus kop aan zitten zodat ze allemaal op de zelfde hoogte zitten.



UITVOERINGEN

De schotten zijn in diktes van 8mm (X62810) en 12mm (X62812) verkrijgbaar. Ook zijn er schotten verkrijgbaar met aanslag. Hier leg je de kaas tegenaan, zodat de kaas niet verschuift tijdens het snijden. Op deze manier snijd je iedere keer eenvoudig dezelfde dikte.

REINIGEN

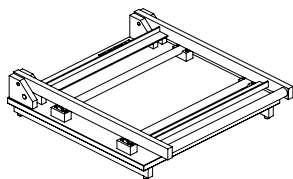
- Reinig de HBS dagelijks na het laatste gebruik.
- De HBS dient daarnaast – voordat je van kaassoort wisselt – gereinigd te worden om kruisbesmetting te voorkomen.
- Gebruik heet water, een zachte borstel en een neutraal reinigingsmiddel, zoals groene zeep of afwasmiddel, om de HBS te reinigen.
- Zorg dat het water niet warmer is dan 70°C, om het beschadigen van de kunststof onderdelen te voorkomen.
- Gebruik nooit harde borstels, krassende materialen, sodahoudende, chloorhoudende, desinfecterende of agressieve middelen voor het reinigen.
- Spoel de HBS na met schoon water. Droog de machine, en vooral de snijdraden goed af, om aantasting van de onderdelen door stof en vocht te voorkomen.
- De schotten zijn uitneembaar zodat ook deze eenvoudig te reinigen zijn.

WAARSCHUWINGEN

- De HBS is uitsluitend bedoeld voor het snijden van zachte en halfharde korstloze kazen.
- Gebruik van de HBS bij hardere kazen kan voor een breuk of een verkorting van de levensduur van de draden zorgen.
- Het is aan te raden om niet meer dan 25 stukken tegelijk te snijden. Let op! Hoe meer stukken je tegelijk snijdt, hoe meer weerstand er ontstaat en er sneller een breuk in de snijdraden optreedt.

DE

INHALT:

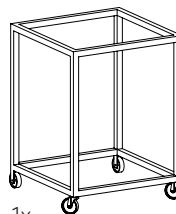
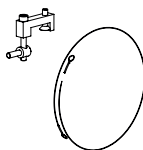
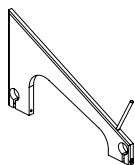


1x



1X M3 X93011
1X M4 X93022
1X M5 X93047

OPTIONAL:



1x

INSTALLATION & VERWENDUNG

1. Stellen Sie den Käseschneidemaschine Hotelwürfel (von hier: HBC) auf Ihre Arbeitsplatte. Die rutschfesten Noppen funktionieren am besten auf stabilen, sauberen, trockenen und glatten Oberflächen ohne Struktur.

TECHNISCHE DATEN

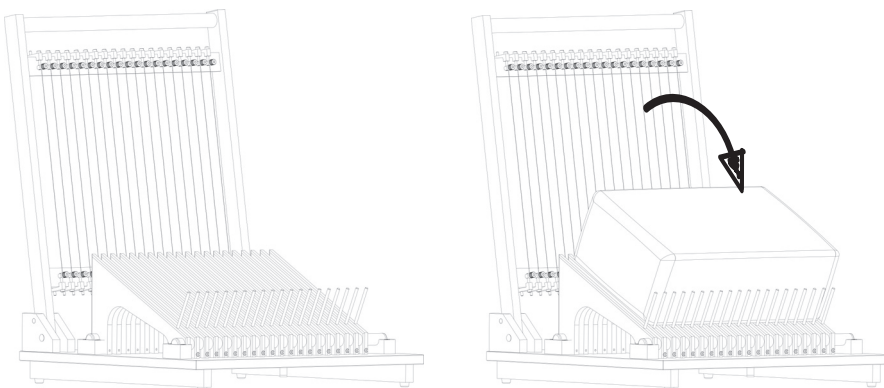
Maße	703x630x173 mm
Gewicht	14,3 kg
Material	HMPE, RVS, Aluminium
Artikel-nr.	basis: 510033 schot 8mm: 510002 schot 12mm: 510005
EAN	8713638002262

DE

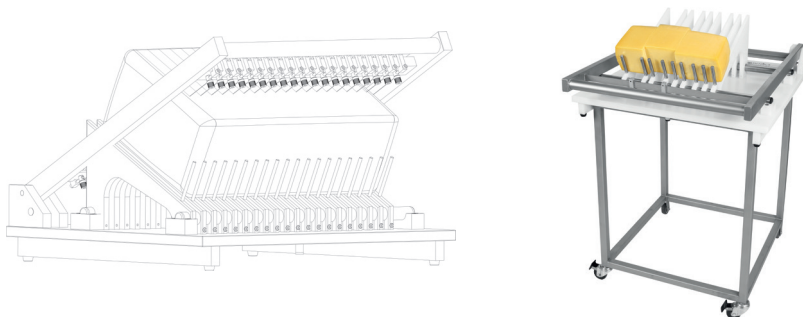
KÄSE SCHNEIDEN: SO GEHT'S

Das Gerät ist zum Stückeln aller rechteckigen, rindenlosen Stücke Käse geeignet. Zum Beispiel: Cheddar, Roquefort und Blue Stilton.

1. Stellen Sie das Stück Käse auf den Schneideblock.



2. Drücken Sie den Hebel einmal hinunter. Jetzt haben Sie Scheiben vor sich.

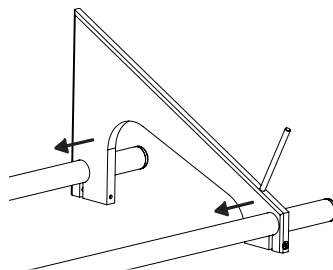


Garantie

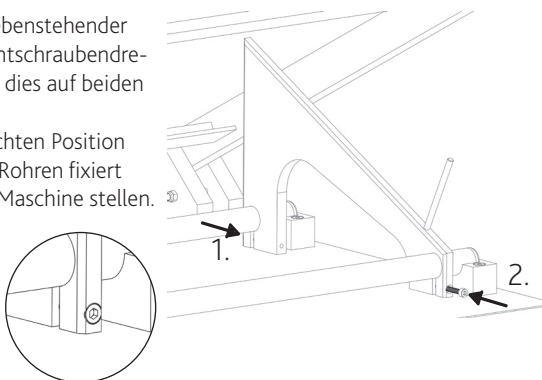
Lesen Sie sich die Garantiebedingungen für professionelle Käsewerkzeuge unter www.de.boska.com/garantie durch

SCHOTTEN EIN- ODER UMSETZEN

- Schieben Sie die Schotten nacheinander über die beiden Rohre und dann an die gewünschte Stelle.
- Wenn Sie die Schotten umsetzen möchten, müssen Sie zuerst die beiden Schrauben lösen.

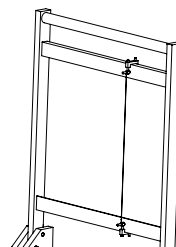
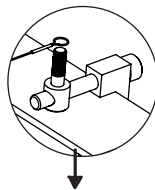
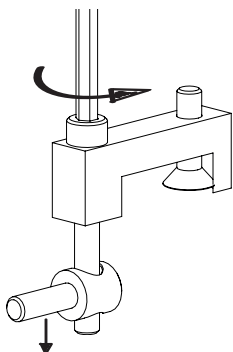


- Ziehen Sie die Schrauben gemäß nebenstehender Abbildung mit einem Innensechskantschraubendreher oder -schlüssel (M4) an. Tun Sie dies auf beiden Schottenseiten.
- So wird jedes Schott in der gewünschten Position fixiert. Sobald alle Schotten an den Rohren fixiert sind, können Sie die Einheit auf die Maschine stellen.



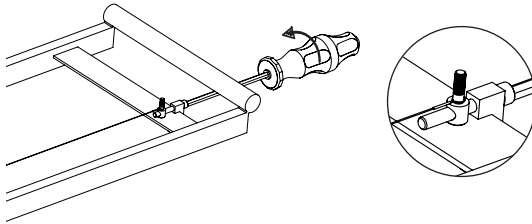
SCHNEIDEDRAHT INSTALLIEREN

1. Lösen Sie mit einem Innensechskantschraubendreher oder -schlüssel (M5) die Schraube am Spannblock, sodass der Nippel in der äußersten Position steht.
2. Bringen Sie beide Spannblöcke wie abgebildet am Rahmen an. Fädeln Sie dann den Draht über beide Blöcke ein.



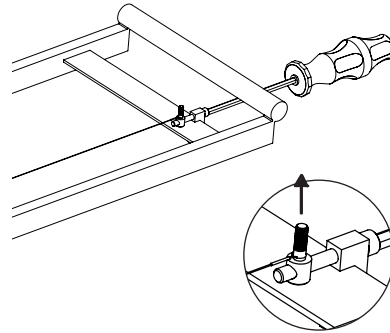
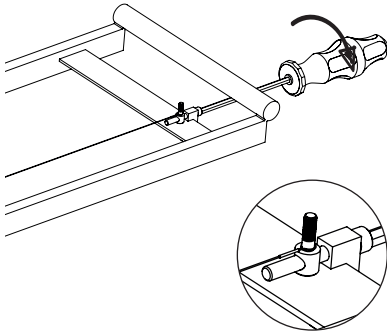
DE

3. Ziehen Sie mit einem Innensechskantschraubendreher oder -schlüssel (M5) die Schraube fest, sodass die Spannblöcke den Draht spannen.
4. Vorsicht! Der Draht muss stramm gespannt sein, aber auf Fingerdruck noch ein wenig nachgeben.

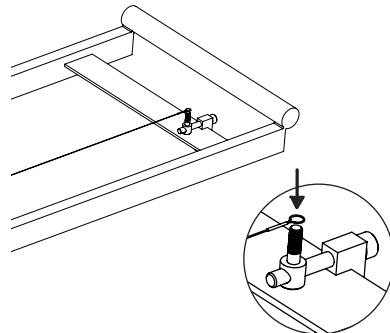


SCHNEIDEDRAHT ERSETZEN

1. Lösen Sie die Schraube gemäß nebenstehender Abbildung mit einem Sechskantschraubendreher oder -schlüssel (M5).
2. Dadurch verliert der Draht seine Spannung. Sie können ihn nun entfernen, indem Sie die Ösen über das Gewinde schieben.



3. Setzen Sie den neuen Draht ein und drehen Sie dann die Schraube mit dem Innensechskantschraubendreher oder -schlüssel wieder fest, bis der Draht gespannt ist.
 - Vorsicht! Der Draht muss stramm gespannt sein, aber auf Fingerdruck noch ein wenig nachgeben.
 - Vorsicht! Sorgen Sie dafür, dass alle Drahtösen am Sechskantaufsatz anliegen, sodass sie alle auf gleicher Höhe liegen.



AUSFÜHRUNGEN

Die Schotten sind in Stärken von 8 mm (X62810) und 12 mm (X62812) erhältlich. Es gibt auch Schotten mit Anschlag. Dabei legen Sie den Käse bis an den Anschlag, damit er beim Schneiden nicht verrutscht. So sorgen Sie dafür, dass Sie jedes Mal dieselbe Dicke schneiden.

REINIGUNG

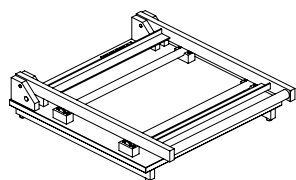
- Reinigen Sie den HBC täglich nach der letzten Verwendung.
- Außerdem sollten Sie den HBC vor dem Wechsel zu einer neuen Käsesorte reinigen, um Kreuzkontamination zu vermeiden.
- Reinigen Sie den HBC mit heißem Wasser, einer weichen Bürste und einem neutralen Reinigungsmittel wie grüne Seife oder Spülmittel.
- Achten Sie darauf, dass das Wasser nicht wärmer als 70°C ist, um Schäden an den Kunststoffteilen zu verhindern.
- Verwenden Sie weder harte Bürsten noch kratzende Materialien oder sodahaltige, chlorhaltige, desinfizierende oder aggressive Reiniger.
- Spülen Sie den HBC danach mit sauberem Wasser ab. Trocknen Sie das Gerät gut ab, damit Feuchtigkeit und Staub keine Schäden an den Einzelteilen verursachen können.

WARNHINWEISE

- Der HBC ist ausschließlich zum Schneiden von mittelharten Käsesorten (wie Gouda oder Cheddar) ohne Rinde geeignet.
- Die Verwendung des CBP für härtere Käsesorten kann zum Drahtbruch oder zu einer kürzeren Lebensdauer der Schneiddrähte führen.
- Es wird empfohlen, nicht mehr als 25 Stück gleichzeitig zu schneiden. Passt auf! Je mehr Teile Sie gleichzeitig schneiden, desto mehr Widerstand entsteht und die Schneiddrähte brechen schneller.

FR

CONTENU

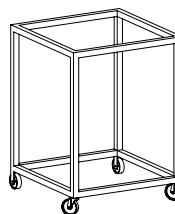
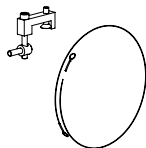
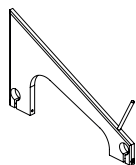


1x



1X M3 X93011
1X M4 X93022
1X M5 X93047

OPTIONNEL:



INSTALLATION ET UTILISATION

1. Posez le Unité de Découpe Hotelblok (d'ici: HBC) sur votre comptoir. Les capuchons antidérapants fonctionnent mieux sur des surfaces fermes, propres, sèches, lisses et non texturées.

INFORMATIONS TECHNIQUES

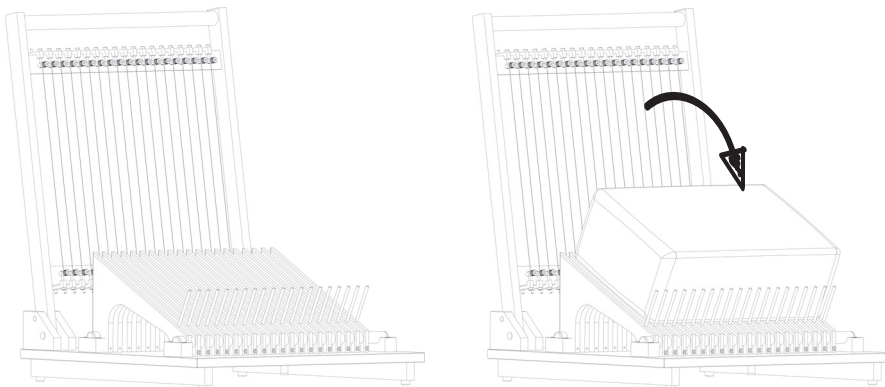
Dimensions	703x630x173 mm
Poids	14,3 kg
Material	Matériau HMPE, acier inoxydable, aluminium
Article no.	basis: 510033 Séparations 8mm: 510002 Séparations 12mm: 510005
EAN	8713638002262

FR

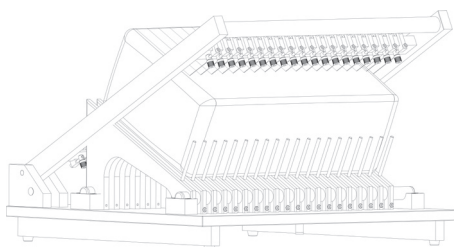
COMMENT DÉCOUPER LE FROMAGE

La machine convient pour découper tous les morceaux de fromage rectangulaires sans croûte.
Comme, par exemple : Cheddar, roquefort et stilton bleu.

1. Placez le bloc de fromage sur le bloc de découpe.



2. Tirez le levier une fois vers le bas. Vous avez maintenant des tranches.

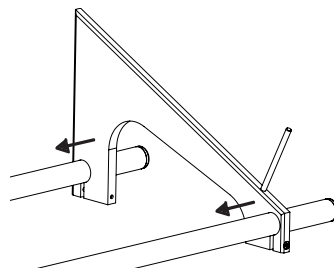


Garantie

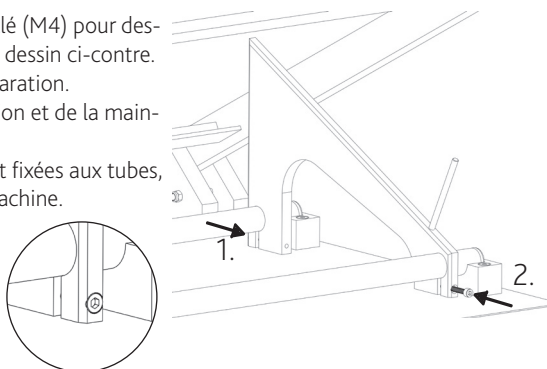
Consultez les conditions de garantie pour les outils fromagers professionnels sur www.fr.boska.com/garantie.

PLACER OU DÉPLACER DES SÉPARATIONS

- Placez les séparations une par une sur les deux tubes et faites-les glisser jusqu'à la position de votre choix.
- Si vous voulez déplacer les séparations, vous devez d'abord desserrer les deux vis.

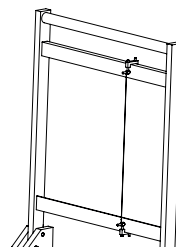
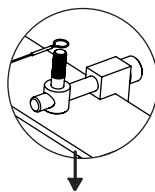
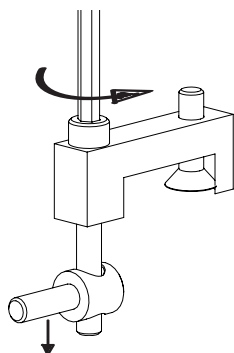


- Utilisez un tournevis Allen ou une clé (M4) pour desserrer la vis comme indiqué dans le dessin ci-contre. Faites ceci des deux côtés de la séparation.
- Cela permettra de serrer la séparation et de la maintenir en place.
Lorsque toutes les séparations sont fixées aux tubes, vous pouvez placer le tout sur la machine.



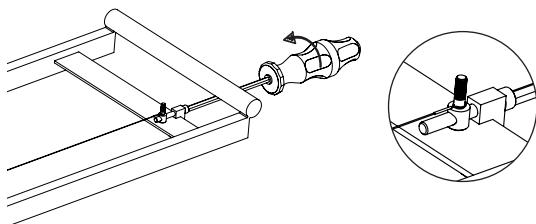
INSTALLEZ DU FIL DE COUPE

1. Utilisez un tournevis Allen ou une clé (M5) pour desserrer la vis du bloc de serrage de manière à ce que le pion se trouve dans la position la plus extérieure.
2. Placez les deux blocs de serrage sur le cadre comme indiqué ci-contre. Ensuite, placez le fil sur les deux blocs.



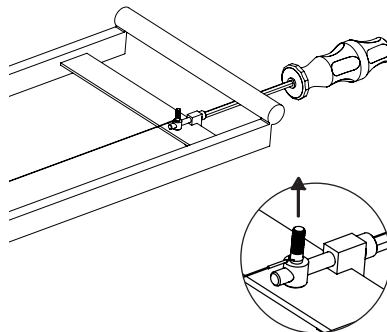
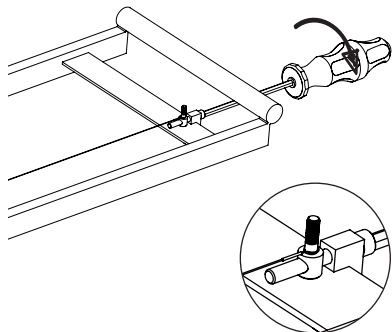
FR

3. Utilisez un tournevis Allen ou une clé (M5) pour serrer la vis de manière à ce que les blocs de serrage tendent le fil.
4. Attention ! Le fil doit être bien tendu, mais si vous poussez votre doigt contre lui, le fil doit encore pouvoir se plier légèrement.

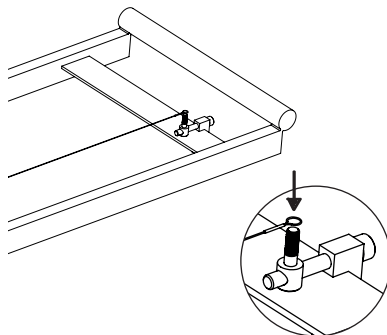


REPLACEMENT DU FIL DE COUPE

1. Utilisez un tournevis Allen ou une clé (M5) pour desserrer la vis comme indiqué dans le dessin ci-contre.
2. Ainsi, la tension du fil disparaîtra et vous pourrez retirer le fil en faisant glisser les œillets sur le fil.



3. Insérez le nouveau fil, puis resserrez la vis à l'aide du tournevis Allen ou de la clé, jusqu'à ce que le fil soit tendu.
 - Attention ! Le fil doit être bien tendu, mais si vous poussez votre doigt contre lui, le fil doit encore pouvoir se plier légèrement.
 - Attention ! Veillez à ce que tous les œillets des fils soient contre la tête de la douille afin qu'ils soient tous à la même hauteur.



MODÈLES

Les séparations sont disponibles dans des épaisseurs de 8 mm (X62810) et 12 mm (X62812). Il existe également des séparations avec butée. Placez le fromage contre la butée, afin que le fromage ne bouge pas pendant la découpe. De cette façon, vous pouvez facilement découper la même épaisseur à chaque fois.

NETTOYAGE

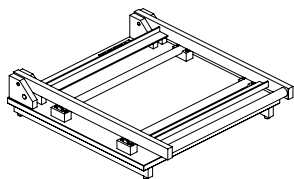
- Nettoyez le CBP quotidiennement après la dernière utilisation.
- En outre, le CBP doit être nettoyé avant de changer de type de fromage, afin d'éviter toute contamination croisée.
- Utilisez de l'eau chaude, une brosse douce et un détergent neutre, tel que du savon noir ou du détergent, pour nettoyer le CBP.
- Assurez-vous que l'eau n'est pas plus chaude que 70° C, pour éviter d'endommager les pièces en plastique.
- N'utilisez jamais de brosses dures, de matériaux de grattage, de produits à base de soude, de produits chlorés, de désinfectants ou de nettoyeurs agressifs.
- Rincez le CBP avec de l'eau propre. Séchez soigneusement la machine pour éviter que les pièces ne soient endommagées par de la poussière ou de l'humidité.
- Les séparations sont amovibles, ce qui les rend faciles à nettoyer.

AVERTISSEMENTS

- Le CBP est destiné exclusivement à la découpe de fromages à pâte semi-dure (comme le gouda ou le cheddar) sans croûte.
- L'utilisation du CBP pour des fromages plus durs peut casser ou raccourcir la durée de vie des fils.
- Il est recommandé de ne pas couper plus de 25 morceaux à la fois. Attention ! Plus vous coupez de morceaux en même temps, plus la résistance est importante et plus les fils de coupe se cassent rapidement.

ES

CONTENIDO DEL PAQUETE:

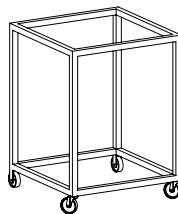
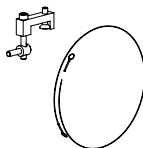
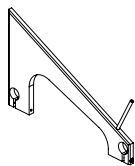


1x



1X M3 X93011
1X M4 X93022
1X M5 X93047

OPCIONAL



INSTALACIÓN Y FUNCIONAMIENTO

1. Coloca cortador de bloques de hotel (de aquí: HBC) sobre la encimera. Los topes antideslizantes son más eficaces en superficies firmes, limpias, secas, lisas y sin textura.

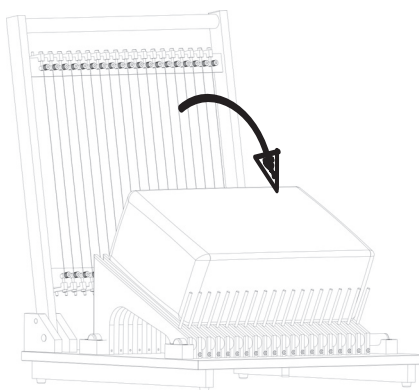
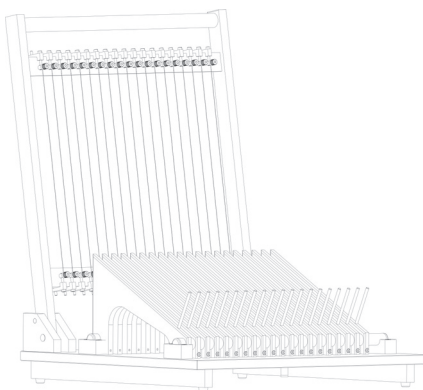
INFORMACIÓN TÉCNICA

Medidas	703x630x173 mm
Peso	14,3 kg
Material	Material polietileno de alto módulo, acero inoxidable, aluminio
Artículo no.	basis: 510033 divisor 8mm: 510002 divisor 12mm: 510005
EAN	8713638002262

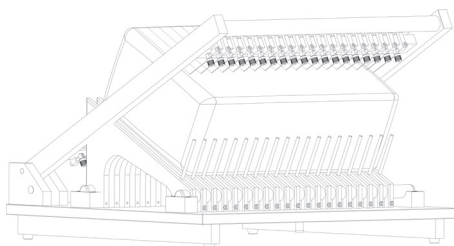
CÓMO SE CORTA EL QUESO

El aparato puede repartir todos los trozos de queso cuadrados y sin corteza. Por ejemplo: queso cheddar, Roquefort y Stilton azul.

1. Coloca el bloque de queso sobre el bloque de corte.



2. Baja el mango una vez. Así tendrás rodajas.

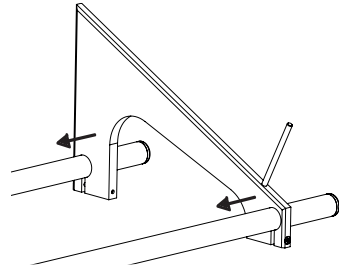


Garantía

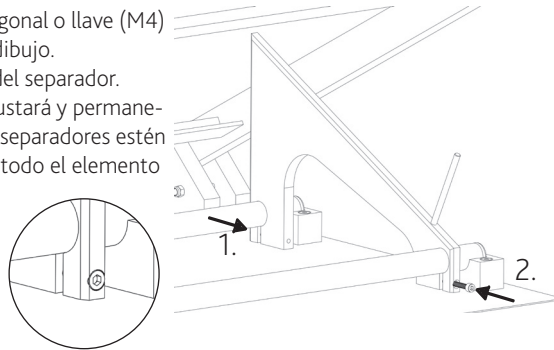
Consulta las condiciones de garantía de los utensilios queseros profesionales en www.boska.com/garantía

COLOCAR O MOVER LOS SEPARADORES

- Coloca los separadores uno por uno por encima de los dos tubos y deslízalos a la posición deseada.
- Si quieres mover los separadores, primero deberás desaflojar los dos tornillos.

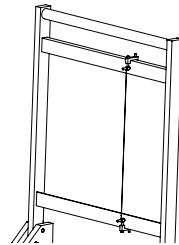
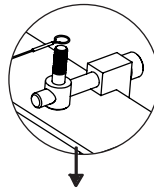
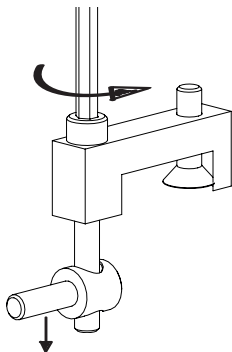


- Aprieta con un destornillador hexagonal o llave (M4) los tornillos, como se ilustra en el dibujo.
- Repite esta acción en el otro lado del separador.
- De esta manera, el separador se ajustará y permanecerá en su lugar. Una vez todos los separadores estén sujetos a los tubos, podrás colocar todo el elemento sobre la máquina.

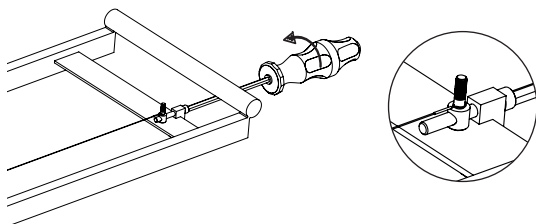


INSTALACIÓN DE CORTE

1. Desafloja el tornillo con un destornillador hexagonal o llave (M5) en el bloque de tensión, de manera que el peón se encuentre en la última posición.
2. Coloca los dos bloques de tensión sobre la estructura, como se indica a continuación. Posteriormente, coloca el cable por encima de ambos bloques.

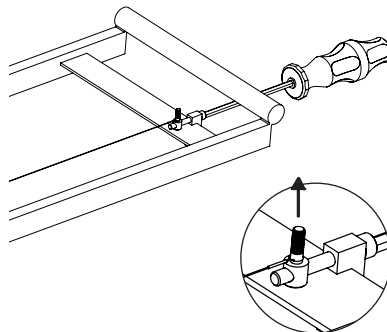
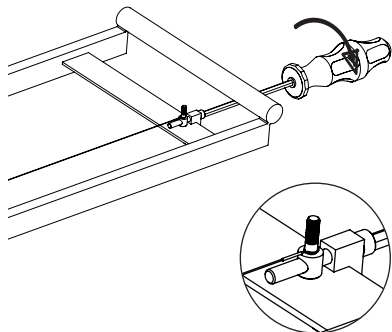


3. Aprieta el tornillo con un destornillador hexagonal o llave (M5) en el bloque de tensión, para que los bloques de tensión tensen el cable.
4. ¡Atención! El cable tiene que estar bien tirante, pero debe poder doblarse un poco al empujar con el dedo.

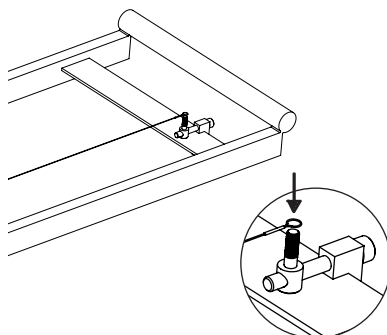


SUSTITUIR EL CABLE DE CORTE

1. Afloja con un destornillador hexagonal o llave (M5) el tornillo, como se ilustra en el dibujo.
2. De esta manera, el cable perderá la tirantez y podrás retirarlo deslizando los orificios por encima de la rosca de tornillo.



3. Coloca cable nuevo y luego aprieta de nuevo el tornillo con ayuda del destornillador hasta que el cable esté tensado.
 - ¡Atención! El cable tiene que estar bien tirante, pero debe poder doblarse un poco al empujar con el dedo.
 - ¡Atención! Procura que todos los orificios del cable estén en contacto con el cabezal hexagonal, para que estén todos a la misma altura.



MODELOS

Los separadores están disponibles con un grosor de 8 mm (X62810) y 12 mm (X62812) También hay separadores con un revestimiento. Puedes colocar el queso y no se moverá mientras se corte. De esta manera, podrás cortar cada vez fácilmente el mismo grosor.

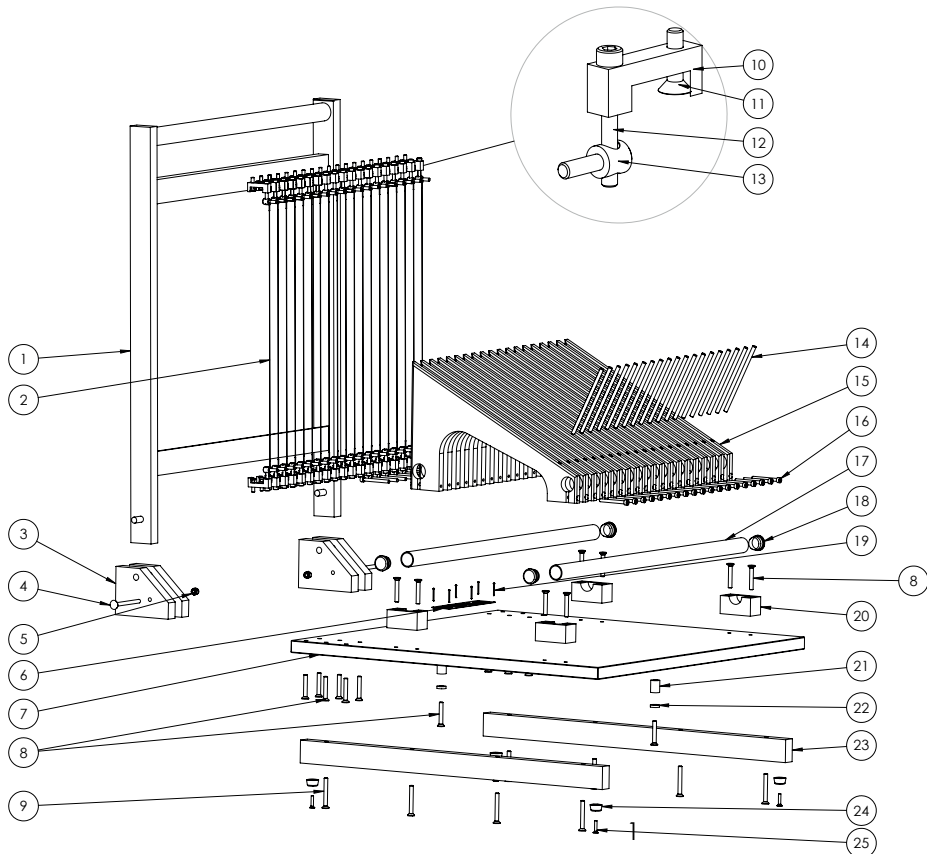
LIMPIAR

- Limpia HBC a diario, al acabar de utilizarlo.
- También es necesario limpiar HBC, antes de cambiar de tipo de queso, para evitar infecciones cruzadas.
- Utiliza agua caliente, un cepillo suave y un producto de limpieza neutro, como jabón ecológico o lavavajillas, para la limpieza de HBC.
- Procura que el agua no supere los 70°C, para evitar daños en las partes de plástico.
- Para la limpieza, no utilices nunca cepillos duros, materiales que rayen, productos que tengan cloro, desinfectantes o agresivos.
- Aclara HBC con agua limpia. Seca bien la máquina, para evitar los daños de las partes por polvo y humedad.
- Los separadores son extraíbles, para facilitar su limpieza.

ADVERTENCIAS

- HBC sirve exclusivamente para el corte de quesos semicurados (como los quesos Gouda o cheddar) sin corteza.
- El uso de HBC con quesos más duros puede ocasionar una rotura o una limitación de la vida de los cables.
- Se recomienda no cortar más de 25 trozos de golpe. ¡Atención! A mayor número de trozos se corte, mayor resistencia se producirá y mayor es el riesgo de que se produzca una rotura en los cables de corte.

Hotelblock cutter parts



- | | | | |
|-----|--|-----|----------------------------------|
| 1. | X05812 RVS Snijraam | 15. | X62810 Schot 8 mm |
| 2. | 510031 Snijdraad Hotelbloksnijder 10 stuks | | X62812 Schot 12 mm |
| 3. | X62822 Hmpe 500 naturel scharnierblok | 16. | X87551 Inbus cil kop 5x40 |
| 4. | X87561 Slotbout 6x70 | 17. | X61601 Rvs buis 25x1,5 |
| 5. | X93053 RVS borgmoer M6 | 18. | X66718 Lamellen stop |
| 6. | X64300 Alu Plaatje Boska Holland | 19. | X93029 Nagel |
| 7. | X62820 Hmpe 500 naturel 610x610x20 | 20. | X62817HMPE 500 Naturel Oplegblok |
| 8. | X87557 Inbus verz.kop 6x40 | 21. | X66716 Nylon ring bus 6,3x15x20 |
| 9. | X87558 Inbus verz.kop 6x50 | 22. | X66710 Rozetring zwart M6 |
| 10. | X65100 alu spannerblokje | 23. | X87913 Onderstrip 600x38x20 |
| 11. | X87510 inbus verzonken kop 5x10 | 24. | X66700 Stootdop zwart 10x20 |
| 12. | X65102 Pion WWWrvs | 25. | X93025 Spaanplaatschroef 4x20 |
| 13. | X87553 Inbus cil.kop 6x54 | | |
| 14. | Bij 8 mm schot: X87551 As Rd6*125 | | |
| | Bij 12 mm schot: X65103 As Rd10*90 | | |

Accessories

Use the Cheese Blocker Pro with the following accessories;

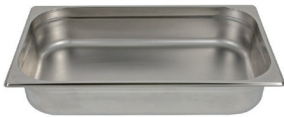


510031 cutting wires for Hotel Block Cutter, set of 10 pieces

Manufactured from hardened, foodsafe spring steel of the highest quality.

510008 cutting wires for Hotel Block Cutter, set of 10 pieces

Manufactured from hardened, foodsafe spring steel of the highest quality. Extra thick for harder cheeses.



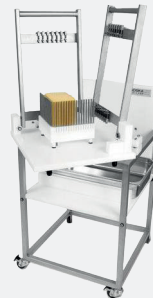
904733 Gastronorm collection bin

Gastronorm 1/1, 100mm deep. Made of foodsafe stainless steel.

Visit www.boska.com for more cheese cutting solutions.



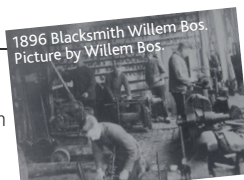
Dutch cheese knife XL, 430mm



Cheese dicing machine
Cheese Blocker Pro

Since 1896

At BOSKA we make Food Tools for Life and we believe quality is sustainability. Our goal is to design products that last a lifetime. It all began in Holland, where blacksmith Willem Bos made his first professional cheese tools. From that day on it's been our family's tradition to create smart tools so you can enjoy food to the fullest. We love it! So whether you're cutting, slicing, grating, grilling or melting, we'll help you create mouthwatering food and a party on your table. Enjoy!



Fourth generation owner of Boska,

Martijn Bos

Food Tools for Life!

Follow us on:



/boska



/boskaholland



/boska

boska.com