

MACHINE A COUPER LE FROMAGE

Modèle COMPACT

Caractéristiques :

- Coupe à partir de ½ meule
- Coupe de pré emballé
- Coupe au détail
- Coupe tous les fromages difficiles à couper : comté, beaufort, parmesan, mimolette, edam, raclette, morbier, ...



Avantages de cette machine :

- Utilisation simple et rapide
- Très bonne qualité de coupe
- Coupe matérialisée par un laser
- Amélioration du poste de travail. Elle permet de réduire les **troubles musculosquelettiques (TMS)**
- Nettoyage facilité par la conception de la machine
- Matériel de très haut niveau de sécurité
- Conforme aux normes d'hygiène en vigueur
- Conception **fiable** et **résistante** : la coupe à l'horizontal permet de limiter les efforts
- Encombrement réduit
- Facilité d'intégration dans un rayon produits laitiers
- Possibilité d'intégration dans un camion
- Facilement transportable, peut être utilisé sur les marchés
- Faible consommation de courant
- Silencieuse

Descriptif :

- Encombrement : Longueur 74 cm, largeur 58 cm et hauteur plateau 25 cm
- Poids : 76 kg
- Alimentation électrique : 230V / 50 Hz / 0,37 kW
- La machine dispose de 4 pieds réglables
- Dimension de coupe maxi : 20 cm de hauteur et 40 cm de longueur

PLAN D'EMCOMBREMENT

