

MACHINE A COUPER LE FROMAGE

Modèle COMPACT sur bâti

Référence : MCCP

Caractéristiques :

- Coupe à partir de ¼ de 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 :

- Coupe matérialisée par un laser
- Très bonne qualité de coupe
- Matériel de très haut niveau de sécurité
- Conforme aux normes d'hygiène en vigueur
- 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
- Nettoyage facilité par la conception de la machine
- Amélioration du poste de travail
- Utilisation simple et rapide
- La machine dispose de 4 roulettes dont 2 directionnelles avec frein



Descriptif :

- Encombrement : Longueur 82 cm, largeur 62 cm et hauteur 152 cm
- Poids : 90 kg
- Alimentation électrique : 230V / 50 Hz / 0,37 kW
- Dimension de coupe maxi : 20 cm de hauteur et 35 cm de longueur



PLAN D'EMCOMBREMENT

