

MACHINE A COUPER LE FROMAGE GRAND MODELE

Référence : MCC

Caractéristiques :

- Coupe à partir d'une meule entière
- Coupe en $\frac{1}{2}$; $\frac{1}{4}$, $\frac{1}{8}$ de meule
- Coupe de la pointe des $\frac{1}{4}$ 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 :

- En option, le plateau tournant situé à droite ou à gauche de l'opérateur permet de poser plusieurs sortes de fromages afin de présenter plus de choix au client
- Grâce à ce plateau, la tâche de l'opérateur est facilitée, les morceaux se laissent glisser du plateau à la tacle de coupe, évitant ainsi à l'opérateur de porter les morceaux
- 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 compte tenu de la taille de la coupe
- Faible consommation de courant et silencieuse
- Nettoyage facilité par la conception de la machine
- Utilisation simple et rapide
- La machine dispose de 4 roulettes dont 2 directionnelles avec frein

Descriptif :

- Encombrement : Longueur 130 cm, largeur 111 cm et hauteur 164 cm
- Poids : 150 kg
- Alimentation électrique : 230V / 50 Hz
- Dimension de coupe maxi : 20 cm de hauteur et 65 cm de longueur
- Option : MCCD plateau à droite – MCCG Plateau à gauche

PLAN D'EMCOMBREMENT

