

MACHINE A COUPER LE FROMAGE

Modèle Grossistes et Industrie

Référence : MCE

Caractéristiques :

- Coupe à partir d'une meule entière
- Coupe 2 meules en une seule opération
- Coupe en 1/2; 1/4, 1/8 de meule
- Coupe de la pointe des 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 :

- Course de coupe réglable pour limiter le temps de cycle
- 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 161 cm, largeur 88 cm et hauteur 131 cm
- Poids : 170 kg
- Alimentation électrique : 230V / 50 Hz
- Dimension de coupe maxi : 20 cm de hauteur et 100 cm de longueur



PLAN D'EMCOMBREMENT

