

MACHINE A COUPER LE FROMAGE

Modèle STANDARD

Référence : MCCP2

Caractéristiques :

- Coupe à partir d'une meule entière
- 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
- 2 courses de coupe pour limiter le temps de cycle
- Coupe matérialisée par un laser
- Très bonne qualité de coupe
- 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
- Faible consommation de courant et silencieuse
- La machine dispose de 4 roulettes dont 2 directionnelles avec frein

Descriptif :

- Encombrement : Longueur 117 cm, largeur 73 cm et hauteur 168 cm
- Poids : 90 kg
- Alimentation électrique : 230V / 50 Hz / 0,37 kW
- Dimension de coupe maxi : 20 cm de hauteur et 80 cm de longueur

PLAN D'EMCOMBREMENT

