

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 :

- Utilisation simple et rapide
- Très bonne qualité de coupe
- Coupe matérialisée par un laser
- Permet de réduire les **troubles musculosquelettiques (TMS)**
- Matériel de très haut niveau de sécurité
- Conforme aux normes d'hygiène en vigueur
- Nettoyage facilité par la conception de la machine
- Encombrement réduit compte tenu de la taille de la coupe
- Conception **fiable** et **résistante** : la coupe à l'horizontal permet de limiter les efforts
- Faible consommation de courant et silencieuse
- La machine dispose de 4 roulettes dont 2 directionnelles avec frein
- 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 table de coupe, évitant ainsi à l'opérateur de porter les morceaux

Descriptif :

- Dimensions : longueur 118 cm, largeur 88 cm (127 cm avec un plateau) et hauteur 164 cm
- Poids : 150 kg (163 kg avec plateau)
- Alimentation électrique : 230V / 50 Hz
- Dimension de coupe maxi : 14 cm de hauteur et 75 cm de longueur
- Option : MCCD plateau à droite – MCCG Plateau à gauche

PLAN D'EMCOMBREMENT

