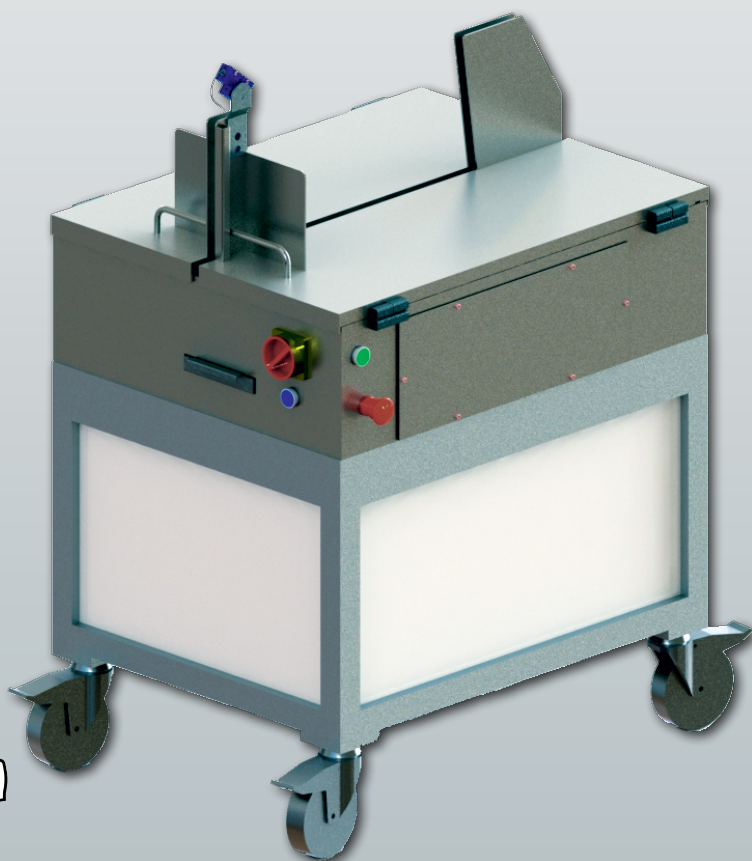


# MACHINE SUR SOCLE À COUPER LES FROMAGES

**NOUVEAUTÉ**



- + Coupe fromages à pâte dure (comté, beaufort, parmesan, mimolette, edam, raclette, morbier..) à l'horizontal
- + Facilite le travail et réduit les troubles musculo-squelettiques TMS
- + Coupe à partir de 1/2 meule jusqu'au détail
- + Avant coupe matérialisée par un laser



- Machine en inox AISI 304 sur socle à roulettes inox dont 2 directionnelles avec freins.
- **Conception fiable, résistante et facilitant son nettoyage.**
- **Coupe à l'horizontal permettant de limiter les efforts.**
- **Avant coupe matérialisée par un laser.**
- Très bonne qualité de coupe.
- Utilisation simple et rapide.
- Fonctionnement silencieux.
- Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité en vigueur (bouton coup de poing latéral).
- Alimentation MONOPHASE 230V.

SOMMAIRE



DESIGNATION	DIMENSIONS (L x p x h)	HAUTEUR COUPE MAXI	LONGUEUR COUPE MAXI	PUISSANCE	POIDS
MCFSOCLE	640 x 750 x 1115 mm	200 mm	400 mm	370 W	104 kg

