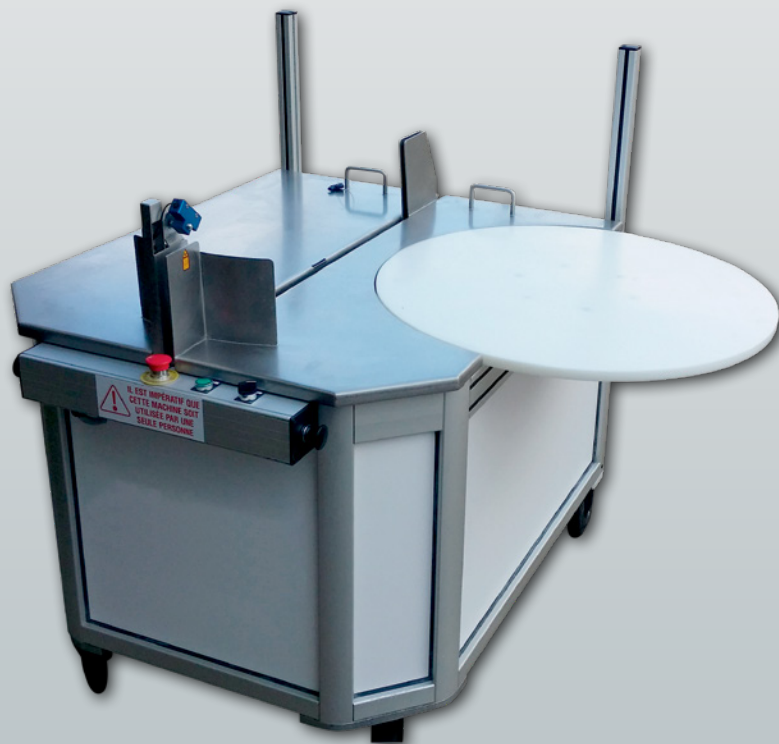


MACHINE À COUPER LES FROMAGES GRAND MODELE



NOUVEAUTÉ

- + Coupe fromages à pâte dure (comté, beaufort, parmesan, mimolette, edam, raclette, morbier..)   l'horizontal
- + Facilite le travail et réduit les troubles musculo-squelettiques TMS
- + Coupe à partir d'une meule entière, en 1/2, en 1/4, en 1/8, 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.**
- **Option plateau tournant en polyéthylène permettant de faciliter la tâche à l'opérateur (peut être demandé à gauche ou à droite).**
- 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 frontal).
- Alimentation MONOPHASE 230V.

SOMMAIRE



DESIGNATION	DIMENSIONS (L x p x h)	HAUTEUR COUPE MAXI	LONGUEUR COUPE MAXI	PUISSANCE	POIDS
MCFGM	1180 x 880 x 1640 mm	250 mm	750 mm	370 W	150 kg
MCFGMPD (plateau � DROITE coté opérateur)	1180 x 1270 x 1640 mm	250 mm	750 mm	370 W	163 kg
MCFGMPG (plateau � GAUCHE coté opérateur)	1180 x 1270 x 1640 mm	250 mm	750 mm	370 W	163 kg

Moins-value si hauteur de coupe mimum 140 mm

MACHINES SPECIALES POUR LE FROMAGE : CONSULTEZ NOUS ...

