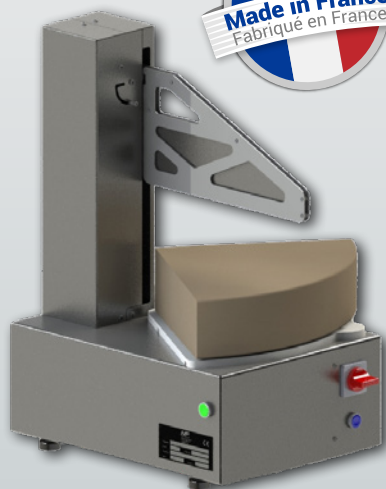


MACHINE À COUPER LES FROMAGES MINI

NOUVEAUTÉ



MINI MCF plateau pivotant standard



MINI MCF + option plateau coulissant

- + Coupe fromages à pâte dure de comptoir (boutique, marché ou labo)
- + Facilite le travail et réduit les troubles musculo-squelettiques TMS
- + Coupe à partir de 1/4 meule jusqu'au détail
- + Avant coupe matérialisée par un laser

- Machine de table ou de comptoir en inox AISI 304 reposant sur 4 pieds.
- **Encombrement réduit permettant de la poser à l'arrière d'une vitrine réfrigérée (en boutique, sur les marchés, etc..)**
- **Conception fiable, résistante et facilitant son nettoyage.**
- **Avant coupe matérialisée par un laser.**
- Très bonne qualité de coupe.
- Conforme aux normes d'hygiène en vigueur.
- Utilisation simple et rapide.
- Faible consommation électrique, et silencieuse
- Alimentation MONOPHASE 230V.

SOMMAIRE



DESIGNATION	DIMENSIONS (L x p x h)	HAUTEUR COUPE MAXI	LONGUEUR COUPE MAXI	PUISSANCE	POIDS
MINI MCF	440 x 550 x 781 mm	250 mm	380 mm	750 W	46 kg

Plateau de coupe 440 x 380 m pour la coupe des fromages rectangulaires

