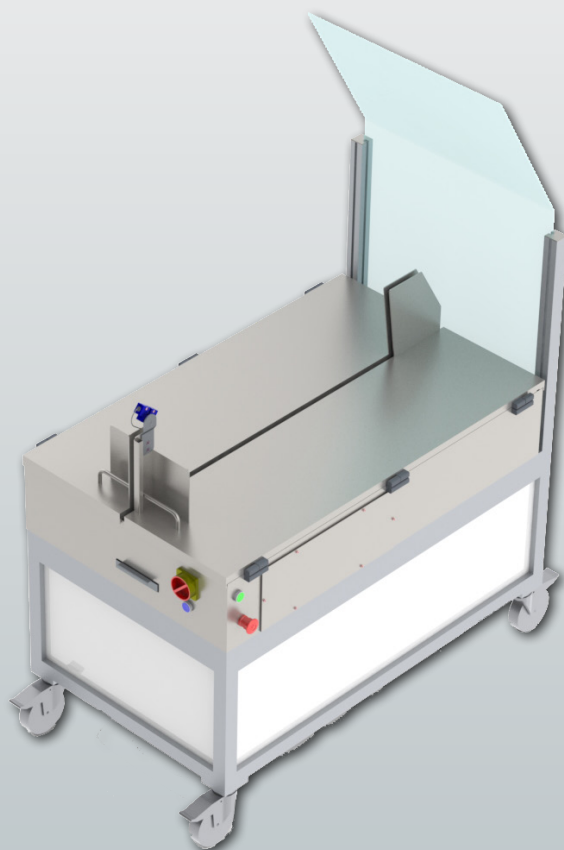


NOUVEAUTÉ

MACHINE SUR SOCLE À COUPER LES FROMAGES

- + 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 d'une meule jusqu'au détail
- + Avant coupe matérialisée par un laser

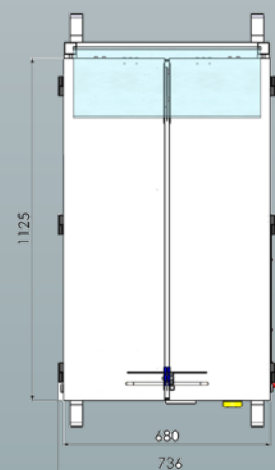
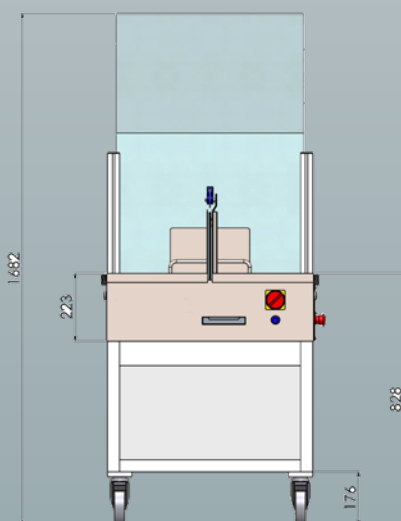
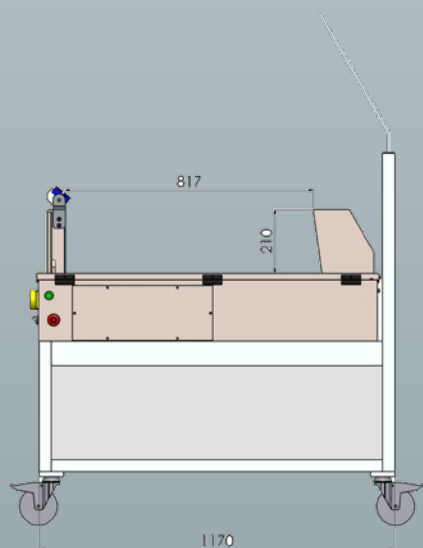
- Machine en inox AISI 304 sur socle à roulettes inox dont 2 directionnelles avec freins.
- **Conception fiable, résistante et facilitant son nettoyage.**
- **Coupe à l'horizontal permettant de limiter les efforts.**
- **Avant coupe matérialisée par un laser.**
- **Vitre de protection côté client.**
- 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
MCFLONGSOCLE	736 x 1170 x 1680 mm	200 mm	800 mm	370 W	120 kg



Photographies non contractuelles. Le constructeur se réserve le droit d'apporter toute modification. Les caractéristiques sont données à titre indicatif et peuvent être modifiées sans préavis.



MATERIEL ALIMENTAIRE PRODUCTION
TARIF 2024 - Franco 1250 € NET
Tél. + 33 (0)1 43 82 51 51