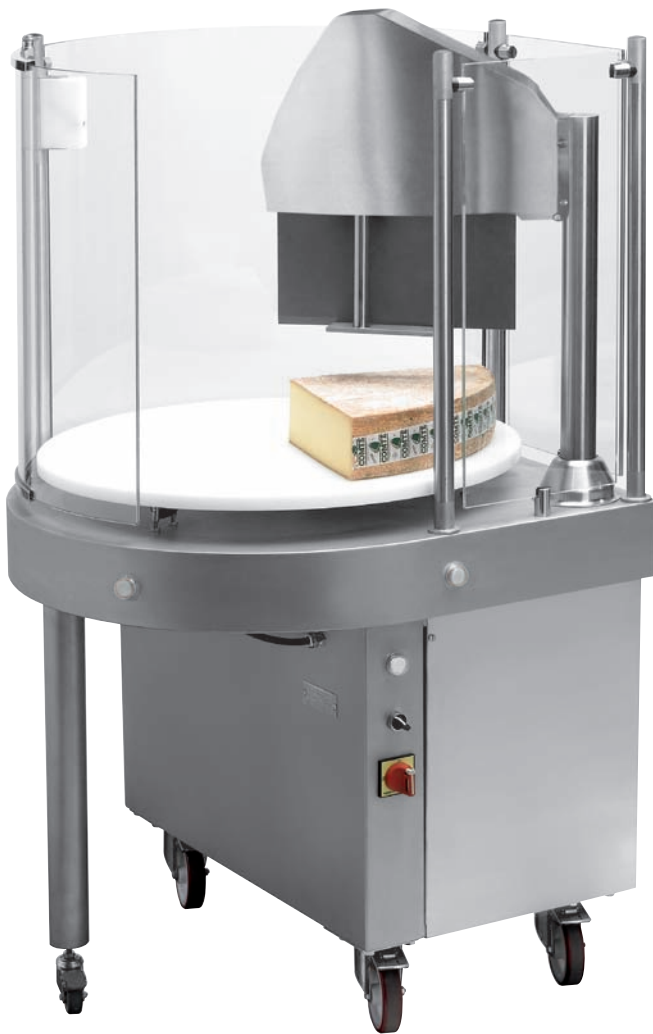




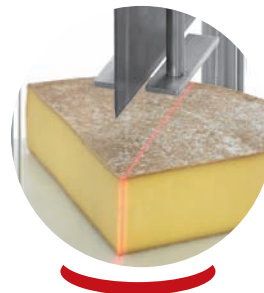
TRANCHEURS À FROMAGES

CHEESES SLICERS

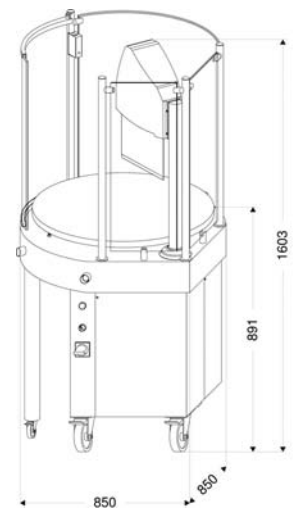




LA COMTOISE
avec option vitres bombées
LA COMTOISE
with option convex windows



Taille de la portion à couper
tracée par faisceau laser
Size of the portion to be cut
drawn by laser beam



Dimensions
Dimensions

La Comtoise

Machine conçue pour couper des fromages à pâte dure (Comté, Beaufort, Parmesan, Cantal...).

Elle permet de faire une coupe nette, parfaitement propre et très précise.

Elle peut être utilisée comme vitrine de présentation ce qui limitera les multiples manipulations du produit.

Sa fonctionnalité évitera les troubles musculo-squelettiques aux coudes et aux épaules souvent liés à la découpe de grosses pièces avec des couteaux manuels.

Bâti 100% INOX 18-10.

Montée sur roulettes INOX Ø 100.

- Machine designed to cut hard cheeses like Comté, Beaufort, Parmesan, Cantal...

- It allows a clean cut but too properly and precise.

- It can be used as a display which will facilitate the handling of the product.

- The comfort of work will avoid musculoskeletal disorders at the elbow and shoulder after associated with the cutting at large pieces with knives manuals.

- Entirely in stainless steel 18-10.

- Assembly with wheels Ø 100, entirely in stainless steel 18-10.

Options disponibles

- Available Options :

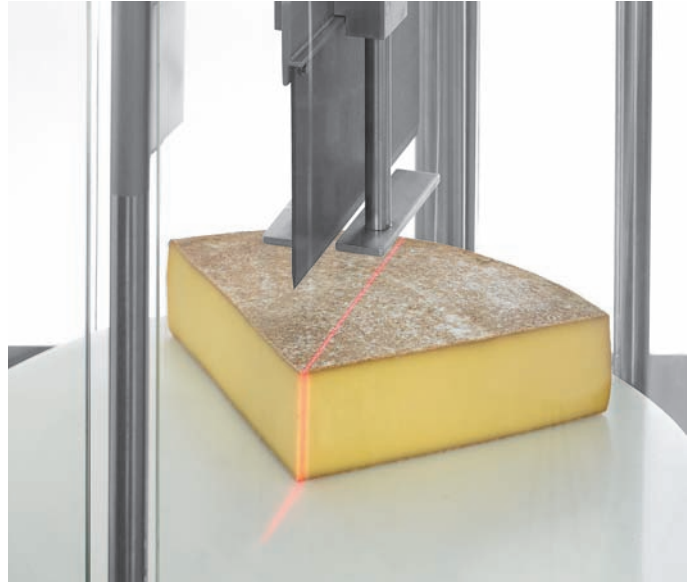
Alimentation Monophasé 230V

- Option : Tension Mono, 230V.

Chargement <i>Loading</i>	Tension <i>Tension</i>	Puissance <i>Power</i>	Couteau <i>Knife</i>	Protection <i>Protection</i>	Encombrement <i>Overall dimension</i>	Poids net <i>Weight</i>
Plateau tournant de 750 mm. Très facile à nettoyer et plateau démontable. <i>Rotating tray of 750mm.</i> <i>Very easy to clean and dismountable tray.</i>	TRI 400V	1 CV	Longueur 375 mm	Vitres bombées (verre feuilleté) <i>Convex windows</i> <i>(laminated glass)</i>	850 x 850 x 1 603	200 kg

Trancheurs à fromages

Cheeses slicers



La Comtoise & Mini Comtoise

**Coupe nette, parfaitement propre
et très précise, traçage par faisceau laser !**

For a net, clean and precise cutting by laser beam !





Taille de la portion à couper
tracée par faisceau laser

Size of the portion to be cut
drawn by laser beam

Mini Comtoise

Alimentation Monophasé 230V

Puissance 0,75 Kw

Conçue pour couper des quarts de meule de Comté, Beaufort, Parmesan, Cantal

Hauteur de coupe de 250mm

Peut être utilisée en machine de comptoir sur table

Sa fonctionnalité évitera les troubles musculo-squelettiques aux coudes et aux épaules souvent liés à la découpe de grosses pièces avec des couteaux manuels.

Commande bimanuelle

- Tension Mono, 230V

- Power, 0,75 Kw

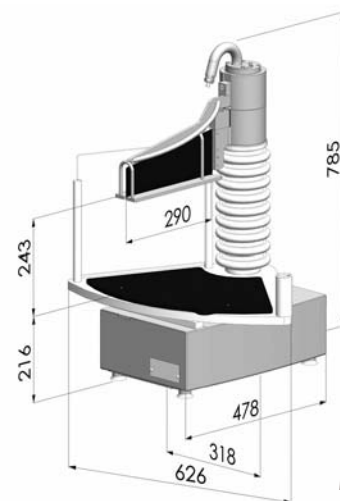
- Machine designed to cut hard cheeses like Comté, Beaufort, Parmesan, Cantal...

- It allows a clean cut but too properly ans precise.

- It can be used as a display which will facilitate the handling of the product.

- The comfort of work will avoid musculo-skeletal disorders at the elbow and shoulder after associated with the cutting at large pieces with knives manuals.

- Equipped with a bimanual control.



Dimensions
Mini comtoise

Options disponibles

- Available Options:

Plaque polyéthylène noire amovible sur plateau tournant

- Black removable plate (polyethylene) on rotating tray