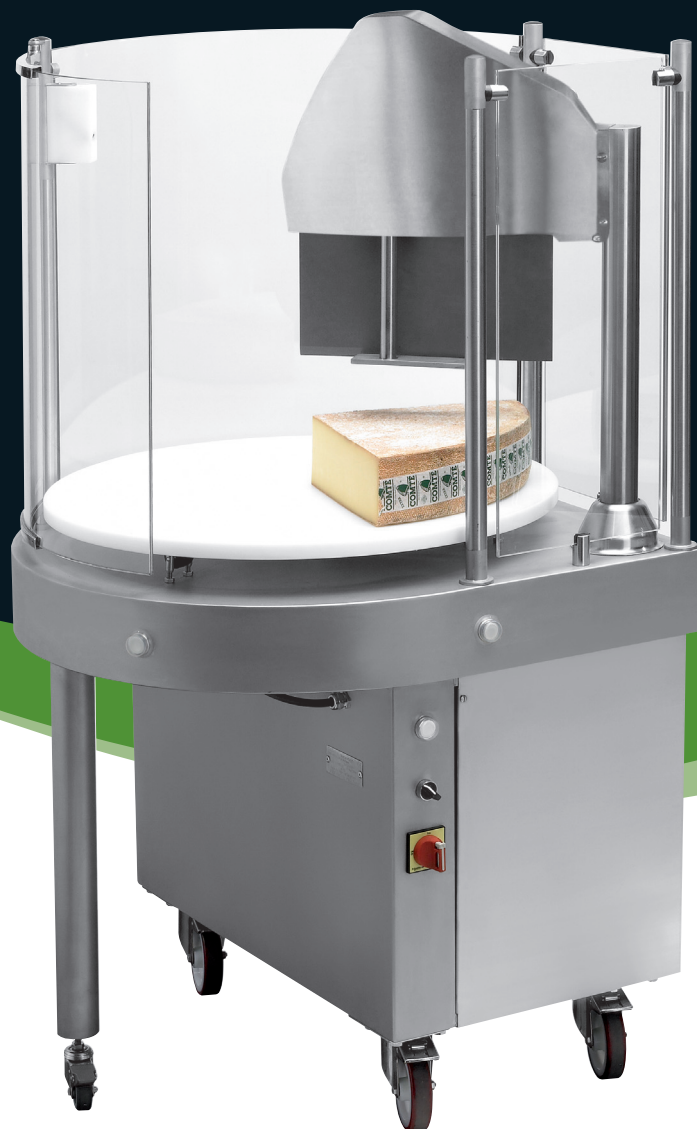




Trancheur à fromages

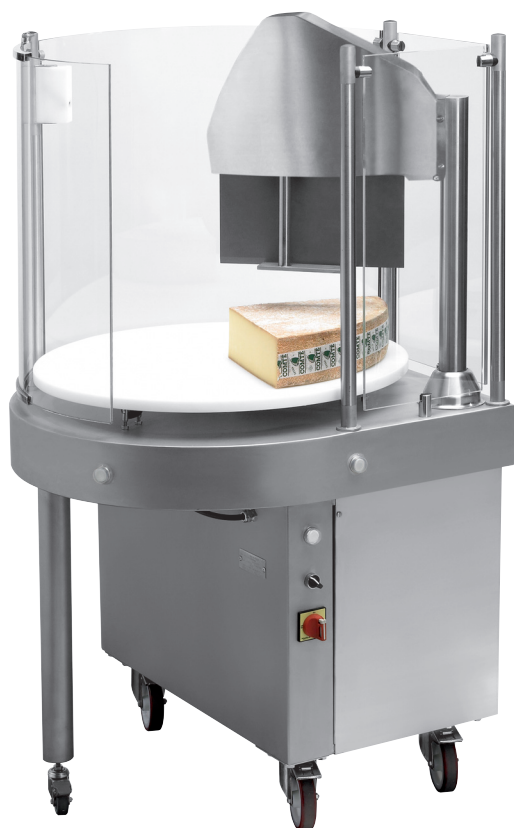
La Comtoise



Précision et rapidité de coupe
Améliore les conditions de travail

Dadaux
TECHNOLOGIES

Qualité
100%
INOX



TRANCHEUR À FROMAGES

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.
- Machine montée sur roulettes INOX Ø100.
- Fonctionnement hydraulique.

Chargement: Plateau tournant de 750 mm, démontable et très facile à nettoyer.

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

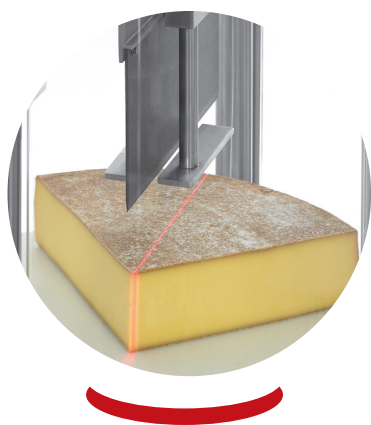
- It allows a clean cut but too properly and precise.

- 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 manual.

- Assembly with wheels Ø100, entirely in stainless steel 18-10.

- Loading : Rotating tray of 750 mm, dismantlable and very easy to clean.

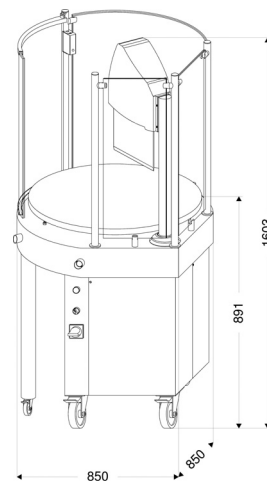


Taille de la portion à couper
tracée par faisceau laser

*Size of the portion to be cut
drawn by laser beam*



Avec option vitre bombées
With option convex windows



Dimensions
La Comtoise

Réf Ref	Tension Tension	Puissance Power	Couteau Knife	Protection Protection	Embossment Overall dimension	Poids net Weight
COMTOISE	TRI, 400V, 50 HZ	1 CV (0.75 Kw)	Longueur 375 mm	Vitres bombées (verre feuilleté) <i>Convex windows (laminated glass)</i>	850 x 850 x 1603	200 Kg



Dadaux S.A.S. - Le Bouchaud - 39800 Bersaillin
Tél. + 33 (0) 3 84 85 51 71 - Fax: + 33 (0) 3 84 85 53 92
www.dadaux.com - E-mail: dadaux@dadaux.com