



## TRANCHEUSES À FROMAGE



TR 360-250 PT380



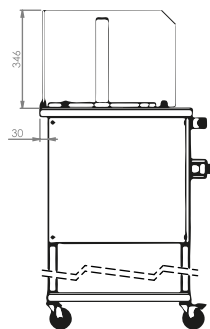
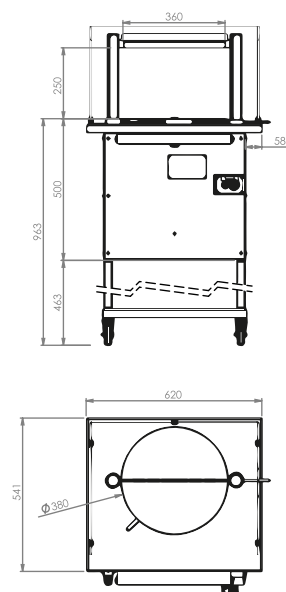
TR 360-290 PT820

Réalisés en Inox 304 L de qualité alimentaire, nos différents modèles de trancheuses permettront une coupe franche et régulière des principaux fromages à pâtes pressées cuites : Beaufort, Comté, Morbier, Emmental ...

Disposant d'une cellule laser permettant de définir les portions et d'une commande bi-manuelle sécurisant la coupe, elles exécuteront des coupes au détail sans effort.

En tant que fabricant, notre offre peut s'adapter à vos besoins en vous proposant par exemple un ajustement des dimensions d'encombrement, ou différents autres aménagements pour l'intégration dans votre banque ou vitrine.

## TR 360-250 PT380

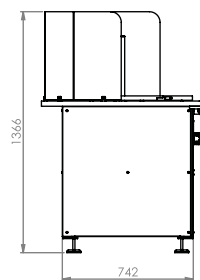
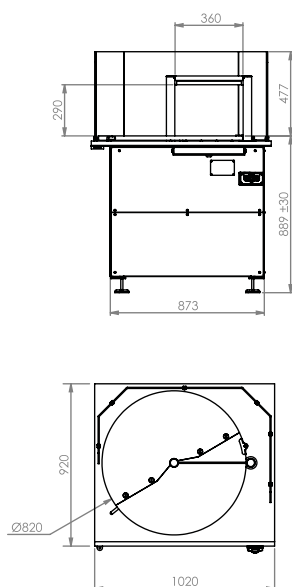


### Caractéristiques techniques

Largeur de coupe : ..... 360 mm  
Hauteur de coupe : ..... 250 mm  
Puissance : ..... 0,37 kw 220 v

- Plateau tournant diamètre 360 mm
- Blocage manuel du plateau
- Ligne de coupe matérialisée par un faisceau laser

## TR 360-290 PT820



### Caractéristiques techniques

Largeur de coupe : ..... 360 mm  
Hauteur de coupe : ..... 290 mm  
Puissance : ..... 0,75 kw 220 v

- Plateau tournant diamètre 820 mm
- Blocage automatique du plateau
- Ligne de coupe matérialisée par un faisceau laser

