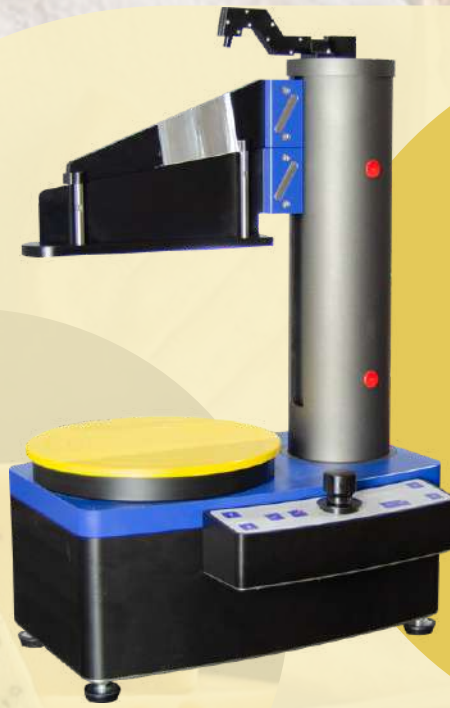


halFRUT

by TECNOVAL MECHANICAL COMPONENTS



Q250

COUPE- FROMAGES PROFESSIONNELLE



Productivité maximale pour
de grandes surfaces

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

- ✓ Lame en Téflon antiadhésive.
- ✓ Base amovible pour un nettoyage facile.
- ✓ Moteur monophasé 220V, 50Hz.
- ✓ Longueur de coupe : 280 mm.
- ✓ Dimensions : 500 x 380 x 800 mm. Poids : 48 kg.
- ✓ Conforme aux normes CE.

Coupe-fromages à pâte dure automatique.

Coupe droite et professionnelle sans effort.

Laser pour visualiser la ligne de coupe.

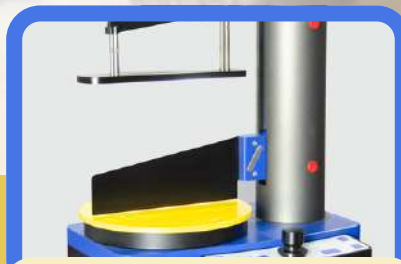
Diviseur pour portions.

Design ergonomique et sécurisé.



LASER

LASER POUR VISUALISER LA LIGNE DE
COUPE.



NETTOYAGE FACILE

MÉCANISME DE POSITION POUR
NETTOYER LA LAME.



BASE AMOVIBLE

BASE AMOVIBLE POUR UN NETTOYAGE
FACILE.