

# TRANCHEUSE C200

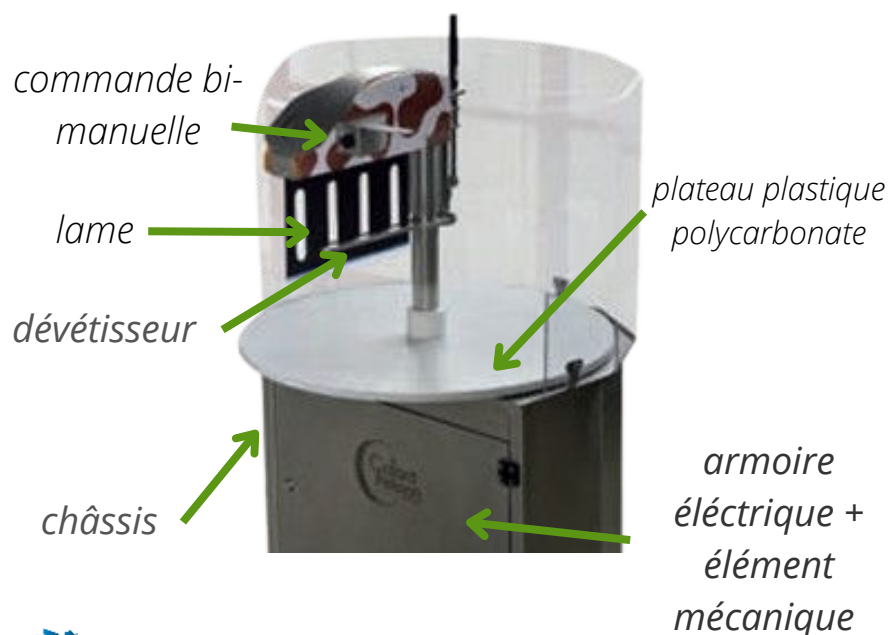


## DESCRIPTION

La trancheuse guillotine C200 est une machine électrique robuste, conçue pour la découpe précise des demi-meules de fromage sans effort. Fixée sur pieds stables, elle garantit une utilisation sécurisée.

Son guidage laser assure un alignement parfait de la coupe, et la commande bi-manuelle protège l'opérateur en maintenant ses mains hors de la zone de coupe.

Grâce à son mécanisme automatisé, la C200 réduit les troubles musculo-squelettiques (TMS) en limitant les efforts physiques, offrant ainsi plus de confort et de sécurité.



## AVANTAGES

- **Gain de Temps** : découpe rapide et précise
- **Réduction des Efforts** : évite la pénibilité de la tâche
- **Guidage laser**
- **Permet la coupe de demi-meule**
- **Prévention des TMS**
- **Durabilité** : Longue durée de vie grâce à l'inox 304L
- **Utilisation Facile**
- **Entretien** : nettoyage simples
- **Robuste**
- **Etude possible selon vos besoins**

## UTILISATION

- **Magasin de fromagerie ou salaison** : Permet une découpe nette et rapide des fromages à pâte dure et mi-dure, garantissant une présentation soignée et un gain de temps en magasin
- **Atelier de transformation** : Idéale pour la découpe en série avant emballage sous vide, en barquettes ou en portions destinées à la vente

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES DE SÉRIE \*

\*les caractéristiques peuvent être changer selon vos besoins

- **Matériau** : Inox 304L
- **Longueur de coupe** : Jusqu'à 375 mm
- **Hauteur de coupe** : Jusqu'à 200 mm
- **Alimentation** : 220V
- **Puissance** : 370 W
- **Niveau Sonore** : <70 dB
- **Dimensions** : 911 x 917 x 1445 mm
- **Masse de la Machine** : 155 kg

