

TRANCHEUSE C300 MINI

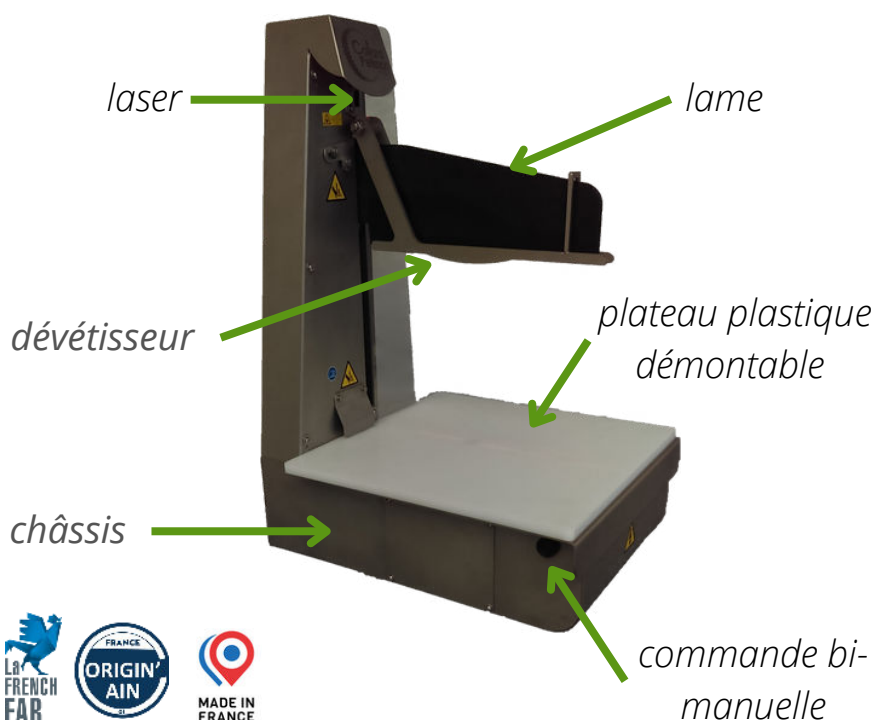


DESCRIPTION

La trancheuse guillotine C300 Mini est une machine électrique, permettant de couper des fromages jusqu'à 300mm de haut avec un plateau en plastique alimentaire démontable rapidement pour le nettoyage.

Elle a l'avantage d'être très mobile et peut se poser sur un plan de travail ou sur une banque de magasin. Il est possible d'adapter un chariot sur mesure, sous la trancheuse pour faire un poste de découpe.

Le pilotage de la machine se fait avec une commande bi-manuelle pour que l'utilisateur ait les deux mains sur la machine pendant le mouvement de la lame.



AVANTAGES

- **Gain de Temps** : découpe rapide et précise
- **Réduction des Efforts** : évite la pénibilité de la tâche
- **Prévention des TMS**
- **Durabilité** : Longue durée de vie grâce à l'inox 304L
- **Utilisation Facile**
- **Entretien** : Démontage et nettoyage simples
- **Existe aussi en version pneumatique**
- **Etude possible selon vos besoins**

UTILISATION

- **Magasin de fromagerie ou salaison** : Permet une découpe nette et rapide des fromages à pâte dure et des jambons secs sans os, 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
- **Camion de marché** : Grâce à sa compacité et sa facilité de déplacement, elle s'intègre parfaitement aux espaces réduits des commerces ambulants.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES DE SÉRIE *

*les caractéristiques peuvent être changer selon vos besoins

- **Matériau** : Inox 304L
- **Longueur de coupe** : Jusqu'à 400 mm
- **Hauteur de coupe** : Jusqu'à 300 mm
- **Alimentation** : 220V
- **Consommation** : 0,4 KW
- **Niveau Sonore** : <70 dB
- **Dimensions** : 400 x 515 x 815 mm
- **Masse de la Machine** : 54 kg

