

La Comtoise



*Précision et rapidité de coupe
Améliore les conditions de travail*



LE PARTENAIRE ALIMENTAIRE
THE FOOD PARTNER

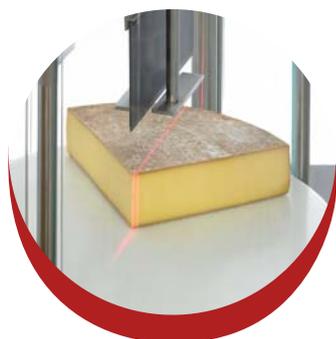
La Comtoise



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 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.



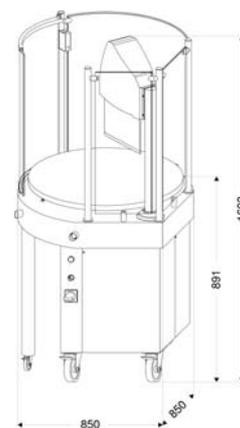
Taille de la portion à couper tracée par faisceau laser

Size of the portion to be cut drawn by laser beam



LA COMTOISE avec option vitres bombées

LA COMTOISE with option convex windows



Dimensions

Dimensions

Chargement <i>Loading</i>	Tension <i>Tension</i>	Puissance <i>Power</i>	Couteau <i>Knife</i>	Protection <i>Protection</i>	Encombrement <i>Overall dimension</i>	Poids net <i>Weight</i>
Plateau tournant de 750 mm. Très facile à nettoyer et plateau démontable. <i>Rotating tray of 750mm. Very easy to clean and dismountable tray.</i>	TRI 400V	1 CV	Longueur 375 mm	Vitres bombées (verre feuilleté) <i>Convex windows (laminated glass)</i>	850 x 850 x 1603	200 kg

Bâti 100% INOX 18-10 – Entirely in stainless steel 18-10.

Montée sur roulettes INOX Ø 100 – Assembly with wheels Ø 100, entirely in stainless steel 18-10.

Option : Alimentation Monophasé 230V – Option : Tension Mono, 230V.

Fonctionnement hydraulique – hydraulic functioning



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