

TRANCHEUSE A FROMAGE REGLABLE CHEESE O MATIC

Découpe le fromage grâce au fil

Pas de gaspillage, bonne ergonomie

Pas de gaspillage, bonne ergonomie

Taquets de support pour stabiliser le fromage sur le plateau

Le fil de découpe de 0.6 mm se remplace facilement

Convient pour les fromages mous, demi-dur et friable

Matière : HMPE (polyéthylène à haut poids moléculaire) + aluminium

Revêtement poudré

LONGUEUR (mm)	LARGEUR (mm)	HAUTEUR (mm)	POIDS (kg)	
480	350	111	10	
Tension	Puissance (kW)	Diamètre (mm)	Contenance (L)	Type de gaz
NC	NC	NC	NC	NC

NC = Non Concerné

Ce document étant notre propriété exclusive, il ne peut être reproduit ni communiqué à des tiers sans notre autorisation écrite.