

Trancheuse Cantal

La trancheuse Cantal est une machine permettant de préparer les fromages pour de la vente à la coupe. Elle coupe les fromages en 4 rondelles. Ces dernières ont un trou carré fait par un carottage 4 portions. On obtient ainsi 8 portions et rondelles de fromage ayant de la croûte afin de pouvoir vendre le fromage à la coupe.



Avantages

- Inox alimentaire
- Gain de temps
- Réduire les efforts
- Evite les Troubles Musculo Squelettique
- Portions régulières et pas de prise de cotes pour la coupe

Applications

- Atelier de transformation



Options

- Outillage spécifique pour carottage



Exemple avec carottage en 4 portions

