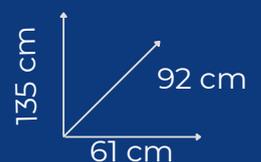


PORZIONATRICE SEMI AUTOMATICA



PORZIONATRICE SEMI AUTOMATICA

Il modello ROCK 20 è una porzionatrice semi-automatica per il taglio di formaggio a pasta dura e semi-dura. Consente di tagliare il formaggio in fette di dimensioni personalizzate.

Tempi di lavoro:

circa 15/h forme di formaggio tipo Parmigiano Reggiano.

Trattandosi di un modello semi-automatico, la macchina richiede un impegno minimo da parte del personale che prenderà il comando della macchina, il taglio avviene in modo automatico.

Il modello Rock 20 permette di personalizzare sia la dimensione degli spicchi (es. 700 g, 1-2-4 kg...), sia il tipo di taglio. Sono previsti i seguenti accessori su richiesta al fine di personalizzare il taglio:

- Lama liscia: idonea per il taglio di formaggi a pasta dura e semi-dura;
- Cilindro estrattore del cuore: strumento che permette di estrarre la parte centrale della forma (detto appunto "cuore" e vendibile a parte) ottenendo porzioni di dimensioni particolarmente ridotte (es. 200-300-400 g...).

L'estrazione del "cuore" impedisce che si creino fette con punte troppo sottili, che rischiano di rompersi o sbriciolarsi.

Lama speciale per il taglio a "roccia", che offre risultati paragonabili al taglio fresco: la superficie del prodotto rimane rugosa, simile al taglio manuale.

POSSIBILI ABBINAMENTI

ROCK 13 + ROCK 20

SEZIONATRICE A ROCCIA E PORZIONATRICE SEMI AUTOMATICA



ROCK 16 + ROCK 20

TAVOLO SEZIONATORE ELETTRICO E PORZIONATRICE SEMI AUTOMATICA

