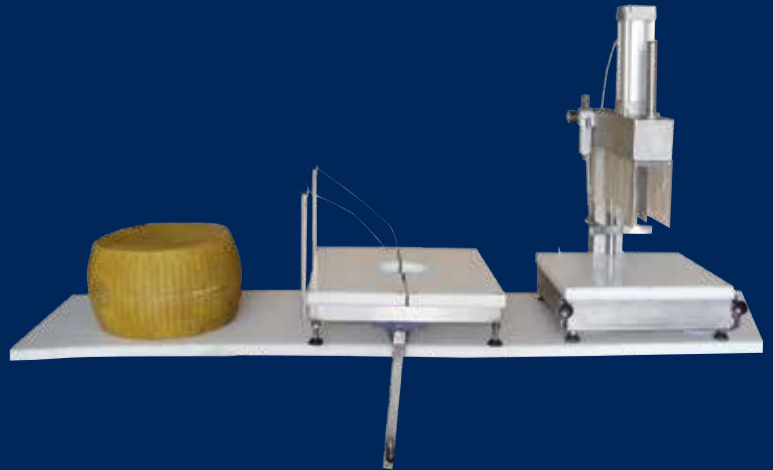


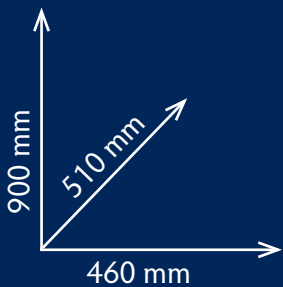
Portionneuse pour plans de travail. Mod. Rock 18
Portioning machine for counters. Mod. Rock 18



combinaisons possibles
Perfectly matched with



Mod. Rock 19 + Rock 18



Mod. Rock 13 + Rock 18

Portionneuse pour plans de travail. Mod. Rock 18

Elle coupe le fromage en tranches de taille personnalisée, facilement et sans aucun effort.

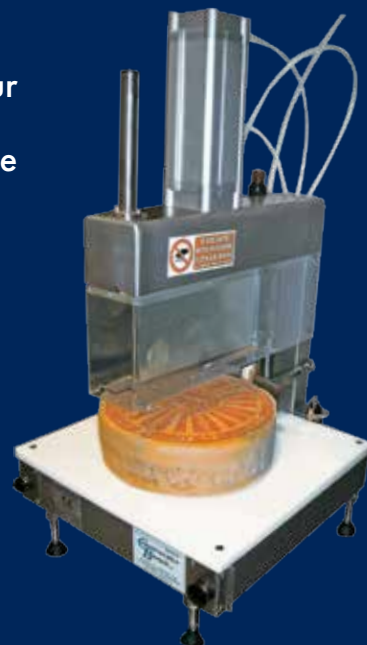
Grâce à ses dimensions compactes, elle peut être placée facilement sur n'importe quel type de surface de travail, même dans des espaces restreints (par exemple, charcuteries, petits magasins, boutiques de rue, étals et supermarchés).

Le modèle Rock 18 peut couper toutes sortes de fromages durs, semi-durs et mous (du Comté ou Gruyère au Parmesan).

Fournie avec:

- **Lames spéciales:** pour la coupe à rocher di fromages, pour des résultats comparables à la coupe manuelle (la surface du produit est froissée et conserve toutes les qualités organoleptiques et esthétiques du fromage juste coupé).
- **Lames lisses:** pour chaque type de fromage semi-dur et mou.

Strictement réalisé conformément à la réglementation de l'UE



Portioning machine for counters. Mod. Rock 18

It cuts the cheese easily and without any effort, in custom-sized slices.

Thanks to its compact dimensions, it can be placed conveniently on any type of work surface, even in small spaces (eg. Delicatessens, little stores, street shops, market stalls and supermarkets).

The Rock 18 model is able to cut all sorts of hard, semi-hard and soft cheeses (from Cheddar to Parmesan).

Equipped with:

- **Special blades for the "rock" cutting,** for results comparable to the manual cut (the product surface is wrinkled and keeps all the organoleptic and aesthetic qualities of the cheese just cut).
- **Smooth blades:** for each type of semi-hard and soft cheese.

Strictly Made in accordance with EU regulations

