



KRÁJEČ SÝRŮ

# MINI COMTOISE



Přesné a rychlé řezání  
Zvyšuje efektivitu práce

**Dadaux**  
CZECH REPUBLIC

100% z  
nerezové  
oceli



## KRÁJEČ SÝRU

# Mini Comtoise

- Kráječ sýra MINICOMTOISE je určen ke krájení čtvrtí kol sýrů jako je Comté, Beaufort, Parmezán, Cantal... Jeho výška krájení umožňuje krájet i velké kusy sýru např. ementál.

Laserový paprsek značí místo pro dokonale čistý a velmi přesný řez.

- Výška řezu 250 mm umožňuje řezat ementál. Může být použit na stole jako přípravný stroj nebo na okraji vitríny místo prkénka pro řezání na požádání.

- Pracovní komfort svým uživatelům předchází problémy pohybového aparátu na loktech a ramenou, které jsou často spojeny s ručním řezáním velkých kusů jedním nožem. Je vybavena dvojruční ovládním umožňujícím uživateli pracovat bezpečně.

- Otočný táč 750 mm, demontovatelný a velmi snadno se čistí

- MINICOMTOISE slicing machine is designed to cut quarters of cheese rounds such as Comté, Beaufort, Parmesan, Cantal... Its cutting height enablesto slice large pieces like Emmental cheese. Its laser beam makes a clear, perfectly clean and very accurate cut.

- Its 250 mm cutting height enables to cut Emmental. It can be used on table as preparation machine or on the edge of the showcase instead of the cutting board to cut on demand.

- The working comfort avoids to its users musculoskeletal problems on elbows and shoulders, which are often linked with the fact of cutting large pieces manually with one knife. It is equipped with a bimanual control enabling to user to work in safety.

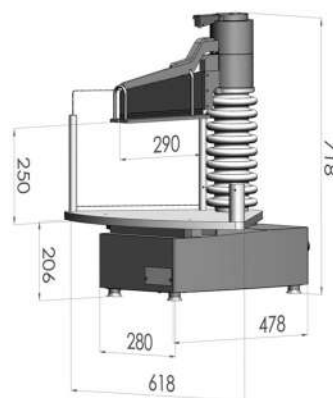
- Rotaring tray of 750mm, dismantable and very easy to clean



Řez porce je označen laserem  
Size of the portion to be cut drawn  
by laser beam



Ovládací panel  
Control board



Rozměry

Model Ref	Napětí Tension	Příkon Motor	Nůž Knife	Výška řezu Heigh of cutting	Rozměry Overall dimension	Hmotnost Weight
MINI COMTOISE	230 V	0,75 kW	Délka 375 mm	250 mm	618 x 478 x 718	52 kg