

## APPAREIL A COUPER LES FROMAGES DURS EN BOULE

**APPAREIL MANUEL D'ENCOMBREMENT  
REDUIT, PERMETTANT LA COUPE DE  
FROMAGES ENTIERS DURS EN BOULE  
GENRE MIMOLETTE VIEILLE OU EDAM  
CECI SANS EFFORT ET EN ETALAGE.**

### CARACTERISTIQUES GENERALES

Corps alu moulé anodisé avec fourreau de  
lame incorporée.

Lame inox interchangeable.

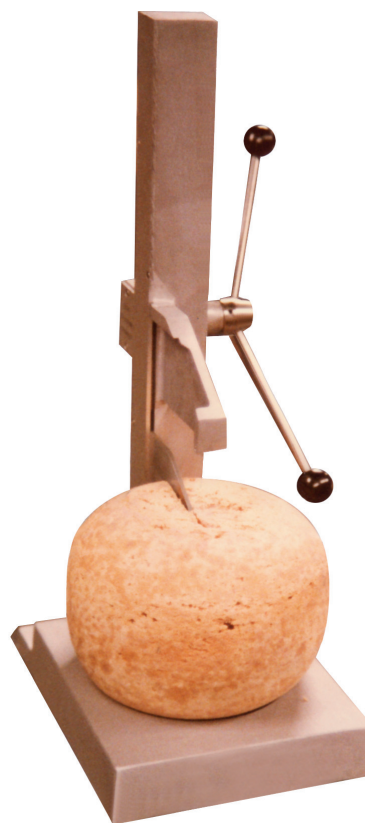
Caoutchouc de qualité alimentaire  
recouvrant l'embase (support du fromage)

Levier de manoeuvre à deux branches

Stabilité de l'appareil assuré par 4 plots  
caoutchouc.

Conforme à la législation du travail.

Appareil breveté SGDG.



### UTILISATION

- 1 L'opérateur place la boule de fromage, dans le creux caoutchouté de l'embase. En maintenant la boule d'une main, il fait descendre la lame dans le fromage à l'aide du levier de manoeuvre.
- 2 La remontée de la lame dans son fourreau s'effectue grâce à un ressort de rappel.
- 3 Il suffit d'effectuer une rotation plus ou moins grande du fromage sur l'embase (en fonction de l'épaisseur de la tranche à obtenir) et de descendre à nouveau la lame dans le fromage pour obtenir une tranche.

FT013