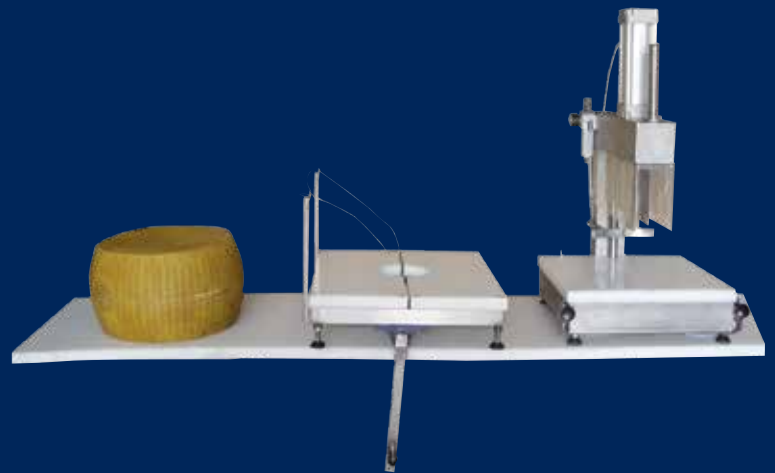


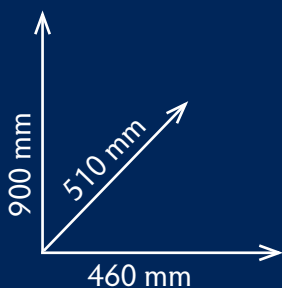
Porzionatrice da banco. Modello Rock 18
Portioning machine for counters. Mod. Rock 18



Possibili abbinamenti
Perfectly matched with



Mod. Rock 19 + Rock 18



Mod. Rock 13 + Rock 18

Porzionatrice da banco. Mod. Rock 18

Svolge in modo efficiente il compito di tagliare il formaggio facilmente e senza sforzo, in fette di dimensioni personalizzate.

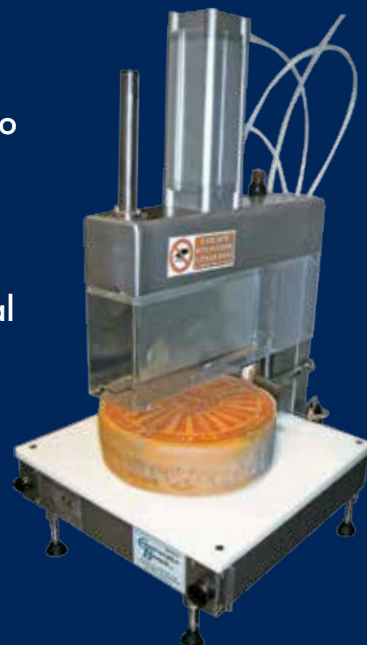
Grazie alle sue dimensioni compatte, può essere posizionata comodamente su ogni tipo di piano di lavoro, anche quando lo spazio non abbonda (es. gastronomie, piccoli punti vendita, commerci ambulanti, banchi del mercato e del supermercato).

Il modello Rock 18 è in grado di tagliare a piacimento ogni genere di formaggio a pasta dura, semi-dura e a pasta morbida (dalle caciotte al Parmigiano e Grana).

Dotata di:

- **Lame speciali per il taglio a "roccia"** : per risultati paragonabili al taglio manuale (la superficie del prodotto rimane rugosa, simile al taglio manuale, e il prodotto mantiene intatte le sue qualità organolettiche).
- **Lame lisce:** per ogni tipo di formaggio a pasta semi-dura e morbida.

Realizzata in accordo con le normative CE



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

