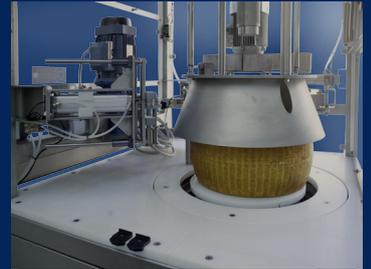


**Discatrice automatica. Modello Rock 21**  
**Horizontal cutting machine. Mod. Rock 21**



*Possibili abbinamenti*  
**Perfectly matched with**



2850 mm  
1200 mm  
1150 mm

**Mod. Rock 22 + Rock 21**

 **Discatrice automatica. Mod. Rock 21**

**Progettata per tagliare il formaggio in un numero programmabile di dischi.**

I dischi possono avere uno spessore fisso oppure variabile, a seconda delle necessità produttive. La macchina può essere programmata sia per il taglio a metà della forma, sia per la sua suddivisione in dischi con altezza variabile.

Essa inoltre, offre la possibilità di rimuovere dalla crosta il piatto superiore e quello inferiore senza scarto, e preparare il formaggio al confezionamento.

La centratura del formaggio avviene sia orizzontalmente che verticalmente e, se necessario, è possibile estrarre la parte centrale della forma con diametro personalizzabile, per ottenere successivamente pezzi di peso particolarmente ridotto. L'estrazione del "cuore", infatti, impedisce che si creino fette con punte troppo sottili, che rischiano di rompersi o sbriciolarsi.

**Metodo di funzionamento:**

- Centratura della forma sia in verticale che in orizzontale.
- Estrazione, se richiesta, del cuore.
- Preparazione del formaggio al taglio o alla divisione in dischi.
- Fresatura della crosta e taglio del formaggio in due metà uguali o divisione in dischi di spessore variabile.
- Eventuale asportazione dei piatti superiore e inferiore della crosta, con spessore programmabile e divisione del formaggio nel numero di porzioni desiderate per il confezionamento.

Realizzata in accordo con le normative CE



 **Horizontal cutting machine. Mod. Rock 21**

**Designed to cut the cheese in a programmable number of discs.**

The disks can have a fixed or variable thickness, depending on the needs.

The machine can be programmed both for the cutting in half of the cheese and for its division into discs with variable height.

It also offers the possibility to remove from the crust the upper and the lower plate, without waste, and preparing the cheese to be packaged.

The centering of the cheese takes place both horizontally and vertically, and if necessary, it is possible to remove the central part of the wheel with a customizable diameter to obtain slices with a particularly low weight. The extraction of the "heart" of the cheese, in fact, avoids creating slices with too thin tips, which may break or shatter.

**Operating method:**

- Centering of the wheel of cheese both vertically and horizontally.
- Extraction, if required, of the heart.
- Preparation of the cheese to be cut in slices or divided into horizontal discs.
- Rind milling, cutting of the cheese in half and division into discs with varying thickness.
- Eventual removal of the upper and lower plates of the rind with programmable thickness, and division of the wheel in the desired number of portions for packaging.

Strictly Made in accordance with EU regulations

