



Tagliaverdura / tagliamozzarella monofase - potenza 515 W - velocità 300 rpm

MODELLO: KTVM-M1

Dimensioni esterne
L 280 x P 510 x H 510 mm

1.083,00 € + IVA



Disponibile a magazzino



Dimensioni esterne	L 280 mm x P 510 mm x H 510 mm
Potenza	515 W - 0,7 hp
Voltaggio	Monofase - 230 V
Alimentazione	230 V / 1 / 50 Hz

Peso	17,5 Kg
Produzione oraria	36 Kg
Velocità	300 rpm
Disponibilità	Disponibile a Magazzino

Descrizione

Tagliaverdure e Tagliamozzarella Professionale in Alluminio e Acciaio Inox

Affidabile, compatto e versatile: questo **tagliaverdure/tagliamozzarella professionale** è lo strumento perfetto per ristoranti, pizzerie, gastronomie e cucine professionali che cercano precisione e prestazioni elevate, anche con ingredienti delicati come la mozzarella.

- ? **Struttura robusta** in lega di alluminio e acciaio inox
- ? **Motore ventilato per uso continuo**, ideale per lavorazioni intensive
- ? **Design compatto** per una gestione ottimale dello spazio in cucina
- ? **Sistema a caduta diretta**: perfetto per mozzarella, formaggi e prodotti morbidi
- ? **Sicurezza garantita** da 3 microinterruttori (leva, coperchio e vasca)
- ? **Vasca raccogliette** con interblocco inclusa
- ? **Coperchio in acciaio inox** lavabile in lavastoviglie
- ? **Ampia disponibilità di dischi intercambiabili** (non inclusi)

Perchè sceglierlo?

- Ideale per tagliare: mozzarella, verdure, ortaggi, formaggi e frutta
- Precisione di taglio anche con alimenti delicati

- Facile da pulire, sanificare e mantenere
- Progettato per uso professionale quotidiano
- Solido, sicuro e silenzioso

Dati tecnici:

Dimensioni: L 280 mm × P 510 mm × H 510 mm

Potenza: 515 W (0,7 HP)

Alimentazione: Monofase – 230 V / 1 / 50 Hz

Velocità di rotazione: 300 rpm

Peso: 17,5 kg

Nota importante: *I dischi di taglio non sono inclusi* ma sono disponibili separatamente in diverse misure per adattarsi a ogni tipo di lavorazione.