



Tagliamozzarella Professionale Trifase per taglio a fiocco 0,75 Kw

MODELLO: FTMC100

Dimensioni esterne

L 420 x P 220 x H 440 mm

748,00 € + IVA

 **Disponibile a magazzino**



Dimensioni esterne	L 420 mm x P 220 mm x H 440 mm
Potenza	0,75 (1,00) Kw/Hp
Voltaggio	Trifase - 400 V
Alimentazione	230-400 V/50 Hz
Peso	18 kg

Giri motore	1400 rpm
Produzione oraria (Kg)	50 kg
Disponibilità	Disponibile a Magazzino
Dotazione di serie	Cono da 7 mm
Normative	CE

Descrizione

Tagliamozzarella Professionale Trifase per taglio a fiocco 0,75 Kw.

Il **tagliamozzarella professionale** è una macchina robusta, compatta, di grande rendimento e potenza, **carenata in acciaio inox** ([su questa macchina non è possibile montare il gruppo carne](#)).

Ha un taglio a "fiocco" del formaggio, che permette una cottura più omogenea sul pomodoro, rispetto a quella a cubetti, dove la mozzarella rischia di bruciarsi ed essere sgradevole al palato.

Funziona con un **riduttore ad ingranaggi elicoidali a bagno d'olio**, a differenza degli altri apparecchi presenti sul mercato. Sopporta bene i carichi di lavoro.

Motore di serie con **termica di protezione**, chiave per lo smontaggio del taglio in dotazione. Possibilità di alternare i coni con foratura differente.

Il tagliamozzarella viene dotato del **cono da 7 mm**, quello indicato per sfilacciare la mozzarella.

Se interessati ad un cono con una foratura diversa (2 mm, 2,5 mm, 4 mm), è necessario specificarlo nell'ordine.

PRESENTE CAVO DI LINEA

FOTO PURAMENTE INDICATIVA

