



Tagliamozzarella Professionale Monofase per cubetti e sfilacci 0,35 Kw

MODELLO: CUT/CU

Dimensioni esterne

L 390 x P 460 x H 740 mm

1.150,00 € + IVA



Prodotto in 15/20 gg



Dimensioni esterne	L 390 mm x P 460 mm x H 740 mm
Potenza	0,35 kw (0,47 hp)
Voltaggio	Monofase-230 V (su richiesta Trifase-400 V)
Temperatura d'esercizio	0°C/+4°C

Peso	20 Kg
Produzione oraria	120-190 kg
Numero giri al minuto	140 rpm
Motore	Ventilato

Descrizione

Tagliamozzarella Professionale Monofase per cubetti e sfilacci 0,35 Kw.

Il tagliamozzarella è costruito interamente **in acciaio inox** con finitura superficiale brevettata certificata a norme per alimenti, garantita contro la corrosione.

Il coperchio è in **acciaio inossidabile** completamente **removibile e lavabile in lavastoviglie**.

Il **motore** è **ventilato** e professionale ed è dotato di **protezione termica** con **motoriduttore a ingranaggi**.

Il macchinario possiede anche un **microinterruttore di sicurezza** posto sul coperchio e sulla maniglia.

La migliore resa di taglio si ottiene ad una temperatura compresa fra 0°C e +4°C.

Il tagliamozzarella presenta voltaggio Monofase-230 V. Su richiesta Trifase-400 V.

Dischi non inclusi.

Con questo tagliamozzarella si può cubettare, ma anche sfilacciare utilizzando apposito disco.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA