

Pedido del cliente

Cortador de mozzarella profesional trifásico 0,75 KW

Precio: 808,00 € + IVA



Referencia: FTMC100

Fabricante: Gastrodomus

Categoría: Cortadora de mozzarella

Pedido del cliente

Descripción

Cortador de mozzarella profesional trifásico 0,75 KW.

El **cortador de mozzarella profesional** es una máquina robusta y compacta de gran rendimiento y potencia, con **revestimiento de acero inoxidable** (no es posible montar la unidad de carne en esta máquina).

Tiene un corte en "moño" de la mozzarella, que permite una cocción más homogénea sobre el tomate, en comparación con el corte en cubos, donde la mozzarella corre el riesgo de quemarse y ser desagradable al paladar.

Funciona con un **engranaje helicoidal en baño de aceite**, a diferencia de otros aparatos del mercado. Soporta bien las cargas de trabajo.

Motor estándar con **protección térmica**, llave para desmontar la cortadora suministrada. Posibilidad de alternar los conos con diferentes agujeros.

El cortador de mozzarella está equipado con un **cono de 7 mm**, el indicado para deshacer la mozzarella.

Si está interesado en un cono con una perforación diferente (2 mm, 2,5 mm, 4 mm), especifíquelo en su pedido.

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL

Características

Característica	Valor
Dimensiones externas	L 420 mm x P 220 mm x A 440 mm
Potencia	0,75 (1,00) KW/HP
Tensión	Trifásica - 400 V
Equipamiento de serie	Cono de 7 mm
Alimentación eléctrica	230-400 V/50 Hz
Peso	18 kg
Revoluciones del motor	1400 rpm
Produzione oraria (Kg)	50 kg