

Cortador de mozzarella profesional trifásico para deshilachar 0,35 KW

MODELO: CUT/SF-TR

Dim. externas
L 390 x P 460 x A 740 mm

1.371,00 € + IVA

En stock

Dim. externas	L 390 mm x P 460 mm x A 740 mm
Potencia	0,35 kW (0,47 hp)
Tensión	Trifásico-400 V
Peso	20 kg

Producción horaria	250-300 kg
Número de revoluciones por minuto	280 rpm
Disponibilidad	En Stock
Normative	CE

Descripción

Cortador de mozzarella profesional trifásico para deshilachar 0,35 KW.

El cortador de mozzarella está fabricado íntegramente en **acero inoxidable** con un acabado superficial certificado según las normas alimentarias, garantizado contra la corrosión.

La **tapa** es de **acero inoxidable** y es completamente **desmontable y apta para el lavavajillas.**

El **motor es ventilado** y profesional y tiene una **protección térmica** con **motor de engranajes**.

La máquina también cuenta con un **micro interruptor de seguridad** en la tapa y el mango.

El mejor rendimiento de corte se obtiene a una temperatura entre 0°C y +4°C.

Es rápido y ágil y su uso se recomienda para aquellos que sólo necesitan deshilachar y no cortar en dados.

Discos no incluidos.

Con este cortador no es posible cortar en dados (ni siquiera cambiando los discos).

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL