

Cortador de mozzarella profesional monofásico para cubos y tiras 0,35 KW

MODELO: CUT/CU

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

1.288,00 € + IVA

Producción 15/20 días

Dim. externas	L 390 mm x P 460 mm x A 740 mm
Potencia	0,35 kW (0,47 hp)
Tensión	Monofásico-230 V (a pedido trifásico-400 V)
Temperatura de funcionamiento	0°C/+4°C
Peso	20 Kg

Producción horaria	120-190 kg
Número de revoluciones por minuto	140 rpm
Motor	Ventilado
Normative	CE

Descripción

Cortador de mozzarella profesional monofásico para cubos y tiras 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.

Tiene una tensión monofásica de 230 V. A pedido Trifásico-400 V.

Discos no incluidos.

Con este cortador es posible cortar en dados, pero también deshilachar utilizando un disco especial.

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL