Cortador de mozzarella profesional monofásico para deshilachar 0,35 KW



MODELO: CUT/SF

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

1.371,00 € + 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)
Peso	20 kg

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

Descripción

Cortador de mozzarella profesional monofásico 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.

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

Discos no incluidos.

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

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL