

Cortador de mozzarella profesional para deshilachar 0,35 KW

MODELO: TAS

Dim. externas
L 330 x P 380 x A 690 mm

1.348,00 € + IVA

Solicita plazos entrega

Dim. externas	L 330 mm x P 380 mm x A 690 mm
Potencia	0,35 kW
Peso neto	15 Kg
Tensión	Trifásico-400 V (a pedido Monofásico-230 V)
Producción horaria	250-300 kg

Velocidad	300 rpm
Estructura externa	De acero ino x idable
Carrocería	Acero ino x idable
Normative	CE

Descripción

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

La máquina ha sido construida especialmente **para deshilachar mozzarella** de diferentes tamaños. De hecho, según el disco utilizado, es posible obtener tanto productos de deshilachado mixto como de corte de espagueti.

El cortador de mozzarella tiene una **estructura externa de acero inoxidable y el cuerpo y la tapa de aluminio.**

La máquina está equipada con un **micro interruptor de seguridad en la tapa y el asa y con sencillos controles de encendido y apagado en el lateral.**

El **tamaño de la boca** es de **80 mm x 65 mm.**

La **producción por hora** es de aproximadamente **250/300 kg.**

El cortador tiene una tensión trifásica de 400 V. A petición, monofásico-230 V sin variación de precios.

Los discos no están incluidos.

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL