

Cortador de mozzarella profesional trifásico para cortar en cubitos 0,45 KW

MODELO: TAC

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

1.460,00 € + IVA

En stock

Dim. externas	L 330 mm x P 380 mm x A 690 mm
Potencia	0,45 Kw
Peso neto	17 Kg
Tensión	Trifásico-400 V (a pedido Monofásico-230 V)
Producción horaria	120-190 Kg

Velocidad	140 rpm
Disponibilidad	En Stock
Estructura externa	De acero ino x idable
Carrocería	Acero ino x idable
Normative	CE

Descripción

Cortador de mozzarella profesional trifásico para cortar en cubitos 0,45 KW.

La máquina ha sido especialmente ideada **para cortar la mozzarella en cubitos** de distintos tamaños según el disco utilizado.

La **estructura externa** del cortador de mozzarella **es de acero inoxidable y el cuerpo y la tapa son 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 120/190 kg.

El cortador tiene una tensión trifásica de 400 V. A pedido, monofásico-230 V.

No se incluyen los discos ni la cuchilla.

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL