



## Tagliamozzarella professionale in acciaio inox h09163

Tagliamozzarella per sfilacciare in acciaio inox e alluminio. Produzione oraria: 250/300 Kg/h. Velocità: 300 rpm. Dimensioni bocca: ~ 80x65 mm.

Macchina professionale progettata appositamente per sfilacciare la mozzarella; ideale per pizzerie, ristoranti e rosticcerie. Carcassa in acciaio inox con corpo centrale e coperchio in alluminio; taglia-mozzarella dotato di microinterruttori di sicurezza su coperchio e maniglia.

Macchina per sfilacciare la mozzarella in varie misure; in base all'utilizzo dei vari dischi (non inclusi) si ottiene una sfilacciatura mista che un taglio a spaghetti.

### Caratteristiche tecniche:

- Carcassa in acciaio inox
- Corpo e coperchio in alluminio
- Alimentazione: 230V/1N/50 Hz
- Peso netto: 15 kg
- Peso lordo: 17 kg
- Dimensioni: 330x380xh.690 mm
- Produzione oraria: 250/300 Kg/h
- Velocità: 300 rpm
- Potenza monofase: 0,3 kW (0,4 HP)
- Potenza trifase: 0,35 kW (0,5 HP)
- Dimensioni bocca (forma irregolare): 80x65 mm
- Dischi esclusi
- Conforme norme CE

### Optional:

- Disco per sfilacciare Ø 4 mm circa
- Disco per sfilacciare Ø 7 mm circa

L'immagine è puramente indicativa.

## INFORMAZIONI

- **Garanzia** 1 anno