



Tagliamozzarella professionale per cubettare h09164

Mozzarella cutter in acciaio inox e alluminio. Produzione oraria: 120/190 Kg/h in base ai dischi utilizzati. Velocità: 140 rpm. Conforme CE.

Macchina professionale progettata per ottenere cubetti di mozzarella in varie misure in base ai dischi utilizzati; apparecchiatura adatta per ristoranti, pizzerie, mense e per servizi catering. Taglia-mozzarella per cubettare realizzato in acciaio inox con corpo centrale e coperchio in alluminio; completo di microinterruttori di sicurezza su coperchio e maniglia.

Caratteristiche tecniche:

- Carcassa in acciaio inox
- Corpo e coperchio in alluminio
- Alimentazione: 230V/1N/50 Hz
- Peso netto: 17 kg
- Peso lordo: 19 kg
- Dimensioni: 330x380xh.690 mm
- Produzione oraria: 120/190 Kg/h
- Velocità: 140 rpm
- Potenza monofase: 0,4 kW (0,55 HP)
- Potenza trifase: 0,45 kW (0,6 HP)
- Dimensioni bocca (forma irregolare): 80x65 mm
- Dischi esclusi
- Conforme norme CE

Optional:

- Dischi 8x8x8
- Dischi 10x10x8
- Dischi 12x12x8

L'immagine è puramente indicativa.

- **Garanzia 1 anno**