

**Professioneller Mozzarella-Schneider, dreiphasig, Reibe,
0,75 kW**

Preis: 785,00 € + IVA



Referenz: FTMC100

Hersteller: Gastrodomus

Kategorie: Schneidemaschine für Mozzarella

Kurzbeschreibung

Beschreibung

Professioneller Mozzarella-Schneider, dreiphasig, Reibe, 0,75 kW

Der professionelle robuste Mozzarella-Schneider mit **Edelstahlverkleidung** ist ein kompaktes Gerät mit hoher Leistung und Kraft. Es ist nicht möglich ein Schneidemesser für Fleisch an diesem Gerät anzubringen.

Der mit dem Gerät geriebene Mozzarella zerschmilzt gleichmäßig und schnell auf der Pizza, im Gegensatz zum würfelig geschnittenen Mozzarella der nicht so schnell schmilzt und leicht ein bisschen verbrennt was den Geschmack sehr beeinträchtigt.

Im Gegensatz zu anderen sich auf dem Markt befindenden Geräten, arbeitet er mit einem **schrägverzahnten Getriebe im Ölbad**. Er hält den Arbeitsbelastungen gut stand.

Der Schneider hat einen Standardmotor mit **Wärmeschutz**. Im Lieferumfang ist ein Schlüssel für die Demontage des Messers enthalten. Es besteht die Möglichkeit, den Trichter abwechselnd mit verschiedenen Perforationen zu versehen.

Der Mozzarella-Schneider hat einen **7-mm-Trichter** mit dem der Käse gerieben wird.

Wenn Sie an einem Trichter mit einer anderen Perforation (2 mm, 2,5 mm, 4 mm) interessiert sind, geben Sie dies bitte bei Ihrer Bestellung an.

FOTO REIN INDIKATIV

Eigenschaften

Merkmal	Wert
Außenmaße	B 420 mm x T 220 mm x H 440 mm
Leistung	0,75 (1,00) KW/PS
Spannung	dreiphasig - 400 V
Standardausstattung	Trichter mit 7 mm Lochgröße
Spannung	230-400 V/50 Hz
Gewicht	18 Kg
Motorumdrehungen	1400 RPM

Kundenauftrag

Stundenleistung (kg)

50 kg

Disponibilità

Disponibile a Magazzino

Erstellt am 01/06/2026