

**Professioneller Mozzarella-Schneider für gehobelten Käse,
dreiphasig, 0,35 kW**

Preis: 1.285,00 € + IVA



Referenz: CUT/SF-TR

Hersteller: Gastrodomus

Kategorie: Schneidemaschine für Mozzarella

Kurzbeschreibung

Beschreibung

Professioneller Mozzarella-Schneider für gehobelten Käse, dreiphasig, 0,35 kW

Der Mozzarellaschneider ist aus **Edelstahl** und hat eine patentierte, korrosionsbeständige Oberflächenstruktur die zertifiziert ist da sie den Lebensmittelnormen entspricht.

Der abnehmbare **Deckel aus rostfreien Stahl ist spülmaschinenfest.**

Der professionelle, belüftete Getriebemotor hat einen **Wärmeschutz.**

Das Gerät besitzt außerdem einen **Sicherheitsmikroschalter** am Deckel und am Griff-

Die beste Schneideleistung wird bei einer Temperatur zwischen 0°C und +4°C erzielt.

Mit ihm kann man auf schnelle Weise einen gehobelten Käse herstellen aber keinen würfelig geschnittenen Käse.

Im Lieferumfang sind keinen Schneidescheiben enthalten.

Mit diesem Mozzarellaschneider bekommen Sie keinen gewürfelte Käse (auch nicht wenn Sie die Schneidescheibe auswechseln)

FOTO REIN INDIKATIV

Eigenschaften

Merkmal	Wert
Außenmaße	B 390 mm x T 460 mm x H 740 mm
Leistung	0,35 kw (0,47 hp)
Spannung	dreiphasig - 400V
Gewicht	20 kg
Stundenleistung	250 - 300 kg
Drehzahl pro Minute	280 rpm

Kundenauftrag

Disponibilità

Disponibile a Magazzino

Erstellt am 11/06/2026
