

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

---

