

**Professioneller Mozzarella-Schneider für gewürfelten und gehobelten Käse, einphasig, 0,35 kW**

**Preis: 1.208,00 € + IVA**

---



---

**Referenz:** CUT/CU

**Hersteller:** Gastrodomus

**Kategorie:** Schneidemaschine für Mozzarella

---

## Beschreibung

### Professioneller Mozzarella-Schneider für gewürfelten und gehobelten Käse, einphasig, 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 Edelstahl 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.

Der Mozzarella-Schneider ist einphasig und hat 230 Volt. Auf Anfrage ist eine Dreiphasen-400 Volt-Spannung erhältlich.

Im Lieferumfang sind keinen Schneidescheiben enthalten.

Mit diesem Mozzarellaschneider bekommen Sie einen gewürfelte, oder unter Einsatz einer anderen Schneidescheibe, einen gehobelten Käse.

**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>	einphasig - 230 V (auf Anfrage: dreiphasig - 400 V)
<b>Betriebstemperatur</b>	0°C/+4°C
<b>Gewicht</b>	20 Kg
<b>Stundenleistung</b>	120 - 190 kg
<b>Drehzahl pro Minute</b>	140 rpm
<b>Motor</b>	belüftet

---