

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
Außenmaße	B 390 mm x T 460 mm x H 740 mm
Leistung	0,35 kw (0,47 hp)
Spannung	einphasig - 230 V (auf Anfrage: dreiphasig - 400 V)
Betriebstemperatur	0°C/+4°C
Gewicht	20 Kg
Stundenleistung	120 - 190 kg
Drehzahl pro Minute	140 rpm
Motor	belüftet
