

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

Preis: 1.285,00 € + IVA



Referenz: CUT/SF

Hersteller: Gastrodomus

Kategorie: Schneidemaschine für Mozzarella

Kurzbeschreibung

Beschreibung

Professioneller Mozzarella-Schneider für 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 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.

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 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	einphasig - 230 V (auf Anfrage: dreiphasig - 400V)

Kundenauftrag

Gewicht	20 kg
Stundenleistung	250 - 300 kg
Drehzahl pro Minute	280 rpm

Erstellt am 11/06/2026