

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

Preis: 1.264,00 € + IVA



Referenz: TAS

Hersteller: Gastrodomus

Kategorie: Schneidemaschine für Mozzarella

Beschreibung

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

Die Maschine wurde speziell zum Hobeln von Mozzarella in verschiedenen Größen entwickelt. Je nachdem welche Schneidescheiben sie benutzen, erhalten Sie sowohl einen gemischten als auch einen Spaghettiförmigen Schnitt.

Die äußere Struktur ist aus **Edelstahl**, der **Körper und der Deckel hingegen aus Aluminium**.

Die Maschine ist mit einem **Mikrosicherheitsschalter** auf dem Deckel und am Griff, sowie mit einfachen **ON/OFF-Schaltern** an der Seite ausgestattet.

Öffnung: 80 x 65 mm

Stundenproduktion: etwa 250/300 kg

Dreiphasig, 400 V. Auf Anfrage auch mit einphasiger Spannung, 230 V erhältlich.

Im Lieferumfang sind keine Schneidescheiben enthalten.

FOTO REIN INDIKATIV

Eigenschaften

Merkmal	Wert
Außenmaße	B 330 mm x T 380 mm x H 690 mm
Leistung	0,35 kW
Nettogewicht	15 Kg
Spannung	dreiphasig - 400 V (auf Anfrage: einphasig - 230 V)
Außenmaterial	Edelstahl
Stundenleistung	250-300 kg
Geschwindigkeit	300 rpm
Baumaterial	Edelstahl
