

TMS

TAGLIAMOZZARELLA - MOZZARELLA CUTTER - COUPE-MOZZARELLA



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

POTENZA POWER	350 W / 0,47 HP (230V) 450 W / 0,60 HP (400V)
ALLACCIAMENTO ELETTRICO ELECTRICAL CONNECTION	230V-50Hz-1 400V-50Hz-3
GIRI DISCO RPM	280
PRODUZIONE ORARIA OUTPUT PER HOUR	250-300 kg
USO SERVICE	intermittente intermittent
PESO NETTO NET WEIGHT	20 kg
DIMENSIONI DIMENSIONS	400x470x750h mm



Tagliamozzarella per sfilacciare, costruito completamente in acciaio inossidabile con finitura superficiale brevettata certificata a norme per alimenti, garantita contro la corrosione. Coperchio in acciaio inossidabile completamente removibile lavabile in lavastoviglie. Motore ventilato professionale con protezione termica. Con motoriduttore ad ingranaggi. Interruttore partenza arresto con centralina 24V. Microinterruttore coperchio e maniglia. La migliore resa di taglio si ottiene ad una temperatura compresa fra 0 e +4 gradi. Con questa versione di tagliamozzarella non si può anche cubettare. Dischi non inclusi.



Mozzarella cutter for shredding made entirely of stainless steel with patented surface finish certified to food standards, guaranteed against corrosion. Fully removable, dishwasher-safe stainless steel lid. Professional ventilated motor with thermal protection. With gear motor. Start-stop switch with 24V control unit. Lid and handle microswitch. The best cutting performance is obtained at a temperature between 0 and +4 degrees. With this version of the cheese cutter, it is not possible to dice. Discs not included.



Coupe-mozzarella pour effiler entièrement en acier inoxydable avec finition de surface brevetée, certifiée conforme aux normes alimentaires, garantie contre la corrosion. Couvercle en acier inoxydable entièrement amovible et lavable au lave-vaisselle. Moteur professionnel ventilé avec protection thermique. Avec moteur à engrenages. Interrupteur marche-arrêt avec unité de commande 24V. Microswitch du couvercle et de la poignée. Les meilleures performances de coupe sont obtenues à une température comprise entre 0 et +4 degrés. Avec cette version du coupe-mozzarella, vous ne pouvez pas couper en dés. Disques non inclus.