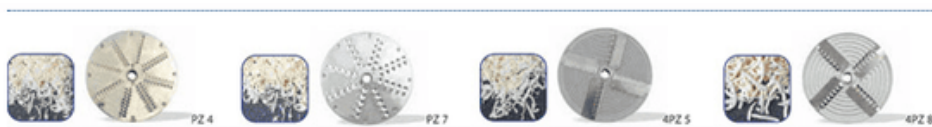


TAGLIAMOZZARELLA MONOFASE SFILACCI

93120103



Progettata per le pizzerie e i laboratori che non scendono a compromessi, la nostra sfilacciatrice trasforma il filone di mozzarella in uno sfilaccio (julienne) perfetto, preservando la texture del prodotto e garantendo una fusione impeccabile in cottura. Grazie al trattamento brevettato anticorrosione, questa macchina ridefinisce gli standard di durata e igiene nel settore.

CARATTERISTICHE DISTINTIVE

- **Taglio Sfilacciato Superiore:** Progettata specificamente per la tecnica "a sfilacciare", ideale per chi cerca una distribuzione uniforme del formaggio sulla pizza, evitando l'effetto "blocco" e favorendo la velocità di servizio.
- **Innovazione nei Materiali:** Realizzata in acciaio inossidabile di alta qualità sottoposto a un trattamento brevettato anticorrosione certificato per alimenti. Questo processo garantisce una resistenza agli acidi del latte e ai detergenti aggressivi superiore a qualsiasi modello standard.
- **Produttività Elevata:** Nonostante le dimensioni compatte, la macchina processa fino a 300 kg di prodotto l'ora, rendendola perfetta per gestire i picchi di lavoro durante i servizi più intensi.
- **Versatilità Energetica:** Disponibile sia in versione Monofase (230V) per un'installazione immediata in ogni cucina, sia in versione Trifase (400V) per massimizzare l'efficienza energetica.

SPECIFICHE TECNICHE

Alimentazione Monofase 230V / 50Hz

Potenza Motore 3.5 kW (1.0 HP)

Produzione Oraria 250 - 300 kg/h

Struttura Acciaio Inox AISI 304

Dimensioni Bocca 85x60x210 mm (ottimizzata per filoni standard)

Peso Netto 18 kg

Dimensioni esterne 400x470x750 mm mm

