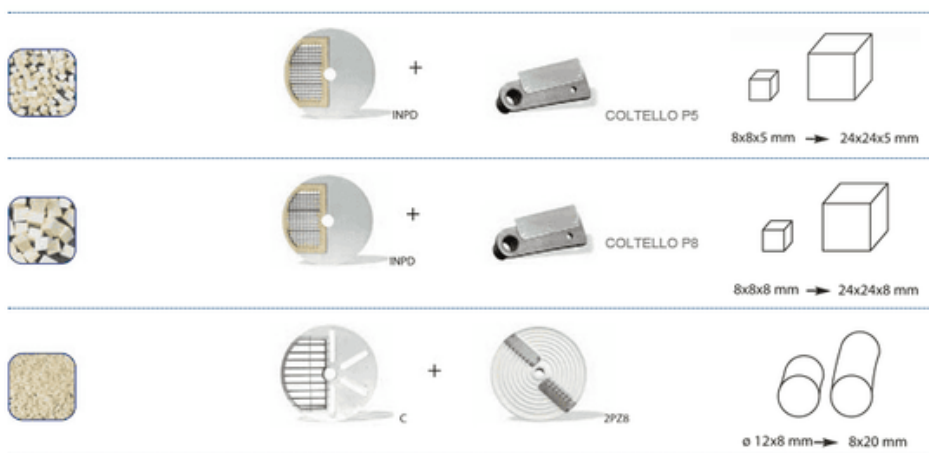


TAGLIAMOZZARELLA MONOFASE CUBETTI

94120103



Massimizza la produttività e garantisci la perfezione visiva delle tue pizze con il nostro Tagliamozzarella a Cubetti Monofase. Progettato per un uso intensivo, questo macchinario trasforma i filoni di mozzarella in cubetti uniformi e perfettamente sgranati, pronti per essere distribuiti sulla base senza grumi o sprechi.

PUNTI DI FORZA

- Precisione chirurgica: grazie al sistema di taglio a dischi calibrati, otterrai una cubettatura uniforme che assicura una fusione omogenea durante la cottura.
- Massima igiene: interamente realizzato in Acciaio Inox AISI 304 e alluminio anodizzato, materiali certificati per il contatto alimentare che garantiscono una pulizia rapida e resistenza alla corrosione.
- Plug & play: il motore monofase permette l'installazione in qualsiasi cucina o laboratorio senza necessità di impianti elettrici industriali trifase.
- Sicurezza certificata: dotato di sensori magnetici di sicurezza e microinterruttori sul coperchio e sull'uscita, per proteggere l'operatore in ogni fase del lavoro.

SPECIFICHE TECNICHE

Alimentazione Monofase 230V / 50Hz

Potenza Motore 3,5 kW (0.47 HP)

Produzione Oraria 120 cubetti - 190 sfilacci kg/h

la macchina cubetti può anche funzionare con dischi per sfilacciare

Struttura Acciaio Inox AISI 304

Dimensioni Bocca 850x600x210 mm (ottimizzata per filoni standard)

Peso Netto 20 kg

Dimensioni esterne 400x470x750 mm

