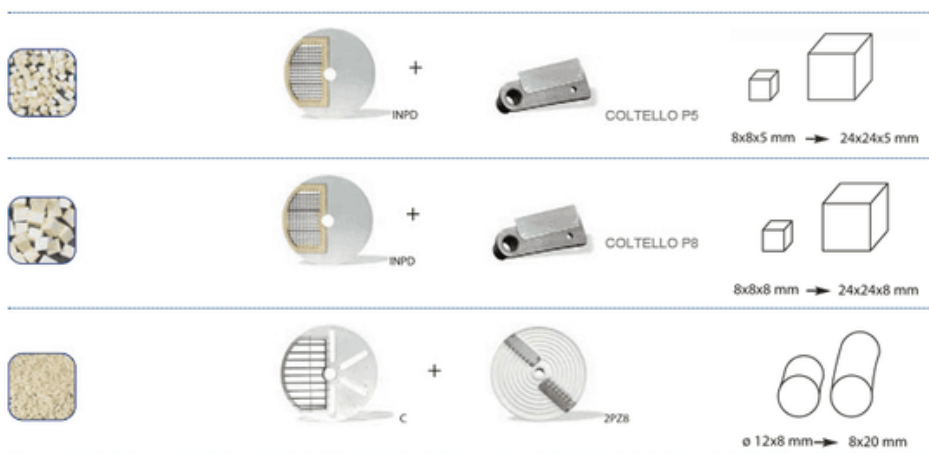


# TAGLIAMOZZARELLA TRIFASE CUBETTI

94120503



Massimizza la produttività e garantisci la perfezione visiva delle tue pizze con il nostro Tagliamozzarella a Cubetti Trifase. 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 trifase allacciato a spina rossa permette la miglior resa e stabilità possibile.
- 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** Trifase 400V / 50Hz

**Potenza Motore** 4,5 kW (0.60 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

