



## TAGLIAMOZZARELLA

MOZZARELLA CHEESE CUTTER

- Apparecchio per uso professionale
- Ideale per pizzerie, ristoranti e hotel
- Robusta struttura in lamiera di acciaio inox 304
- Riduttore ingranaggi elicoidali a bagno d'olio
- Robusto motore asincrono di produzione nazionale
- Termica di protezione
- Sportello allo scarico in ABS con micro di protezione
- Cono taglia mozzarella in acciaio inox
- Disponibili varie misure di coni
- Tramoggia e piatto raccolta in acciaio inox
- Pestello in ABS
- Comandi a 24 volt
- Norme CE
- Fabbricato in Italia

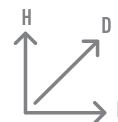
- Professional equipment
- Ideally suited for pizza shops, restaurants and hotels
- Stiffened structure made from AISI 304 s/steel
- Oil immersed gears reducer
- Italian make heavy duty asynchronous motor
- Thermal overload protection included
- ABS discharging chute equippe with safety micro switch
- Stainless steel cutting cones
- Different cutting cones dimensions
- S/steel hopper and tray
- ABS pestle
- 24 volt control panel ensures safety during operation, and gives the operator maximum security
- CE approved
- Proudly Made in Italy

GUARDA IL VIDEO  
WATCH THE VIDEO



# TAGLIAMOZZARELLA

<b>Alimentazione</b> <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50 - 230-400/50
<b>Potenza</b> <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,75 (1,00)
<b>Giri motore</b> <i>Motor revolutions (g/m)</i>	1400
<b>Produzione oraria</b> <i>Production per hour (kg/h)</i>	50
<b>Peso netto mono/tri fase</b> <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	18,0/18,0
<b>Peso lordo mono/tri fase</b> <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	20,0/20,0
<b>Dimensione imballo</b> <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 300 D. 480 H. 520



DIMENSIONE  
PRODOTTO

B. 220 mm  
D. 420 mm  
H. 440 mm

CONO N.1  
CONE N.1



Lame spess. mm. 2  
Per affettare, ideale per  
funghi, zucchine ecc.  
*Hole 2 mm - for slicing  
mushrooms, courgettes, etc.*



CONO N.2  
CONE N.2



Foro mm. 2,5  
Per sfilacciare formaggi teneri  
o poco stagionati  
*Hole 2.5 mm - for fraying tender  
soft or not too mature cheese*



CONO N.3  
CONE N.3



Foro mm. 4  
Per antipasti, realizza  
verdure a taglio Julienne  
*Hole 4 mm - for appetizers  
and, Julienne cut vegetables*



CONO N.4  
CONE N.4



Foro mm. 7  
Per sfilacciare mozzarella  
*Hole 7 mm - for fraying  
mozzarella cheese*

