

TAGLIAMOZZARELLA

MOZZARELLA CHEESE CUTTER



- Macchinario per uso professionale • 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 • 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 equipe 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

TMC



Peso netto
Net weight (kg)
18 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 220 / D. 420 / H. 440



NORME CE / CE APPROVED

Trifase / Three phase V. 230/400

Monofase / Single phase V. 230

FTMC100

FTMC102

TMC carenato inox *faired stainless steel*

codice prodotto *product code*

IL TAGLIAMOZZARELLA VIENE DOTATO DEL CONO DA 7 MM *SUPPLIED WITH STAINLESS STEEL 7 MM CONE*

	Alimentazione Power supply (Volts/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	Giri motore Motor revolutions (g/m)	Produzione oraria Production per hour (kg/h)
TMC	230/50 - 230-400/50	0,75 (1,00)	1400	50



Consigliamo
il nostro
olio d'oliva

