

CORTADORAS DE MOZZARELLA TAS

SKU: TAS



ADDITIONAL INFORMATION

Potencia Kw	<u>0,3 kW (0,4 HP) – 1 PH /0,35 kW (0,5 HP) – 3 PH</u>
Alimentación	<u>230V/1N/50Hz – 230-400V/3/50Hz</u>
Velocidad (rpm)	<u>300</u>
Producción horaria (Kg/h)	<u>250÷300 Kg/h</u>
Dimensiones de la boca	<u>dimensione bocca ~ 80x65 mm</u>
Medidas máquina (a x p x h -mm)	<u>330 x 380 x 690(h) mm</u>
Peso neto (kg)	<u>15</u>
Peso bruto (Kg)	<u>17</u>
Medidas del embalaje (a x p x h -mm)	<u>430 x 400 x 800(h) mm</u>
Volumen de embalaje (m3)	<u>0.138</u>

Máquinas realizadas especialmente para desmenuzar / deshilar (TAS) y cortar en cubitos. (TAC) la mozzarella. Carcasa de acero inoxidable AISI 304 - cuerpo central y tapa de aluminio - dimensión boca ~ 80x65 mm - microinterruptores de seguridad en la tapa y la manija. TAS: con el uso de los diferentes discos se consiguen tanto un deshilado mixto como un corte tipo espagueti.

