



TAGLIAMOZZARELLA

MOZZARELLA CHEESE CUTTER



TAGLIAMOZZARELLA

CONO N.1 / CONE N.1

CONO N.2 / CONE N.2



Per affettare mm. 2
Holes mm.2 for slicing



Per grattugiare fori mm. 2,5
Holes mm. 2,5 for shredding or grating



CONO N.3 / CONE N.3

CONO N.4 / CONE N.4



Per verdure fori mm. 4
Holes mm.4 for vegetables

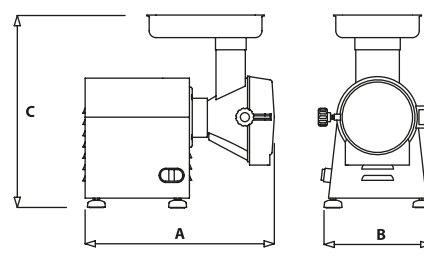


Per mozzarella fori mm. 7
Holes mm.7 for mozzarella cheese



- Apparecchio per uso professionale
- Ideale per pizzerie e ristoranti
- 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
- Tramoggia e piatto raccolta in acciaio inox
- Pestello in ABS
- Comandi a 24 volt
- Fabbriato in Italia

- Professional equipment
- Ideally suited for pizza shops and restaurants
- 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
- 24volt control panel ensures safety during operation, and gives the operator maximum security
- Proudly Made in Italy



	A	B	C	Alimentazione Power supply	Potenza mono/tri fase Single/three phase power	Giri motore Motor revolutions	Produzione oraria Production per hour	Peso netto Net weight	Dimensioni imballo Packing dimensions
	mm	mm	mm	Volt/Hz	Kwatt/Hp	Giri/Rpm	kg	kg	mm
TAGLIAMOZZARELLA	420	220	440	230/50 - 230-400/50	0,75 (1,00)	1400	50	18	480x300x520