

COUPE-MOZZARELLA TAS

SKU: TAS



ADDITIONAL INFORMATION

Puissance Kw	<u>0,3 kW (0,4 HP) – 1 PH /0,35 kW (0,5 HP) – 3 PH</u>
Tension	<u>230V/1N/50Hz – 230-400V/3/50Hz</u>
Vitesse (tr/min)	<u>300</u>
Production horaire (Kg/h)	<u>250÷300 Kg/h</u>
Dimensions de l'orifice d'entrée	<u>dimensione bocca ~ 80x65 mm</u>
Dimensions de la machine (l x p x h - mm)	<u>330 x 380 x 690(h) mm</u>
Poids net (kg)	<u>15</u>
Poids brut (Kg)	<u>17</u>
Dimensions de emballage (l x p x h -mm)	<u>430 x 400 x 800(h) mm</u>
Volume emballage (m3)	<u>0.138</u>

Machine conçue spécifiquement pour le coupage en petits cubes (TAC) et le filetage (TAS) de la mozzarella. Corps en acier Inox AISI 304 - corps central et couvercle en aluminium anodisé - dimensions orifice d'entrée ~ 80x65 mm - microrupteurs de sécurité sur le couvercle et la poignée.
TAS: en fonction des disques utilisé, on obtient aussi bien l'effilochage mixte que la coupe à julienne.

