



TAGL/MOZZ

TAGLIAMOZZARELLA

Mozzarella cutter / Coupe mozzarella / Mozzarellaschneider / Cortamozzarella

Strumento professionale, indispensabile nelle pizzerie, ideale per la lavorazione omogenea di grandi quantità di prodotto. Struttura in lamiera di acciaio inox, riduttore ad ingranaggi elicoidali a bagno d'olio. Motore asincrono con termica di protezione, microswitch sullo sportello, cono inox Z7 per sfilacciare la mozzarella di serie.

- Designed for a professional use, indispensable for any pizzerias. It allows to process large quantities of product. S/steel metal sheet construction, reduction gears in oil bath. Asynchronous motor with thermal protection, door safety micro/switch, Z7 shredding cone as standard.
- Machine à usage professionnel, indispensable dans toutes pizzerias. Idéale pour râper la mozzarella en grandes quantités d'une manière uniforme. Structure en tôle d'acier inox, réducteur à engrenages hélicoïdaux en bain d'huile. Moteur asynchrone avec protection thermique, micro/interrupteur de sécurité de porte, cône inox à râper z7 en dotation.
- Professionelles Gerät, unverzichtbar in Pizzerien, ideal für die homogene Herstellung/Verarbeitung großer Produktmengen. Edelstahlblechstruktur, Schrägverzahnung im Ölbad. Asynchronmotor mit Thermoschutz, Sicherheit/Mikroschalter an der Tür, Z7/Edelstahlkegel zum Reiben des Standard/Mozzarellas.
- Maquina profesional indispensable en las pizzerías. Ideal para la elaboración homogénea de grandes cantidades de producto. Estructura en chapa de acero inoxidable, reductor a engranajes elicoidales con baño de aceite. Motor asincrónico con llave térmica de protección, micro-interruptor en la puerta, cono inoxidable Z7 para deshilachar la muzzarella de serie.

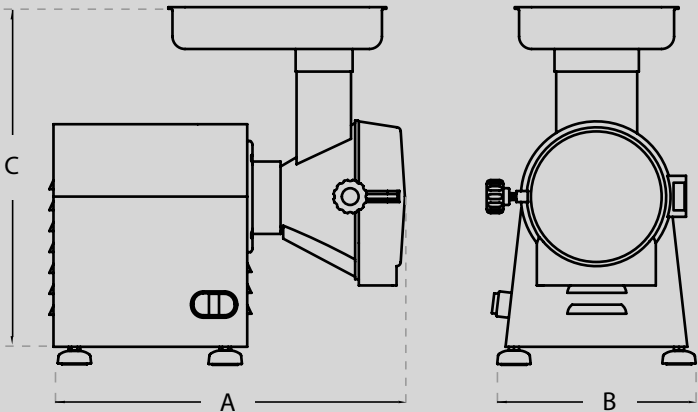
OPTIONAL

**CONO FORO DA 2,5 mm, per sfilacciare formaggi teneri o poco stagionati**  
2,5 mm soft cheese shredding cone / Cône avec trous de 2,5 mm pour râper fromages tendres ou peu affinés / Kegelloch ø 2,5 mm zum Reiben von weichem oder leicht gealtertem Käse / von Weichkäse und wenig gereiftem Käse/ Cono agujero 2,5 mm para deshilachar quesos tiernos o poco curados.

**CONO LAME SP 2 mm, per affettare funghi e zucchine**  
2mm blades mushroom and zucchini slicing cone / Cône avec lames épaisseur de 2 mm pour couper champignons et courgettes en tranches / Kegelklingen ø 2 mm zum Schneiden von Pilzen und Zucchini/ cono chuchillas esp. 2 mm para cortar hongos y calabacines.

**CONO FORO DA 4 mm, per antipasti taglio julienne**  
4 mm julienne slicing cone / Cône avec trous de 4 mm pour couper en julienne / Kegelloch ø 4 mm, für Vorspeisen und zum in Streifen schneiden/ cono agujero 4mm para corte juliana.

**CONO FORO DA 7 mm, per sfilacciare mozzarella**  
Cono foro da 7mm, per sfilacciare mozzarella / 7mm mozzarella shredding cone / Cône avec trous de 7 mm pour râper la mozzarella / Kegelloch ø 7 mm, um Mozzarella zu reiben/ Cono agujero 7mm para deshilachar muzzarella.



- A

**LARGHEZZA**  
Width / Largeur / Breite / Ancho
- B

**LUNGHEZZA**  
Lenght / Longeur / Länge / Largo
- C

**ALTEZZA**  
Height / Hauteur / Höhe / Altura

TAGL/MOZZ	
A	420 mm
B	220 mm
C	440 mm

MODELLO

TAGL/MOZZ

**PRODUZIONE ORARIA**  
Output/h / Productivité horaire  
Stundenproduktion / Producción horaria

50 kg

**POTENZA**  
Power / Puissance / Leistung / Potencia

0,75 kw

**ALIMENTAZIONE**  
Power supply / Alimentation / Stromzufuhr / Alimentación

230 V / 50 hz / 440 V / 50 hz

**PESO**  
Weight / Poids / Gewicht / Peso

18 kg

**DIMENSIONI IMBALLO**  
Packing dimensions / Dimension emballage  
Verpackungsgrösse / Dimensiones embalaje

480x300x520 mm