
 Macchina realizzata appositamente per sfilacciare (TAS) e cubettare (TAC) mozzarella. Carcassa in acciaio inox - corpo centrale e coperchio in alluminio - microinterruttori di sicurezza su coperchio e maniglia.


TAGLIAMOZZARELLA TAS: Macchina per sfilacciare mozzarella in varie misure; in base all'utilizzo dei vari dischi si ottiene sia una sfilacciatura mista che un taglio a spaghetti.

TAGLIAMOZZARELLA TAC: Macchina per ottenere cubetti di mozzarella in varie misure in base ai dischi utilizzati. La produzione oraria varia dai 120-190 Kg in base ai dischi utilizzati.

 An appliance appropriately realized for shredding (TAS) Mozzarella and also cutting Mozzarella into cubes (TAC). Stainless steel body - central body and cover in aluminium - safety microswitch on the cover and the handle.


MOZZARELLA CUTTER TAS: An appliance for shredding Mozzarella in various sizes. On the basis of the utilization of the various discs, a mixed shredding and a spaghetti cut is obtained.

MOZZARELLA CUTTER TAC: An appliance for obtaining Mozzarella cubes in various sizes on the basis of the discs utilized. The hourly production varies from 120 - 190 kgs on the basis of the discs utilized.

 Machines spécialement conçues pour effiler (TAS) et couper la mozzarella en dés (TAC). Corps en acier inox - corps central et couvercle en aluminium - microcontacts de sécurité sur le couvercle et la poignée.


COUPE - MOZZARELLE MOD. TAS: Machines pour effiler la mozzarella en différentes tailles. Selon le disque utilisé, on obtient un effilochage mixte ou une découpe en forme de spaghetti.

COUPE - MOZZARELLE MOD. TAC: Machine pour obtenir des dés de mozzarella de différentes tailles selon les disques employés. La production par heure varie de 120-190 Kg en fonction des disques utilisés.

 Eigens zur Zerfransung (TAS) und zum Würfeln (TAC) von Mozzarella entwickelte Maschine. Rahmen aus Inox-Stahl - Zentralkörper aus Aluminium - Sicherheitsschalter auf Deckel und Griff.


MOZZARELLA-SCHNEIDER MOD. TAS: Maschine zur Zerfransung von Mozzarella in verschiedenen Größen. Je nach Einsatz der verschiedenen Scheiben erhalten Sie sowohl einen gemischten als auch einen Spaghetti-Schnitt.

MOZZARELLA-SCHNEIDER MOD. TAC: Maschine zum Erhalt von Mozzarella-Würfeln in verschiedenen Größen je nach den verwendeten Scheiben. Die Stundenproduktion variiert zwischen 120 und 190 kg je nach den verwendeten Scheiben.

 Máquinas realizadas especialmente para deshilar (TAS) y cortar en cubitos (TAC) la mozzarella. Carcasa de acero inoxidable - cuerpo central y tapa de aluminio - microinterruptores de seguridad en la tapa y la manija.

CORTA-MOZZARELLA MOD. TAS: Máquinas para deshilar mozzarella con diferentes tamaños; en función del uso de los diferentes discos se consigue ya sea un deshilado mixto que un corte tipo espagueti.

CORTA-MOZZARELLA MOD. TAC: Máquina para cortar en cubitos la mozzarella, de varios tamaños, dependiendo de los discos empleados. La producción horaria varía de los 120-190 kg dependiendo de los discos utilizados.

 Mášiny, speciálně rozpracované pro rozmělnění (TAS) a narezky kubičky (TAC) sýra mozzarella. Korpus vyroben z nerezavějícího oceli, hlavní blok kryška - izaluminia, na kryšce a rukojeti mají ochranné mikrovykločovací.

СЫРОРЕЗКА ДЛЯ МОЦАРЕЛЛЫ МОД. TAS: Mášiny, předznačené pro křošení sýra mozzarella na kousky různých rozměrů; v závislosti od používaných disků umožňuje křošit nebo narezat solomkou.

СЫРОРЕЗКА ДЛЯ МОЦАРЕЛЛЫ МОД. TAC: Mášina slouží pro narezky sýra mozzarella na kubičky různých rozměrů v závislosti od používaných disků. Pochasová produktivita variiруется v rámci 120-190 kg v závislosti od používaných disků.





TAGLIAMOZZARELLA TAC - TAS

MOZZARELLA CUTTER
COUPE-MOZZARELLE
MOZZARELLA-SCHNEIDER
CORTA-MOZZARELLA
СЫРОРЕЗКА ДЛЯ МОЦАРЕЛЛЫ

MODELLO MODELE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	TAS	TAC
POTENZA MONOFASE SINGLE PHASE POWER PUISSANCE MONOPHASEE EINPHASENLEISTUNG POTENCIA MONOFÁSICA МОЩНОСТЬ ОДНОФАЗНОГО ДВИГАТЕЛЯ		0,3 kW (0,4 HP)	0,4 kW (0,55 HP)
POTENZA TRIFASE THREE PHASE POWER PUISSANCE TRIPHASEE DREIHPHASENLEISTUNG POTENCIA TRIFÁSICA МОЩНОСТЬ ТРЕХФАЗНОГО ДВИГАТЕЛЯ		0,35 kW (0,5 HP)	0,45 kW (0,6 HP)
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50Hz - 230-400V/3/50Hz	
VELOCITÀ VITESSE VELOCIDAD	SPEED GESCHWINDIGKEIT СКОРОСТЬ	300 rpm	140 rpm
DIMENSIONI BOCCA (FORMA IRREGOLARE) OUTLET DIMENSIONS (IRREGULAR SHAPE) DIMENSIONS DE LA BOUCHE (FORME IRREGULIERE) ABMESSUNGEN DER ÖFFNUNG (UNREGELMÄSSIGE FORM) DIMENSIONES BOCA (FORMA IRREGULAR) РАЗМЕРЫ ОТВЕРСТИЯ (СЛОЖНАЯ ФОРМА)		~ 80x65mm	
PRODUZIONE ORARIA PRODUCTION PAR HEURE PRODUCCIÓN HORARIA	HOOR PRODUCTION STUNDENLEISTUNG ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО	250÷300 Kg/h	120÷190 Kg/h
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	330x380x690h (mm)	
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGE WICHT BEC HETTO	15 Kg	17 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BEC БРУТТО	17 Kg	19 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		430x400x800h (mm)	
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,138 m ³	



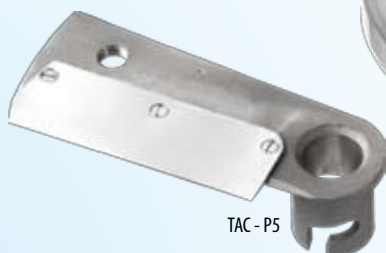
TAS - 2PZ8



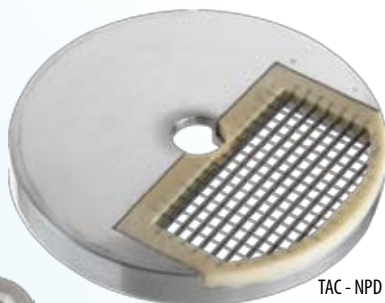
TAS - 4PZ8



TAS - PZ4



TAC - P5



TAC - NPD 8x8x8



TAS - PZ7