

TAC-TAS



Tagliamozzarella

MOZZARELLA CUTTER
COUPE-MOZZARELLA
MOZZARELLASCHNEIDER
CORTADORAS DE MOZZARELLA
КУСАЧЕК МОЦАРЕЛЛЫ

- IT

Macchina realizzata appositamente per cubettare (TAC) e sfilacciare (TAS) mozzarella. Carcassa in acciaio inox AISI 304 - corpo centrale e coperchio in alluminio anodizzato - dimensione bocca ~ 80x65 mm - microinterruttori di sicurezza su coperchio e maniglia.

TAC: in base ai dischi utilizzati si ottengono diverse misure di cubetti.

TAS: in base all'utilizzo dei vari dischi si ottiene sia una sfilacciatura mista che un taglio a spaghetto.
- EN

Machine specifically designed for cutting mozzarella into small cubes (TAC) and shredding (TAS). Stainless steel casing AISI 304 - central case and lid in anodized aluminium - inlet size ~ 80x65 mm - safety microswitches on lid and handle.

TAC: depending on the discs used, different sizes of cubes are obtained.

TAS: depending on the discs used, both mixed shredding and shoestring cutting are obtained.
- FR

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.

TAC: en fonction des disques utilisés, différentes tailles de cubes sont obtenues.

TAS: en fonction des disques utilisé, on obtient aussi bien l'effilochage mixte que la coupe à julienne.
- DE

Maschine, die speziell für das Schneiden von Mozzarella in kleine Würfel (TAC) und das Zerkleinern (TAS) entwickelt wurde. Gehäuse aus Edelstahl AISI 304 - zentraler Körper und Deckel aus eloxiertem Aluminium - Einführöffnunggröße ~ 80x65 mm - Sicherheitsmikroschalter an Deckel und Griff.

TAC: je nach verwendeter Scheibe werden unterschiedliche Größen von Würfeln erzielt.

TAS: je nach verwendeter Scheibe werden sowohl gemischte Zerkleinerung als auch Stäbchen realisiert.
- ES

Máquinas realizadas especialmente para desmenuzar / deshilachar (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 deshilachado mixto como un corte tipo espagueti.

TAC: con el uso de los diferentes discos se consiguen diferentes tamaños de cubitos.
- RU

Машина специально разработана для резки моцареллы на маленькие кубики (TAC) и дробления (TAS). Корпус из нержавеющей стали AISI 304 - центральный корпус и крышка из анодированного алюминия - вставное отверстие ~ 80x65 мм - микровыключатель безопасности на крышке и ручке.

TAC: в зависимости от используемого диска получают кубики разных размеров.

TAS: в зависимости от используемого диска производится как смешанное измельчение, так и палочки.

	TAC	TAS
	0,4 kW (0,55 HP) - 1 PH 0,45 kW (0,6 HP) - 3 PH	0,3 kW (0,4 HP) - 1 PH 0,35 kW (0,5 HP) - 3 PH
	230-400V/3/50Hz	
		
	230V/1N/50Hz	
	140 rpm	300 rpm
	120÷190 Kg/h	250÷300 Kg/h
	330 x 380 x 690(h) mm	
		
	17 Kg	15 Kg
	19 Kg	17 Kg
	430 x 400 x 800(h) mm	
	0,138 m³	

Special Voltages - Разное питающее напряжение