

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 spaghetti.

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 - Einführöffnungsgröße ~ 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 / deshilar (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 получаются 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 + 60 €	