

# Corta mozzarella

(Bajo pedido)

Máquinas especialmente realizadas para cortar en cubitos la mozzarella.



Modelos trifásicos consultar

**RALL.10** 2.300 €

Para cortar en cubitos de varios tamaños, dependiendo de los discos empleados.

**Potencia:** 0,55 HP - 400 W  
**Voltaje:** 230 V / 1N / 50 Hz  
**RPM:** 140  
**Dimensiones boca:** ~ 80x65 mm  
**Producción:** 120-190 kg/h  
**Ancho/Profundo/Alto:** 330x380x690 mm  
**Peso:** 17 kg  
**(Discos y suplementos no incluidos)**

**Accesorios**

<b>RALL.5</b>	Cuchilla para discos de 5 mm de alto	<b>170 €</b>
<b>RALL.6</b>	Cuchilla para discos de 8 mm de alto	<b>170 €</b>
<b>RALL.50</b>	Disco 8x8x5 mm	<b>230 €</b>
<b>RALL.51</b>	Disco 10x10x5 mm	<b>220 €</b>
<b>RALL.52</b>	Disco 12x12x5 mm	<b>230 €</b>
<b>RALL.53</b>	Disco 16x16x5 mm	<b>230 €</b>
<b>RALL.54</b>	Disco 20x20x5 mm	<b>230 €</b>
<b>RALL.55</b>	Disco 8x8x8 mm	<b>230 €</b>
<b>RALL.56</b>	Disco 10x10x8 mm	<b>230 €</b>
<b>RALL.57</b>	Disco 12x12x8 mm	<b>230 €</b>
<b>RALL.58</b>	Disco 16x16x8 mm	<b>230 €</b>
<b>RALL.59</b>	Disco 20x20x8 mm	<b>230 €</b>



RALL.51



RALL.5



Máquina para deshilachar opcional (300 W - Producción 250-330 kg/h)



Carcasa en acero inox.



Cuerpo central y tapa en aluminio



Microinterruptores de seguridad en tapa y manivela

# Cortador / Rallador de queso

Rallador de queso duro, tipo molido. No admite quesos tiernos.

Modelos trifásicos consultar

**RALLF1** 1.060 €

**Potencia:** 1 HP - 750 W  
**Voltaje:** 230 V / 1N / 50 Hz  
**Producción:** 40 kg/h  
**Dimensión boca rallador:** 140x75 mm  
**Ancho/Profundo/Alto:** 420x300x390 mm  
**Peso:** 17 kg



Estructura y boca de aluminio pulido. Rodillo de acero inox. Rejilla inferior de protección.



Microinterruptor palanca prensador rallador.

