



Technical Data Sheet

Code	Catalogue	Page
FMC0001/F	CATALOGUE	282CS
HS Code		84388099
RPM		1400
Production		50 kg/h

Dim. mm (WxDxH)	Energy	kW Total	Voltage	Phase	Frequency	N. Components	Nett. Weight kg
220 x 420 x 440		0,750	230	1F+N	50	1	18.00

GB

mozzarella cutter, 50 kg/h, 1400 rpm

Professional equipment. Ideally suited for pizza shops and restaurants. Stiffened structure made from AISI 304 stainless steel. Oil immersed gears reducer. Thermal overload protection included ABS discharging chute equippe with safety micro switch. Stainless steel cutting cones. Different cutting cones dimensions stainless steel hopper and tray ABS pestle 24 volt control panel ensures safety during operation, and gives the operator maximum security.

I

tagliamozzarella, 50 kg/h, 1400 rpm

Apparecchio per uso professionale Ideale per pizzerie e ristoranti. Robusta struttura in lamiera di acciaio inox 304. Riduttore ingranaggi elicoidali a bagno d'olio. Termica di protezione Sportello allo scarico in ABS con micro di protezione. Cono taglia mozzarella in acciaio inox. Tramoggia e piatto raccolta in acciaio inox Pestello in ABS. Comandi a 24 volt.

D

Mozzarellaschneider, 50 kg/h, 1400 rpm

Ideal geeignet für Pizzerien und Restaurants. Robuste Struktur aus Edelstahl. Getriebe im Ölbad. Überhitzungsschutz. Kegelförmige Trichter zum Schneiden von Mozzarella aus Edelstahl. ABS Stößel im Lieferumfang enthalten. Steuerung 24 Volt garantiert maximale Sicherheit während des Betriebes für den Bediener.

E

cortadora de mozzarella, 50 kg/h, 1400 rpm

Equipo profesional. Ideal para pizzerías y restaurantes. Estructura rígida fabricada en acero inoxidable AISI 304. Reductor de engranajes inmerso en aceite. Protección contra sobrecarga térmica incluido ABS descarga chute equippe con micro interruptor de seguridad. Conos de corte de acero inoxidable. Diferentes dimensiones de los conos de corte tolva y bandeja de acero inoxidable Mando de ABS El panel de control de 24 voltios garantiza la seguridad durante el funcionamiento y proporciona al operador una seguridad máxima.

FR

coupe-mozzarella, 50 kg/h, 1400 rpm

Équipement professionnel. Idéal pour les pizzerias et les restaurants. Structure raffinée en acier inoxydable AISI 304. Réducteur à engrenages immergés à l'huile. La protection contre les surcharges thermiques inclut la goulotte de décharge ABS avec micro-interrupteur de sécurité. Cônes de coupe en acier inoxydable. Différentes tailles de coupe dimensions trémie en acier inoxydable et bac Le pilon ABS 24volt contrôle la sécurité pendant le fonctionnement et donne à l'opérateur une sécurité maximale.

P

Cutter de mozzarella, 50 kg/h, 1400 rpm

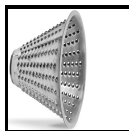
Equipamento profissional. Ideal para pizzarias e restaurantes. Estrutura reforçada em aço inoxidável AISI 304. Redutor de engrenagens imerso em óleo. Proteção contra sobrecarga térmica incluída ABS descarregando chute equipe com micro interruptor de segurança. Cones de corte de aço inoxidável. Diversos cones de corte dimensões em aço inoxidável tremonha e bandeja ABS pestle 24volt painel de controle garante segurança durante a operação e dá ao operador máxima segurança.

OPTIONAL ACCESSORIES

**Code:** Z/FF2182**Catalogue:** CATALOGUE**Page:** 282CS

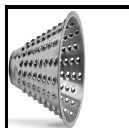
mozzarella cutting disc ø 7 mm

Mozzarellaschneidescheibe ø 7 mm

**Code:** Z/FF2280**Catalogue:** CATALOGUE**Page:** 282CS

cream cheese cutting disc ø 2,5 mm

Frischkäseschneidescheibe ø 2,5 mm

**Code:** Z/FF2281**Catalogue:** CATALOGUE**Page:** 282CS

vegetable cutting disc ø 4 mm

Gemüseschneidescheibe ø 4 mm

**Code:** Z/FF2282**Catalogue:** CATALOGUE**Page:** 282CS

potato crisps cutting disc ø 2 mm

Kartoffelchipsschneidescheibe ø 2 mm

Virtus Group GmbH

Hüserstraße 53 D-59075 Hamm

Phone: +49(0)2381-97371-0

Fax: +49(0)2381-97371-88

e-Mail: info@virtusnet.de - www.virtusnet.de

Geschäftsführer: Vittorio Marrocchino

HRB 4486 Amtsgericht Hamm/Westf.

USt. ID-Nr.: DE814055285

Eori: DE57881370000

WEEE-Reg.-Nr.: DE 99768220

VerpackG: DE1211413051725