



SFILACCIA MOZZARELLA  
MOZZARELLA CHEESE GRATER  
COUPE MOZZARELLA  
CORTADORA DE MOZZARELLA



Ideale per sfilacciare mozzarella, tagliare funghi cips, carote cambiando semplicemente il disco di taglio. Viene fornito con alimentazione monofase e trifase.





Ideal to unravel mozzarella cheese, to cut mushrooms, cips and carrots, simply changing the cutting disc. It is supplied with single-phase or 3-phase motor.

**MFITALY Srl - bakery & pastry plant automation**

Via Maso 13/a - 36035 Marano Vic. (VI) Italy - tel. +39 0445 560530 - fax +39 0445 623150 [www.mfitaly.com](http://www.mfitaly.com) - [info@mfitaly.com](mailto:info@mfitaly.com)



 L'idéal pour couper la mozzarella, les champignons et les carottes en changeant simplement le disque de coupe. Cette machine est fournie avec une alimentation monophasée et triphasée.

 Ideal para desmenuzar mozzarella, cortar setas, zanahorias cambiando simplemente el disco de corte. Es entregado con alimentación monofásica y trifásica.

Modello	Disco per sfilacci	Disco per cips	Disco per funghi	Disco per carote	Dimensioni	Massa	Struttura	Pot.
Model	mozzarella				Dimensions	Mass	Structure	Power
					L/P/h mm.	Kg.		Kw
ATHOS TR	Serie	Optional	Optional	Optional	230x470x400	14	Acciaio inox	0,35
ATHOS MN	Serie	Optional	Optional	Optional	550x710x600	19	Acciaio inox	0,6

*Dati tecnici, pesi e dimensioni della presente documentazione sono da considerarsi puramente indicativi e non costituiscono offerta di prodotto. La Ditta si riserva di apportare qualsiasi tipo di modifica senza preavviso.  
The technical data, weights and dimensions indicated herein are to be considered merely indicative and do not constitute product offer. The manufacturer reserves the right to modify the product in any way it sees fit at any time and without notice.  
Les caractéristiques techniques, les poids et les dimensions de cette documentation ne doivent être considérés qu'indicatifs et ne constituent pas une offre de produit. La Société se réserve le droit d'effectuer n'importe quelle modification sans avis préalable.  
Los datos técnicos, los pesos y las dimensiones de la actual documentación se deben considerar indicativos y no constituyen oferta de producto. La compañía puede realizar cualquier tipo de modificación sin aviso previo.*

MFITALY Srl - bakery & pastry plant automation

Via Maso 13/a - 36035 Marano Vic. (VI) Italy - tel. +39 0445 560530 - fax +39 0445 623150 www.mfitaly.com - info@mfitaly.com