TECNOSERVICE'21 srl
by Tinti Sergio
Via Carlo Pisacane, 134
61032 Fano (PU) Italy
P.IVA IT0200411413

Tel. +39 0721 805911
FAX +39 0721 809794
e-mail: staff@technochef.it
www.technochef.it
www.technochef.eu

Services and Technologies for professional catering since 1973

FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Monofase/Trifase
largeur (mm)	400
profondeur (mm)	630
hauteur (mm)	700

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

Pétrin à spirale de 12 kg avec cuve fixe de 16 litres, équipé d'une barre de séparation de la pâte, particulièrement adapté aux pâtes molles telles que le pain, la pizza et la piadina :

.

- **structure en acier inoxydable** haute performance recouverte d' **une peinture blanche anti-rayures** ,
- pièces en contact avec les aliments (**cuve** , **couvercle, spirale** et **tige**) en **acier inoxydable AISI 304** ,
- **cuve diamètre 320x210h mm - 16 lt**
- **couvercle de réservoir en acier inoxydable,**
- **microinterrupteur de sécurité** sur le couvercle du réservoir.

MARQUAGE CE
FABRIQUÉ EN ITALIE

MODÈLES DISPONIBLES

RT-SK15T

MALAXEUR À SPIRALE 12 kg avec cuve fixe 16 litres, triphasé, V 380/3+N, kW 0,55, poids 67 kg, dimensions 400x630x700h mm

€ 937,40
TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours

RT-SK15M

MÉLANGEUR À SPIRALE 12 kg avec cuve fixe 16 litres, monophasé, V 230/1, kW 0,55, poids 68

€ 960,03
TVA exclue

	kg, dimensions 400x630x700h mm	**Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours
RT-SK152V 	**MALAXEUR À SPIRALE 12 kg avec TÊTE FIXE et CUVE 16 litres - 2 VITESSES, TRIPHASÉ, V 380/3+N, kW 0,75/1,1, poids 73,5 kg, dimensions 400x630x700h mm**	**€ 994,94** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours