



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 tige 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** , **covercle** , **spirale** et **tige**) en **acier inoxydable AISI 304** ,
- **cuve diamètre mm 320x210h - lt 16**
- **covercle de réservoir en acier inoxydable**,
- **micro-interrupteur de sécurité** sur le couvercle du réservoir.

MARQUAGE CE
FABRIQUÉ EN ITALIE

MODÈLES DISPONIBLES



MÉLANGEUR À SPIRALE 12 kg avec CUVE FIXE 16 litres, TRIPHASÉ, V 380/3+N, kW 0,55, poids 67 kg, dimensions mm 400x630x700h

€ 937,40
TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours

RTSK15M

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 mm 400x630x700h

Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours

RTSK152V



MÉLANGEUR À SPIRALE 12 kg avec TÊTE FIXE et BOL 16 litres - 2 VITESSES, TRIPHASÉ, V 380/3+N, kW 0,75/1,1, poids 73,5 kg, dimensions mm 400x630x700h

€ 994,94

TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours