



#### FICHE TECHNIQUE

|                                |          |
|--------------------------------|----------|
| <b>alimentation électrique</b> | Monofase |
| <b>Volts</b>                   | V 230/1  |
| <b>fréquence (Hz)</b>          | 50       |
| <b>puissance (KW)</b>          | 0,22     |
| <b>poids net (Kg)</b>          | 34       |
| <b>largeur (mm)</b>            | 290      |
| <b>profondeur (mm)</b>         | 450      |
| <b>hauteur (mm)</b>            | 550      |

#### DESCRIPTION PROFESSIONELLE

**MÉLANGEUR À SPIRALE de 6 kg, cuve fixe de 7 litres - particulièrement adapté aux pâtes molles telles que le pain, la pizza et la piadina,**

- **structure en acier inoxydable** haute performance revêtue d' **une peinture blanche anti-rayures** ,
- pièces en contact avec les aliments ( **cuve** ,  **couvercle** ,  **spirale** et  **tige de coupe des pâtes** ) en **acier inoxydable AISI 304** ,
- **dimensions du réservoir mm 240x160, lt 7,**
- microinterrupteur de sécurité sur le couvercle du réservoir.

**MARQUAGE CE**  
**FABRIQUÉ EN ITALIE**

| CODE          | DESCRIPTION                                                                                                 | PRIX/LIVRAISON                                                       |
|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| <b>RTSK10</b> | MÉLANGEUR À SPIRALE 6 kg avec BOL 7 l, MONOPHASÉ, V 230/1, kW 0,22, poids 34 kg, dimensions mm 290x450x550h | <b>€ 678,81</b><br><i>TVA exclue</i><br><b>Expédition à calculer</b> |
|               |                                                                                                             | <b>Livraison 4 à 9 jours</b>                                         |