



#### FICHE TECHNIQUE

<b>alimentation électrique</b>	Trifase
<b>Volts</b>	V 400/3
<b>fréquence (Hz)</b>	60
<b>puissance (KW)</b>	1,8
<b>poids net (Kg)</b>	107
<b>poids brut (Kg)</b>	110
<b>largeur (mm)</b>	495
<b>profondeur (mm)</b>	800
<b>hauteur (mm)</b>	798

#### DESCRIPTION PROFESSIONELLE

**MÉLANGEUR À SPIRALE DE 36 Kg, AVEC BOL DE 41 LT, Complet avec tige de séparation de la pâte, TRIPHASÉ V. 400/3 - 2 VITESSES,**

- idéal pour travailler la pâte pour les pizzerias, pâtisseries, boulangeries et familles.
- la forme particulière de la spirale permet d'obtenir des pâtes parfaitement mélangées en quelques minutes seulement.
- bol **en acier inoxydable , spirale, support à pâtes et grille de protection**
- **constructions en acier peintes en blanc**
- **système de transmission par chaîne** et motoréducteur à bain d'huile qui garantit robustesse dans le temps et silence.
- **équipé d'un moteur triphasé à 2 vitesses**
- disponibilité de moteurs avec fréquence **60HZ** , certifiés UL et **240V** avec prise anglaise.
- **Arrêt d'urgence** activé par la grille de levage
- **Garantie 1 an** contre les défauts mécaniques de fabrication.
- 
- **Volume du réservoir 41 lt**
- Capacité **36 kg**
- Dimensions du réservoir mm. 450x260
- **Puissance 1,25 - 1,8 KW**
- RPM 92/184 - 10/20
- Dimensions extérieures mm 495x800x798h

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

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
<b>RSI-SK40TR/2V</b>	MÉLANGEUR À SPIRALE de 36 kg, avec BOL de 1 lt. 41 - Triphasé 2 vitesses, V.400/3, Kw.1,25/1,8, Poids Kg.107, dim.mm.495x800x798h	<b>€ 1.344,69</b> <i>TVA exclue</i> <b>Expédition à calculer</b> <b>Livraison 4 à 9 jours</b>