



FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Trifase
Volts	V 400/3
fréquence (Hz)	60
puissance (KW)	2,2
poids net (Kg)	110,5
poids brut (Kg)	112
largeur (mm)	495
profondeur (mm)	800
hauteur (mm)	798

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

MÉLANGEUR À SPIRALE 43 Kg AVEC BOL 48 LT, TRIPHASÉ 2 VITESSES, :

- idéal pour travailler la pâte pour les pizzerias, pâtisseries, boulangeries,
- la forme particulière de la spirale permet d'obtenir une pâte parfaitement homogène en quelques minutes seulement,
- **bol, spirale, coupe-pâtes et grille de protection en inox,**
- **Structure en acier peint 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 48 lt**
- **Capacité maximale de pâte 43 kg**
- Dimensions du réservoir mm. 450x300
- **Puissance 1,5 - 2,2 KW**
- Dimensions extérieures mm 495x800x798h

FABRIQUÉ EN ITALIE

MARQUAGE CE

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
RSI-SK50TR/2V	MÉLANGEUR À SPIRALE de 43 kg, avec BOL de 1 l. 48 - Triphasé 2 vitesses, V.400/3, Kw.1,5/2,2, Poids Kg.110,5, dim. Cuve mm 450x300, dim.mm.495x800x798h	€ 1.467,52 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours