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
puissance (KW)	0,75
largeur (mm)	400
profondeur (mm)	630
hauteur (mm)	700

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

Pétrin à spirale de 17 kg avec cuve fixe de 21 litres, équipé d'une tige de séparation de la pâte, particulièrement adapté aux pâtes molles telles que le pain, la pizza et la piadina, versions monophasées et triphasées :

.

- **structure en acier inoxydable** haute performance recouverte d' **une peinture blanche anti-rayures** ,
- pièces en contact avec les aliments (**cuve** , **couvercle, spirale**) en **acier inoxydable AISI 304** ,
- **dimensions du réservoir mm 360x210 - lt 21**
- micro-interrupteur de sécurité sur le couvercle du réservoir.

MARQUAGE CE
FABRIQUÉ EN ITALIE

MODÈLES DISPONIBLES

RT-SK20-T

Pétrin à spirale de 17 kg avec tête fixe de 21 litres et cuve, capacité de pâte de 17 kg, triphasé, V 400/3, kW 0,75, poids 68 kg, dimensions 400 x 630 x 700 h mm

€ 930,94
TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours

RT-SK20-M

MÉLANGEUR À SPIRALE 17 kg avec cuve de 21 litres, MONOPHASÉ, V 230/1, kW 0,75, poids 69 kg, dimensions 400x630x700h mm

€ 937,40
TVA exclue

		Expédition à calculer **Livraison** 4 à 9 jours
RT-SK20-TR2V 	**MÉLANGEUR À SPIRALE 17 kg avec cuve de 21 litres - 2 VITESSES, TRIPHASÉ, V 400/3+N, kW 0,75/1,1, poids 74,5 kg, dimensions mm 400x630x700h**	**€ 1.066,05** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours