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
largeur (mm)	440
profondeur (mm)	680
hauteur (mm)	780

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

MÉLANGEUR À SPIRALE avec cuve fixe de 25 kg - 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 400x260 pour 32 litres** ,
- micro-interrupteur de sécurité sur le couvercle du réservoir.

MARQUAGE CE
FABRIQUÉ EN ITALIE

MODÈLES DISPONIBLES

RT-SK30-T

MALAXEUR À SPIRALE 25 kg avec cuve de 32 litres, TRIPHASÉ, V 400/3, kW 1,1, poids 94 kg, dimensions 440x680x780h mm

€ 1.121,65
TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours

RT-SK30-M

MÉLANGEUR À SPIRALE 25 kg avec cuve de 32 litres, MONOPHASÉ, V 230/1, kW 1,1, poids 95 kg, dim. mm. 440x680x780h

€ 1.124,88
TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours

RT-SK30-TR2V	**MÉLANGEUR À SPIRALE 25 kg - Cuve 32 litres, 2 VITESSES, TRIPHASÉ, V 400/3, kW 1,25/1,8, poids 97,5 kg, dimensions mm 440x680x780h**	**€ 1.254,18** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours