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)	1,1
poids net (Kg)	104
largeur (mm)	495
profondeur (mm)	800
hauteur (mm)	798

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

MÉLANGEUR À SPIRALE de 36 kg, complet avec barre 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 450x260 mm pour 41 litres,**
- micro-interrupteur de sécurité sur le couvercle du réservoir.

marquage CE
FABRIQUÉ EN ITALIE

MODÈLES DISPONIBLES

RT-SK40-T

MALAXEUR À SPIRALE 36 kg, cuve 41 lt, TRIPHASÉ, 1,1 kW, poids 103,5 kg, dimensions 495x800x798hV.400/3 mm,

€ 1.183,07
TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours

RT-SK40-M

MALAXEUR À SPIRALE 36 kg - Cuve 41 lt, MONOPHASÉ, V.230/1, poids 96 kg, dimensions 495x800x798h mm

€ 1.189,53
TVA exclue

Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours

RT-SK40-TR2V

MÉLANGEUR À SPIRALE 36 kg, cuve 41 lt, - 2 VITESSES, TRIPHASÉ, V.400/3, kW 1,25/1,8, poids 107 kg, dimensions mm 495x800x798h

€ 1.344,69

TVA exclue

Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours