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)	1,5
largeur (mm)	495
profondeur (mm)	800
hauteur (mm)	798

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

Pétrin à spirale de 43 kg avec cuve de 48 litres, complet avec barre de séparation de pâte, particulièrement adapté aux pâtes molles telles que le pain, la pizza et la piadina,

.

- **structure en acier inoxydable** haute performance recouverte d' **une peinture blanche anti-rayures** ,
- pièces en contact avec les aliments (**cuve** , **couvercle, spirale** et **tige de fendage des pâtes**) en **acier inoxydable AISI 304** ,
- **dimensions du réservoir : diamètre 450x300 mm, hauteur 48 litres ,**
- micro-interrupteur de sécurité sur le couvercle du réservoir.
- Entraînement par chaîne avec moteur à engrenages à bain d'huile,
- En standard :
- 4 roues pivotantes (augmentent la hauteur de 95 mm)
- Tymer

.Note:
La version à 2 vitesses dispose de série d'une marche arrière.
.
marquage CE
FABRIQUÉ EN ITALIE

MODÈLES DISPONIBLES

RSI-SK50-M	**MÉLANGEUR À SPIRALE 43 kg avec cuve de 48 litres, MONOPHASÉ V 230/1, kW 1,5, poids 109 kg, dimensions mm 495x800x798h**	**€ 1.396,41** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours

RSI-SK50-T	**MÉLANGEUR À SPIRALE 43 kg avec cuve de 48 litres, TRIPHASÉ, V 400/3, kW 1,5, poids 107,5 kg, dimensions mm 495x800x798h**	**€ 1.396,41** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours
RSI-SK50-VV	**MÉLANGEUR À SPIRALE 43 kg avec CUVE 48 litres, 2 VITESSES, TRIPHASÉ, V 400/3, kW 1,5/2,2, poids 110,5 kg, dimensions mm 495x800x798h**	**€ 1.467,52** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours