



DESCRIPTION PROFESSIONELLE

MÉLANGEUR À SPIRALE 12 Kg avec bol fixe de 16 l - particulièrement adapté aux pâtes molles telles que le pain, la pizza et la piada :

- **structure en acier inoxydable** haute performance recouverte d' **une peinture blanche anti-rayures** ,
- parties en contact avec les aliments (**bol , couvercle, spirale et tige**) **en acier inoxydable AISI 304**,
- **diamètre cuve mm 320x210h - l 16**
- **couverture de réservoir d'acier inoxydable,**
- **micro-interrupteur de sécurité** sur le couvercle du réservoir.

MARQUE CE
FABRIQUÉ EN ITALIE

FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Monofase/Trifase
largeur (mm)	400
profondeur (mm)	630
hauteur (mm)	700

MODÈLES DISPONIBLES

RTSK15T



Livraison 4 à 9 jours

Pétrins à Spirale 12 Kg à Cuve Fixe, TRIPHASÉS, V.380/3+N

MÉLANGEUR À SPIRALE 12 Kg avec BOL FIXE 16 litres,
TRIPHASÉ, V 380/3+N, kW 0,55, poids 67 kg,
dimensions 400x630x700h mm

RTSK15M

Livraison 4 à 9 jours

Pétrins à Spirale 12 Kg à Cuve Fixe, Monophasé V.230/1

MÉLANGEUR SPIRALE 12 Kg avec CUVE FIXE 16 litres, MONOPHASÉ, V 230/1, kW 0,55, poids 68 kg, dimensions 400x630x700h mm

RTSK152V

Livraison 4 à 9 jours

Pétrins à Spirale 12 Kg à Cuve Fixe, 2 Vitesses, Triphasé V.380/3+N

MÉLANGEUR À SPIRALE 12 Kg avec TÊTE et BOL FIXE 16 litres - 2 VITESSES, TRIPHASÉ, V 380/3+N, kW 0,75/1,1, poids 73,5 kg, dimensions mm 400x630x700h