



CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
RT-SK40TR/2V	MÉLANGEUR SPIRALE de 36 Kg, avec BOL de lt. 41 - 2 Vitesse triphasée, V.400/3, Kw.1,25/1,8, Poids Kg.107, dim. Réservoir mm 450x260, dim.mm.495x800x798h	Livraison 4 à 9 jours

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

MÉLANGEUR À SPIRALE DE 36 Kg, AVEC BOL DE 41 LT, TRIPHASÉ V. 400/3 - 2 VITESSES,

- idéal pour travailler la pâte pour les pizzerias, les pâtisseries, les boulangeries et les familles.
- la forme particulière de la spirale permet d'obtenir des pâtes parfaitement homogènes en quelques minutes seulement.
- **bol, spirale, plaque à pâte et grille de protection en acier inoxydable**
- **construction en acier peint en blanc**
- **système de transmission par chaîne** et motoréducteur à bain d'huile qui garantit robustesse dans le temps et faible bruit.
- **équipé d'un moteur triphasé à 2 vitesses**
- disponibilité de moteurs avec fréquence **60HZ** , certifiés UL et **240V** avec prise anglaise.
- **Arrêt d'urgence** activé par le soulèvement de la grille
- **Garantie 1 an** contre les défauts mécaniques de fabrication.
-
- **Volume du réservoir 41 litres**
- Capacité **36 kg**
- Dimensions cuve mm. 450x260
- **Puissance 1,25 - 1,8 kW**
- RPM 92/184 - 10/20
- Dimensions extérieures mm 495x800x798h

FABRIQUÉ EN ITALIE
MARQUE CE

FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Trifase
Volts	V 400/3

fréquence (Hz)	60
puissance (KW)	1,8
poids net (Kg)	107
poids brut (Kg)	110
largeur (mm)	495
profondeur (mm)	800
hauteur (mm)	798