



CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
RT-SK50TR/2V	MÉLANGEUR SPIRALE de 43 Kg, avec BOL de lt. 48 - 2 Vitesse triphasée, V.400/3, Kw.1,5/2,2, Poids Kg.110,5, dim. Réservoir mm 450x300, dim.mm.495x800x798h	Livraison 4 à 9 jours

DESCRIPTION PROFESSIONELLE
MÉLANGEUR SPIRALE 43 Kg AVEC BOL 48 LT, TRIPHASÉ 2 VITESSES, :

- idéal pour travailler les pâtes pour pizzerias, pâtisseries, boulangeries,
- la forme particulière de la spirale permet d'obtenir des pâtes parfaitement homogènes en quelques minutes seulement,
- **bol, spirale, pâtes spacca et grille de protection en inox,**
- **Châssis construit 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 de fabrication mécaniques.
-
- **Volume du réservoir 48 litres**
- **Capacité de pâte Maximum 43 kg**
- Dimensions cuve mm. 450x300
- **Puissance 1,5 - 2,2 kW**
- Dimensions extérieures mm 495x800x798h

FABRIQUÉ EN ITALIE
MARQUE CE

FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Trifase
Volts	V 400/3
fréquence (Hz)	60
puissance (KW)	2,2
poids net (Kg)	110,5

poids brut (Kg)	112
------------------------	-----

largeur (mm)	495
---------------------	-----

profondeur (mm)	800
------------------------	-----

hauteur (mm)	798
---------------------	-----