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

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

MÉLANGEUR À SPIRALE avec bol fixe de 25 Kg - spécialement indiqué pour les pâtes molles telles que le pain, la pizza et la piada, version monophasée et triphasée :

.

- **structure en acier inoxydable** haute performance recouverte d' **une peinture blanche anti-rayures** ,
- parties en contact avec les aliments (**bol** , **couvercle, spirale**) **en acier inoxydable AISI 304,**
- **dimensions cuve 400x260 pour 32 l** ,
- micro-interrupteur de sécurité sur le couvercle du réservoir.

MARQUE CE
FABRIQUÉ EN ITALIE

FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Monofase/Trifase
largeur (mm)	440
profondeur (mm)	680
hauteur (mm)	780

MODÈLES DISPONIBLES

RTSK30-T

Livraison 4 à 9 jours

MÉLANGEUR À SPIRALE de 25 Kg, TRIPHASÉ, V.400/3
MÉLANGEUR SPIRALE 25 Kg avec BOL 32 litres, TRIPHASÉ, V 400/3, kW 1,1, poids 94 kg, dimensions 440x680x780h mm

RTSK30-M

Livraison 4 à 9 jours

MÉLANGEUR À SPIRALE 25 Kg, MONOPHASÉ, V.230/1
MÉLANGEUR SPIRALE 25 Kg avec BOL 32 litres, MONOPHASÉ, V 230/1, kW 1,1, poids 95 kg, dimensions 440x680x780h mm

RTSK30-TR2V

Livraison 4 à 9 jours

MÉLANGEUR SPIRALE 25 Kg, 2 VITESSES, TRIPHASÉ, V.400/3

MÉLANGEUR À SPIRALE 25 Kg avec TÊTE et BOL FIXE de 32 litres, 2 VITESSES, TRIPHASÉ, V 400/3, kW 1,25/1,8, poids 97,5 kg, dimensions mm 440x680x780h