



DESCRIPTION PROFESSIONELLE

MÉLANGEUR À SPIRALE 36 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** , **couverture** , **spirale**) **en acier inoxydable AISI 304**,
- **dimensions cuve 450x260 mm pour 41 l**,
- micro-interrupteur de sécurité sur le couvercle du réservoir.

Marquage CE
FABRIQUÉ EN ITALIE

FICHE TECHNIQUE

| | |
|--------------------------------|------------------|
| alimentation électrique | Monofase/Trifase |
| puissance (KW) | 1,1 |
| poids net (Kg) | 104 |
| largeur (mm) | 495 |
| profondeur (mm) | 800 |
| hauteur (mm) | 798 |

MODÈLES DISPONIBLES

RTSK40-T



Livraison 4 à 9 jours

MÉLANGEUR À SPIRALE, 36 Kg, TRIPHASÉ, V.400/3
MÉLANGEUR SPIRALE 36 Kg avec BOL 41 litres,
TRIPHASÉ, V 400/3, kW 1,1, poids 103,5 kg, dimensions
495x800x798h mm

RTSK40-M



Livraison 4 à 9 jours

**MÉLANGEUR À SPIRALE 36 Kg, MONOPHASÉ,
V.230/1**

MÉLANGEUR SPIRALE 36 Kg avec BOL 41 litres,
MONOPHASÉ, V 230/1, kW 1,1, poids 96 kg, dimensions
495x800x798h mm

RTSK40-TR2V



Livraison 4 à 9 jours

**MÉLANGEUR À SPIRALE 36 Kg, 2 VITESSES,
TRIPHASÉ, V.400/3**

MÉLANGEUR À SPIRALE avec TÊTE et BOL FIXE de 41
litres, capacité de pâte 36 kg, 2 VITESSES, TRIPHASÉ, V
400/3, kW 1,25/1,8, poids 107 kg, dimensions mm
495x800x798h