



DESCRIPTION PROFESSIONELLE

MÉLANGEUR À SPIRALE de 43 kg avec bol de 48 litres, particulièrement indiqué pour les 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 fendeuse de pâtes**) en **acier inoxydable AISI 304**,
- **dimensions cuve 450x300 pour 48 litres**,
- micro-interrupteur de sécurité sur le couvercle du réservoir.

Marque CE
FABRIQUÉ EN ITALIE

FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Monofase/Trifase
puissance (KW)	1,5
largeur (mm)	495
profondeur (mm)	800
hauteur (mm)	798

MODÈLES DISPONIBLES

RTSK50-T



Livraison 4 à 9 jours

MÉLANGEUR À SPIRALE 43 Kg avec bol de 48 litres, TRIPHASÉ V.400/3

MÉLANGEUR SPIRALE 43 Kg avec BOL 48 litres,
TRIPHASÉ, V 400/3, 1,5 kW, poids 107,5 kg, dimensions
495x800x798h mm

RTSK50-M



Livraison 4 à 9 jours

MÉLANGEUR À SPIRALE 43 Kg avec bol de 48 litres, MONOPHASÉ, V.230/1

MÉLANGEUR SPIRALE 43 Kg avec BOL 48 litres, MONOPHASÉ V 230/1, 1,5 kW, poids 109 kg, dimensions 495x800x798h mm

RTSK50-VV



Livraison 4 à 9 jours

43 MÉLANGEUR À SPIRALE avec bol de 48 litres, 2 VITESSES, TRIPHASÉ, V.400/3

MÉLANGEUR SPIRALE 43 Kg avec BOL 48 litres, 2 VITESSES, TRIPHASÉ, V 400/3, kW 1,5/2,2, poids 110,5 kg, dimensions mm 495x800x798h