


TECHNISCHES DATENBLATT

Stromversorgung	Monofase/Trifase
Breite (mm)	400
Tiefe (mm)	630
Höhe (mm)	700

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

12 kg SPIRALKNETMASCHINE mit 16 l fester Schüssel, komplett mit Teigteilerstab, besonders geeignet für weiche Teige wie Brot, Pizza und Piadina:

- Hochleistungs- **Edelstahlstruktur** mit **weißer kratzfester Farbe** beschichtet,
- Teile in Kontakt mit Lebensmitteln (**Tank** , **Deckel** , **Spirale** und **Stab**) aus **Edelstahl AISI 304** ,
- **Wannendurchmesser mm 320x210h - It 16**
- **Tankdeckel aus Edelstahl**,
- **Sicherheitsmikroschalter** am Tankdeckel.

CE-Kennzeichnung
HERGESTELLT IN ITALIEN

VERFÜGBARE MODELLE


12 kg SPIRALKNETMASCHINE mit 16 Liter FESTEM BEHÄLTER, DREIPHASIG, V 380/3+N, kW 0,55, Gewicht 67 kg, Abmessungen mm 400x630x700h

€ 937,40

Ohne MwSt
Versand berechnet werden

Lieferung 4 bis 9 Tage

RTSK15M

12 kg SPIRALMISCHER mit 16 Liter FESTEM SCHÜSSEL, EINPHASIG, V 230/1, kW 0,55,

€ 960,03

Ohne MwSt



Gewicht 68 kg, Abmessungen mm 400x630x700h

Versand berechnet werden

Lieferung 4 bis 9 Tage

RTSK152V



**12 kg SPIRALKNETMASCHINE mit 16 Liter
FESTEM KOPF und SCHÜSSEL - 2
GESCHWINDIGKEITEN, DREIPHASIG, V 380/3+N,
kW 0,75/1,1, Gewicht 73,5 kg, Abmessungen mm
400x630x700h**

€ 994,94

Ohne MwSt

Versand berechnet werden

Lieferung 4 bis 9 Tage