



TECHNISCHES DATENBLATT

Stromversorgung	Trifase
Volt	V 400/3
Frequenz (Hz)	60
Leistung (Kw)	1,8
Nettogewicht (Kg)	107
Bruttogewicht (Kg)	110
Breite (mm)	495
Tiefe (mm)	800
Höhe (mm)	798

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

36 kg Spiralkneter, mit 41 l Schüssel, komplett mit Teigteiler, dreiphasig V. 400/3 - 2 Geschwindigkeiten,

-
- ideal zum Teigverarbeiten für Pizzerien, Konditoreien, Bäckereien und Familien.
- Durch die besondere Form der Spirale erhalten Sie in nur wenigen Minuten perfekt vermischte Teige.
- **Edelstahlschüssel, Spirale, Nudelhalter und Schutzgitter**
- **weiß lackierte Stahlkonstruktionen**
- **Kettenantriebssystem** und Getriebemotor im Ölbad garantieren Robustheit und Laufruhe über lange Zeit.
- **ausgestattet mit einem 2-Gang-Drehstrommotor**
- Verfügbarkeit von Motoren mit **60 Hz-** Frequenz, UL-zertifiziert und **240 V** mit englischem Stecker.
- **Not-Aus** durch Hubgitter aktiviert
- **1 Jahr Garantie** auf mechanische Herstellungsfehler.
-
- **Tankvolumen 41 lt**
- **Tragkraft 36 kg**
- Tankabmessungen mm. 450 x 260
- **Leistung 1,25 - 1,8 KW**
- Drehzahl 92/184 - 10/20
- Außenmaße mm 495x800x798h

HERGESTELLT IN ITALIEN
CE-Kennzeichnung

KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
RSI-SK40TR/2V	36 kg Spiralmixer, mit 1-Liter-Schüssel. 41 - 2 Geschwindigkeiten, dreiphasig, V.400/3, Kw.1,25/1,8, Gewicht Kg.107, Abm.mm.495x800x798h	€ 1.344,69 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden Lieferung 4 bis 9 Tage