



TECHNISCHES DATENBLATT

Stromversorgung	Trifase
Volt	V 400/3
Frequenz (Hz)	60
Leistung (Kw)	2,2
Nettogewicht (Kg)	110,5
Bruttogewicht (Kg)	112
Breite (mm)	495
Tiefe (mm)	800
Höhe (mm)	798

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

43 kg Spiralkneiter mit 48 l Schüssel, dreiphasig, 2 Geschwindigkeiten:

- ideal zum Bearbeiten von Teig für Pizzerien, Konditoreien, Bäckereien,
- Die besondere Form der Spirale ermöglicht es Ihnen, in nur wenigen Minuten einen perfekt gemischten Teig zu erhalten.
- **Schüssel, Spirale, Nudelschneider und Edelstahl-Schutzgitter,**
- **Rahmen aus weiß lackiertem Stahl,**
- **Kettenantriebssystem und Getriebemotor im Ölbad,** der Robustheit und Laufruhe über lange Zeit garantiert,
- **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 48 lt**
- **Maximale Teigkapazität 43 kg**
- Tankabmessungen mm. 450 x 300
- **Leistung 1,5 - 2,2 KW**
- Außenmaße mm 495x800x798h

HERGESTELLT IN ITALIEN

CE-Kennzeichnung

KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
RSI-SK50TR/2V	43 kg Spiralmixer, mit 1-Liter-Schüssel. 48 - 2 Geschwindigkeiten, dreiphasig, V.400/3, Kw.1,5/2,2, Gewicht Kg.110,5, Abm. Wanne mm 450x300, Abm. mm 495x800x798h	€ 1.467,52 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden Lieferung 4 bis 9 Tage