



TECNOSERVICE'21 srl

by Tinti Sergio
Via Carlo Pisacane, 134
61032 Fano (PU) Italy
P.IVA IT0200411413

Tel. +39 0721 805911
FAX +39 0721 809794
e-mail: staff@technochef.it
www.technochef.it
www.technochef.eu

Services and Technologies for professional catering since 1973



TECHNISCHES DATENBLATT

Stromversorgung	Monofase/Trifase
Leistung (Kw)	0,75
Breite (mm)	400
Tiefe (mm)	630
Höhe (mm)	700

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

17 kg SPIRALKNETMASCHINE mit 21 l fester Schüssel, komplett mit Teigteilerstab, besonders geeignet für weiche Teige wie Brot, Pizza und Piadina, einphasige und dreiphasige Version:

- Hochleistungs- **Edelstahlstruktur** mit **weißer kratzfester Farbe** beschichtet,
- Teile in Kontakt mit Lebensmitteln (**Tank** , **Deckel**, **Spirale**) aus **Edelstahl AISI 304** ,
- **Tankabmessungen mm 360x210 - lt 22**
- Sicherheitsmikroschalter am Tankdeckel.

**CE-Kennzeichnung
HERGESTELLT IN ITALIEN**

VERFÜGBARE MODELLE



RTSK20-T

**17 kg SPIRALKNETMASCHINE mit 21 Liter
FESTEM KOPF und SCHÜSSEL, 17 kg
Teigkapazität, DREIPHASIG, V 400/3, kW 0,75,
Gewicht 68 kg, Abmessungen mm 400x630x700h**

€ 930,94

*Ohne MwSt
Versand berechnet werden*

Lieferung 4 bis 9 Tage

RTSK20-M

**17 kg SPIRALMISCHER mit 21 Liter SCHÜSSEL,
EINPHASIG, V 230/1, kW 0,75, Gewicht 69 kg,
Abmessungen mm 400x630x700h**

€ 937,40

Ohne MwSt



Versand berechnet werden

Lieferung 4 bis 9 Tage



RTSK20-TR2V

**17 kg SPIRALKNETMASCHINE mit 21 Liter
SCHÜSSEL - 2 GESCHWINDIGKEITEN,
DREIPHASIG, V 400/3+N, kW 0,75/1,1, Gewicht
74,5 kg, Abmessungen mm 400x630x700h**

€ 1.066,05

Ohne MwSt

Versand berechnet werden

Lieferung 4 bis 9 Tage