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