


**TECHNISCHES DATENBLATT**

<b>Stromversorgung</b>	Monofase/Trifase
<b>Breite (mm)</b>	440
<b>Tiefe (mm)</b>	680
<b>Höhe (mm)</b>	780

**PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG**

**SPIRALKNETMASCHINE mit 25 kg fester Schüssel - besonders geeignet für weiche Teige wie Brot, Pizza und Piadina, einphasige und dreiphasige Ausführung:**

- Hochleistungs- **Edelstahlstruktur** mit **weißer kratzfester Farbe** beschichtet,
- Teile in Kontakt mit Lebensmitteln ( **Tank , Deckel, Spirale** ) aus **Edelstahl AISI 304** ,
- **Tankmaße 400x260 für 32 Liter** ,
- Sicherheitsmikroschalter am Tankdeckel.

**CE-Kennzeichnung**  
**HERGESTELLT IN ITALIEN**

**VERFÜGBARE MODELLE**


**25 kg SPIRALMISCHER mit 32 Liter SCHÜSSEL, DREIPHASIG, V 400/3, kW 1,1, Gewicht 94 kg, Abmessungen 440x680x780h mm**

**€ 1.121,65**

*Ohne MwSt*  
**Versand berechnet werden**

**Lieferung** 4 bis 9 Tage

**RT-SK30-M**

**25 kg SPIRALMISCHER mit 32 Liter SCHÜSSEL, EINPHASIG, V 230/1, kW 1,1, Gewicht 95 kg, Maße mm 440x680x780h**

**€ 1.124,88**

*Ohne MwSt*  
**Versand berechnet werden**

**Lieferung** 4 bis 9 Tage



**RT-SK30-TR2V**



**25 kg SPIRALMISCHER - Schüssel 32 Liter, 2  
GESCHWINDIGKEITEN, DREIPHASIG, V 400/3, kW  
1,25/1,8, Gewicht 97,5 kg, Abmessungen mm  
440x680x780h**

**€ 1.254,18**

*Ohne MwSt*  
**Versand berechnet werden**

**Lieferung** 4 bis 9 Tage