



TECHNISCHES DATENBLATT

Stromversorgung	Monofase/Trifase
Leistung (Kw)	1,1
Nettogewicht (Kg)	104
Breite (mm)	495
Tiefe (mm)	800
Höhe (mm)	798

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

36 kg SPIRALKNETMASCHINE, komplett mit Teigteilerstab, 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** ,
- **Tankabmessungen mm 450x260 für 41 Liter**,
- Sicherheitsmikroschalter am Tankdeckel.

CE-Kennzeichnung
HERGESTELLT IN ITALIEN

VERFÜGBARE MODELLE



RT-SK40-T

36 kg SPIRALMISCHER, 41 l Schüssel, DREIPHASIG, 1,1 kW, Gewicht 103,5 kg, Abmessungen 495x800x798hV.400/3 mm,

€ 1.183,07

Ohne MwSt
Versand berechnet werden

Lieferung 4 bis 9 Tage

RT-SK40-M

36 kg SPIRALMISCHER - 41 l Schüssel, EINPHASIG, V.230/1, Gewicht 96 kg, Abmessungen 495x800x798h mm

€ 1.189,53

Ohne MwSt



Versand berechnet werden

Lieferung 4 bis 9 Tage

RT-SK40-TR2V



**36 kg SPIRALKNETMASCHINE, 41 l Schüssel, - 2
GESCHWINDIGKEITEN, DREIPHASIG, V.400/3, kW
1,25/1,8, Gewicht 107 kg, Abmessungen mm
495x800x798h**

€ 1.344,69

Ohne MwSt

Versand berechnet werden

Lieferung 4 bis 9 Tage