


**TECHNISCHES DATENBLATT**

<b>Stromversorgung</b>	Monofase/Trifase
<b>Leistung (Kw)</b>	1,5
<b>Breite (mm)</b>	495
<b>Tiefe (mm)</b>	800
<b>Höhe (mm)</b>	798

**PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG**

**43 kg SPIRALKNETER mit 48 Liter Schüssel, komplett mit Teigteiler, besonders geeignet für weiche Teige wie Brot, Pizza und Piadina,**

- Hochleistungs- **Edelstahlstruktur** mit **weißer kratzfester Farbe** beschichtet,
- Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen ( **Tank** , **Deckel**, **Spirale** und **Nudelspaltstab** ) aus **Edelstahl AISI 304** ,
- **Tankmaß 450x300 für 48 Liter**,
- Sicherheitsmikroschalter am Tankdeckel.

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

**VERFÜGBARE MODELLE**
**RSI-SK50-M**


**43 kg SPIRALMISCHER mit 48 Liter SCHÜSSEL, EINPHASIG V 230/1, kW 1,5, Gewicht 109 kg, Abmessungen mm 495x800x798h**

**€ 1.396,41**

*Ohne MwSt*  
**Versand berechnet werden**

**Lieferung 4 bis 9 Tage**

**RSI-SK50-T**

**43 kg SPIRALMISCHER mit 48 Liter SCHÜSSEL, DREIPHASIG, V 400/3, kW 1,5, Gewicht 107,5 kg, Abmessungen mm 495x800x798h**

**€ 1.396,41**

*Ohne MwSt*  
**Versand berechnet werden**



Lieferung 4 bis 9 Tage

**RSI-SK50-VV**



**SPIRALKNETMASCHINE 43 kg mit 48 Liter  
SCHÜSSEL, 2 GESCHWINDIGKEITEN, DREIPHASIG,  
V 400/3, kW 1,5/2,2, Gewicht 110,5 kg,  
Abmessungen mm 495x800x798h**

**€ 1.467,52**

*Ohne MwSt*  
**Versand berechnet werden**

Lieferung 4 bis 9 Tage