



PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

SPIRALMISCHER 36 Kg - besonders geeignet für weiche Teige wie Brot, Pizza und Piada, einphasige und dreiphasige Version:

- Hochleistungs -Edelstahlstruktur mit weißer kratzfester Farbe überzogen,
- mit Lebensmitteln in Berührung kommende Teile (Schüssel , Deckel , Spirale) aus Edelstahl AISI 304,
- Tankabmessungen 450x260 mm für 41 l,
- Sicherheitsmikroschalter am Tankdeckel.

**CE-Zeichen
HERGESTELLT IN ITALIEN**

TECHNISCHES DATENBLATT

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

VERFÜGBARE MODELLE

RTSK40-T



SPIRALMISCHER, 36 Kg, DREIPHASIG, V.400/3
36 Kg SPIRALMISCHER mit 41 Liter SCHÜSSEL,
DREIPHASIG, V 400/3, kW 1,1, Gewicht 103,5 kg,
Abmessungen 495x800x798h mm

€ 1.126,73

Ohne MwSt
Versand berechnet werden

Lieferung 4 bis 9 Tage

RTSK40-M



36 Kg SPIRALMISCHER, EINPHASIG, V.230/1
36 Kg SPIRALMISCHER mit 41 Liter SCHÜSSEL,
EINPHASIG, V 230/1, kW 1,1, Gewicht 96 kg,
Abmessungen 495x800x798h mm

€ 1.132,89

Ohne MwSt
Versand berechnet werden

Lieferung 4 bis 9 Tage

RTSK40-TR2V



**36 Kg SPIRALMISCHER, 2 GESCHWINDIGKEITEN,
DREIPHASIG, V.400/3**

Spiralkneter mit Kopf und fester Schüssel von 41 Litern,
Teigkapazität 36 kg, 2 GESCHWINDIGKEITEN,
DREIPHASIG, V 400/3, kW 1,25/1,8, Gewicht 107 kg,
Abmessungen mm 495x800x798h

€ 1.243,71

Ohne MwSt
Versand berechnet werden

Lieferung 4 bis 9 Tage