



PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

12 Kg SPIRAL-MISCHER mit feststehender 16-l-Schüssel - besonders geeignet für weiche Teige wie Brot, Pizza und Piada:

- Hochleistungs -**Edelstahlstruktur** mit **weißer kratzfester Farbe** überzogen,
- mit Lebensmitteln in Berührung kommende Teile (**Schüssel , Deckel, Spirale und Stab**) aus **Edelstahl AISI 304**,
- **Schüsseldurchmesser mm 320x210h - L 16**
- **Tankabdeckung aus Edelstahl**,
- **Sicherheitsmikroschalter** am Tankdeckel.

**CE-KENNZEICHNUNG
HERGESTELLT IN ITALIEN**

TECHNISCHES DATENBLATT

Stromversorgung	Monofase/Trifase
Breite (mm)	400
Tiefe (mm)	630
Höhe (mm)	700

VERFÜGBARE MODELLE

RTSK15T



**12 Kg Spiralknetter mit fester Schüssel,
DREIPHASIG, V.380/3+N**
12 Kg SPIRALMISCHER mit 16 Liter FESTSCHÜSSEL,
DREIPHASIG, V 380/3+N, kW 0,55, Gewicht 67 kg,
Abmessungen 400x630x700h mm

Lieferung 4 bis 9 Tage

RTSK15M



Lieferung 4 bis 9 Tage

12 kg Spiralmischer mit fester Schüssel, einphasig V.230/1

12 Kg SPIRALMISCHER mit 16 Liter FESTSCHÜSSEL, EINPHASIG, V 230/1, kW 0,55, Gewicht 68 kg, Abmessungen 400x630x700h mm

RTSK152V



Lieferung 4 bis 9 Tage

12 kg Spiralkneiter mit fester Schüssel, 2 Geschwindigkeiten, dreiphasig V.380/3+N

12 Kg SPIRALMISCHER mit KOPF und FESTEM SCHÜSSEL 16 Liter - 2 GESCHWINDIGKEITEN, DREIPHASIG, V 380/3+N, kW 0,75/1,1, Gewicht 73,5 kg, Abmessungen mm 400x630x700h