



KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
RT-SK40TR/2V	SPIRALMISCHER von 36 Kg, mit SCHÜSSEL von lt. 41 - 2 Drehstrom, V.400/3, Kw.1,25/1,8, Gewicht Kg.107, Abm. Tank 450 x 260 mm, Abm. 495 x 800 x 798 mm	Lieferung 4 bis 9 Tage

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG
SPIRALMISCHER 36 Kg, MIT SCHÜSSEL 41 LT, DREIPHASIG V. 400/3 - 2 GESCHWINDIGKEITEN,

- ideal zum Kneten von Teig für Pizzerien, Konditoreien, Bäckereien und Familien.
- Die besondere Form der Spirale ermöglicht es Ihnen, in wenigen Minuten perfekt gemischte Teige zu erhalten.
- **Schüssel, Spirale, Teigplatte und Schutzgitter aus Edelstahl**
- **weiß lackierte Stahlkonstruktion**
- **Kettenübertragungssystem** und Getriebemotor im Ölbad, was Langlebigkeit und Geräuscharmheit garantiert.
- **ausgestattet mit einem 2-stufigen Drehstrommotor**
- Verfügbarkeit von Motoren mit **60 Hz** Frequenz, UL-zertifiziert und **240 V** mit englischem Stecker.
- **Notstopp** durch Rostanheben aktiviert
- **1 Jahr Garantie** auf mechanische Herstellungsfehler.
-
- **Tankvolumen 41 lt**
- Kapazität **36 kg**
- Schüsselabmessungen mm. 450 x 260
- **Leistung 1,25 - 1,8 kW**
- Drehzahl 92/184 - 10/20
- Außenabmessungen mm 495x800x798h

HERGESTELLT IN ITALIEN
CE-KENNZEICHNUNG
TECHNISCHES DATENBLATT

Stromversorgung	Trifase
Volt	V 400/3

Frequenz (Hz)	60
Leistung (Kw)	1,8
Nettogewicht (Kg)	107
Bruttogewicht (Kg)	110
Breite (mm)	495
Tiefe (mm)	800
Höhe (mm)	798