



PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

SPIRALMISCHER 17 Kg mit fester 21-Liter-Schüssel, 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**,
- **Schüsselabmessungen mm 360x210 - I 22**
- Sicherheitsmikroschalter am Tankdeckel.

**CE-KENNZEICHNUNG
HERGESTELLT IN ITALIEN**

TECHNISCHES DATENBLATT

Stromversorgung	Monofase/Trifase
Leistung (Kw)	0,75
Breite (mm)	400
Tiefe (mm)	630
Höhe (mm)	700

VERFÜGBARE MODELLE

RTSK20-T



Lieferung 4 bis 9 Tage

17 Kg SPIRALMISCHER mit FESTEM SCHÜSSEL von lt. 21, DREIPHASIG, V.400/3+N

SPIRALMISCHER 17 Kg mit KOPF und FESTEM SCHÜSSEL
21 Liter, Teigkapazität 17 kg, DREIPHASIG, V 400/3, kW
0,75, Gewicht 68 kg, Abmessungen mm 400x630x700h

RTSK20-M



Lieferung 4 bis 9 Tage

17 Kg SPIRALMISCHER mit FESTEM SCHÜSSEL von lt. 21, EINPHASIG, V.230/1

17 Kg SPIRALMISCHER mit 21 Liter SCHÜSSEL, EINPHASIG, V 230/1, kW 0,75, Gewicht 69 kg, Abmessungen 400x630x700h mm

RTSK20-TR2V



Lieferung 4 bis 9 Tage

17 Kg SPIRALMISCHER mit SCHÜSSEL von lt. 21 - 2 GESCHWINDIGKEIT, DREIPHASIG, V.400/3+N

17 Kg SPIRALMISCHER mit 21 Liter SCHÜSSEL - 2 GESCHWINDIGKEITEN, DREIPHASIG, V 400/3+N, kW 0,75/1,1, Gewicht 74,5 kg, Abmessungen mm 400x630x700h