



PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

SPIRALMISCHER mit 25 kg fester 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**,
- **Tankabmessungen 400x260 für 32 l** ,
- Sicherheitsmikroschalter am Tankdeckel.

**CE-KENNZEICHNUNG
HERGESTELLT IN ITALIEN**

TECHNISCHES DATENBLATT

Stromversorgung	Monofase/Trifase
Breite (mm)	440
Tiefe (mm)	680
Höhe (mm)	780

VERFÜGBARE MODELLE

RTSK30-T



Lieferung 4 bis 9 Tage

25 Kg SPIRALMISCHER, DREIPHASIG, V.400/3
25 Kg SPIRALMISCHER mit 32-Liter-SCHÜSSEL,
DREIPHASIG, V 400/3, kW 1,1, Gewicht 94 kg,
Abmessungen 440x680x780h mm

RTSK30-M



Lieferung 4 bis 9 Tage

25 Kg SPIRALMISCHER, EINPHASIG, V.230/1
25 Kg SPIRALMISCHER mit 32-Liter-SCHÜSSEL,
EINPHASIG, V 230/1, kW 1,1, Gewicht 95 kg,
Abmessungen 440x680x780h mm

RTSK30-TR2V



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

25 Kg SPIRALMISCHER mit KOPF und FESTEM SCHÜSSEL
von 32 Liter, 2 GESCHWINDIGKEITEN, DREIPHASIG, V
400/3, kW 1,25/1,8, Gewicht 97,5 kg, Abmessungen mm
440x680x780h

Lieferung 4 bis 9 Tage