



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



Lieferung 4 bis 9 Tage

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

RTSK40-M**Lieferung** 4 bis 9 Tage**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

RTSK40-TR2V**Lieferung** 4 bis 9 Tage**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