



CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
<b>RT-SK50TR/2V</b>	MÉLANGEUR SPIRALE de 43 Kg, avec BOL de lt. 48 - 2 Vitesse triphasée, V.400/3, Kw.1,5/2,2, Poids Kg.110,5, dim. Réservoir mm 450x300, dim.mm.495x800x798h	<b>€ 1.397,64</b> TVA exclue Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours

**DESCRIPTION PROFESSIONELLE**
**MÉLANGEUR SPIRALE 43 Kg AVEC BOL 48 LT, TRIPHASÉ 2 VITESSES, :**

- idéal pour travailler les pâtes pour pizzerias, pâtisseries, boulangeries,
- la forme particulière de la spirale permet d'obtenir des pâtes parfaitement homogènes en quelques minutes seulement,
- **bol, spirale, pâtes spacca et grille de protection en inox,**
- **Châssis construit en acier peint en blanc,**
- **système de transmission par chaîne et motoréducteur à bain d'huile** qui garantit robustesse dans le temps et faible bruit,
- **équipé d'un moteur triphasé à 2 vitesses,**
- disponibilité de moteurs avec fréquence **60HZ** , certifiés UL et **240V** avec prise anglaise.
- **Arrêt d'urgence** activé par le soulèvement de la grille
- **Garantie 1 an** contre les défauts de fabrication mécaniques.
- 
- **Volume du réservoir 48 litres**
- **Capacité de pâte Maximum 43 kg**
- Dimensions cuve mm. 450x300
- **Puissance 1,5 - 2,2 kW**
- Dimensions extérieures mm 495x800x798h

**FABRIQUÉ EN ITALIE**  
**MARQUE CE**
**FICHE TECHNIQUE**

<b>alimentation électrique</b>	Trifase
<b>Volts</b>	V 400/3
<b>fréquence (Hz)</b>	60
<b>puissance (KW)</b>	2,2

<b>poids net (Kg)</b>	110,5
-----------------------	-------

<b>poids brut (Kg)</b>	112
------------------------	-----

<b>largeur (mm)</b>	495
---------------------	-----

<b>profondeur (mm)</b>	800
------------------------	-----

<b>hauteur (mm)</b>	798
---------------------	-----