



DESCRIPTION PROFESSIONELLE

MÉLANGEUR À SPIRALE 17 Kg avec bol fixe de 21 litres, particulièrement adapté aux pâtes molles telles que le pain, la pizza et la piadina, version monphasée et triphasée :

- **structure en acier inoxydable** haute performance recouverte d' **une peinture blanche anti-rayures** ,
- parties en contact avec les aliments (**cuve , couvercle, spirale**) **en acier inoxydable AISI 304**,
- **dimensions de la cuve 360x210 mm - 22 lt**
- micro-interrupteur de sécurité sur le couvercle du réservoir.

**MARQUE CE
FABRIQUÉ EN ITALIE**

FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Monofase/Trifase
puissance (KW)	0,75
largeur (mm)	400
profondeur (mm)	630
hauteur (mm)	700

MODÈLES DISPONIBLES

RTSK20-T



MÉLANGEUR À SPIRALE DE 17 Kg avec BOL FIXE de 1 litre. 21, TRIPHASÉ, V.400/3+N
MÉLANGEUR À SPIRALE 17 kg avec TÊTE et BOL FIXE de 21 litres, capacité de pâte 17 kg, TRIPHASÉ, V 400/3, kW 0,75, poids 68 kg, dimensions 400x630x700h mm

€ 855,82

TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours

RTSK20-M



MÉLANGEUR À SPIRALE DE 17 Kg avec BOL FIXE de 1 litre. 21, MONOPHASÉ, V.230/1

MÉLANGEUR À SPIRALE 17 kg avec bol de 21 litres, MONOPHASÉ, V 230/1, kW 0,75, poids 69 kg, dimensions 400x630x700h mm

€ 861,98

TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours

RTSK20-TR2V



MÉLANGEUR À SPIRALE 17 Kg avec BAIGNOIRE de 1 litre. 21 - 2 VITESSES, TRIPHASÉ, V.400/3+N

MÉLANGEUR À SPIRALE 17 Kg avec BOL de 21 litres - 2 VITESSES, TRIPHASÉ, V 400/3+N, kW 0,75/1,1, poids 74,5 kg, dimensions 400x630x700h mm

€ 985,12

TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours