



#### DESCRIPTION PROFESSIONELLE

**MÉLANGEUR À SPIRALE de 43 kg avec bol de 48 litres, particulièrement adapté aux pâtes molles comme le pain, la pizza et la piadina,**

- **structure en acier inoxydable** haute performance recouverte d' **une peinture blanche anti-rayures** ,
- parties en contact avec les aliments ( **bol** , **couvercle** , **spirale** et **tige fendeuse de pâte** ) en **acier inoxydable AISI 304**,
- **dimensions de la cuve 450x300 pour 48 litres**,
- micro-interrupteur de sécurité sur le couvercle du réservoir.

**Marquage CE**  
**FABRIQUÉ EN ITALIE**

#### FICHE TECHNIQUE

<b>alimentation électrique</b>	Monofase/Trifase
<b>puissance (KW)</b>	1,5
<b>largeur (mm)</b>	495
<b>profondeur (mm)</b>	800
<b>hauteur (mm)</b>	798

#### MODÈLES DISPONIBLES

**RTSK50-T**



**MÉLANGEUR À SPIRALE 43 Kg avec bol de 48 litres, TRIPHASÉ V.400/3**  
MÉLANGEUR SPIRALE 43 Kg avec BOL 48 litres,  
TRIPHASÉ, V 400/3, 1,5 kW, poids 107,5 kg, dimensions  
495x800x798h mm

**€ 1.292,97**

*TVA exclue*  
**Expédition à calculer**

**Livraison 4 à 9 jours**

**RTSK50-M****MÉLANGEUR À SPIRALE 43 Kg avec bol de 48 litres, MONOPHASÉ, V.230/1**

MÉLANGEUR SPIRALE 43 Kg avec BOL 48 litres, MONOPHASÉ V 230/1, 1,5 kW, poids 109 kg, dimensions 495x800x798h mm

**€ 1.311,44**

*TVA exclue*  
**Expédition à calculer**

**Livraison** 4 à 9 jours**RTSK50-VV****43 MÉLANGEUR À SPIRALE avec bol de 48 litres, 2 VITESSES, TRIPHASÉ, V.400/3**

MÉLANGEUR SPIRALE 43 Kg avec BOL 48 litres, 2 VITESSES, TRIPHASÉ, V 400/3, kW 1,5/2,2, poids 110,5 kg, dimensions mm 495x800x798h

**€ 1.397,64**

*TVA exclue*  
**Expédition à calculer**

**Livraison** 4 à 9 jours