


SCHEDA TECNICA

Alimentazione elettrica	Trifase
Volts	V 400/3
Frequenza (Hz)	60
Potenza elettrica (Kw)	1,8
Peso netto (Kg)	107
Peso lordo (Kg)	110
Larghezza (mm)	495
Profondità (mm)	800
Altezza (mm)	798

DESCRIZIONE PROFESSIONALE
IMPASTATRICE A SPIRALE da 36 Kg, CON VASCA DA 41 LT, Completa di asta Spaccapasta, TRIFASE V. 400/3 - 2 VELOCITÀ,

- ideale per lavorare impasti per pizzerie, pasticcerie, panetterie e famiglie.
- la particolare forma della spirale consente in pochi minuti di ottenere impasti perfettamente amalgamati.
- **vasca, spirale, pacca pasta e griglia** di protezione **in acciaio inox**
- **costruzioni in acciaio verniciato bianco**
- **sistema di trasmissione a catena** e motoriduttore a bagno d'olio che garantisce robustezza nel tempo e silenziosità.
- **dotata di motore trifase a 2 velocità**
- disponibilità di motori con frequenza a **60HZ**, certificati UL ed a **240V** con spina inglese.
- **Stop di emergenza** attivato da sollevamento griglia
- **1 anno di garanzia** contro i difetti meccanici di costruzione.
-
- **Volume Vasca 41 lt**
- Capacità **36 kg**
- Dimensioni Vasca mm. 450x260
- **Potenza 1,25 - 1,8 KW**
- RPM 92/184 - 10/20
- Dim. esterne mm 495x800x798h

MADE IN ITALY
MARCHIO CE

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
RSI-SK40TR/2V	IMPASTATRICE a SPIRALE da 36 Kg, con VASCA da lt. 41 - 2 Velocità Trifase, V.400/3, Kw.1,25/1,8, Peso Kg.107, dim.mm.495x800x798h	€ 1.344,69 + IVA € 1.640,52 IVA incl. Spedizione in Italia: calcolata nel carrello Consegna: da 4 a 9 giorni