


SCHEDA TECNICA

Alimentazione elettrica	Trifase
Volts	V 400/3
Frequenza (Hz)	60
Potenza elettrica (Kw)	2,2
Peso netto (Kg)	110,5
Peso lordo (Kg)	112
Larghezza (mm)	495
Profondità (mm)	800
Altezza (mm)	798

DESCRIZIONE PROFESSIONALE
IMPASTATRICE A SPIRALE da 43 Kg CON VASCA DA 48 LT, TRIFASE 2 VELOCITA', :

- ideale per lavorare impasti per pizzerie, pasticcerie, panetterie,
- la particolare forma della spirale consente in pochi minuti di ottenere impasti perfettamente amalgamati,
- **vasca, spirale, Spacca pasta e griglia** di protezione **in acciaio inox**,
- **Telaio costruito 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 48 lt**
- **Capacità Impasto Massimo 43 kg**
- Dimensioni Vasca mm. 450x300
- **Potenza 1,5 - 2,2 KW**
- Dim. esterne mm 495x800x798h

MADE IN ITALY

MARCHIO CE

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
RSI-SK50TR/2V	IMPASTATRICE a SPIRALE da 43 Kg, con VASCA da lt. 48 - 2 Velocità Trifase, V.400/3, Kw.1,5/2,2, Peso Kg.110,5, dim. Vasca mm 450x300, dim.mm.495x800x798h	€ 1.467,52 + IVA € 1.790,37 IVA incl. Spedizione in Italia: calcolata nel carrello Consegna: da 4 a 9 giorni