


SCHEDA TECNICA

| | |
|--------------------------------|------------------|
| Alimentazione elettrica | Monofase/Trifase |
| Potenza elettrica (Kw) | 0,75 |
| Larghezza (mm) | 400 |
| Profondità (mm) | 630 |
| Altezza (mm) | 700 |

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

IMPASTATRICE A SPIRALE da 17 Kg con vasca fissa da lt.21, completa di Asta Spaccapasta, indicata soprattutto per impasti teneri come pane, pizza e piada, versione monofase e trifase:

- **struttura in acciaio inox** ad alto rendimento rivestita con **vernice antigraffio bianca**,
- parti a contatto con gli alimenti (**vasca, coperchio, spirale**) in **acciaio inox AISI 304**,
- dimensioni **vasca mm 360x210 - lt 22**
- microinteruttore di sicurezza su coperchio vasca.

MARCHIO CE
MADE IN ITALY

MODELLI DISPONIBILI

RTSK20-T

IMPASTATRICE a SPIRALE da 17 Kg con TESTA e VASCA FISSA da litri 21, capacità d'impasto 17 kg, TRIFASE, V 400/3, kW 0,75, peso 68 kg, dimensioni mm 400x630x700h

€ 930,94 + IVA

€ 1.135,75 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni

RTSK20-M

IMPASTATRICE a SPIRALE da 17 Kg con VASCA da litri 21, MONOFASE, V 230/1, kW 0,75, peso 69 kg, dimensioni mm 400x630x700h

€ 937,40 + IVA

€ 1.143,63 IVA incl.



Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni



RTSK20-TR2V

IMPASTATRICE a SPIRALE da 17 Kg con VASCA da litri 21 - 2 VELOCITA', TRIFASE, V 400/3+N, kW 0,75/1,1, peso 74,5 kg, dimensioni mm 400x630x700h

€ 1.066,05 + IVA

€ 1.300,58 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni