



DESCRIZIONE PROFESSIONALE

IMPASTATRICE A SPIRALE con vasca fissa da 25 Kg - 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 400x260 per lt 32**,
- microinteruttore di sicurezza su coperchio vasca.

MARCHIO CE
MADE IN ITALY

SCHEDA TECNICA

Alimentazione elettrica	Monofase/Trifase
Larghezza (mm)	440
Profondità (mm)	680
Altezza (mm)	780

MODELLI DISPONIBILI



IMPASTATRICE a SPIRALE da 25 Kg, TRIFASE, V.400/3

IMPASTATRICE a SPIRALE da 25 Kg con VASCA da litri 32, TRIFASE, V 400/3, kW 1,1, peso 94 kg, dimensioni mm 440x680x780h

€ 1.089,33 + IVA

€ 1.328,98 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni

€ 1.092,56 + IVA

€ 1.332,92 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

RTSK30-M



IMPASTATRICE a SPIRALE da 25 Kg, MONOFASE, V.230/1

IMPASTATRICE a SPIRALE da 25 Kg con VASCA da litri 32, MONOFASE, V 230/1, kW 1,1, peso 95 kg, dimensioni mm 440x680x780h

Consegna: da 4 a 9 giorni

€ 1.254,18 + IVA

€ 1.530,10 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

RTSK30-TR2V



IMPASTATRICE a SPIRALE da 25 Kg, 2 VELOCITA', TRIFASE, V.400/3

IMPASTATRICE a SPIRALE da 25 Kg con TESTA e VASCA FISSA da litri 32, 2 VELOCITA', TRIFASE, V 400/3, kW 1,25/1,8, peso 97,5 kg, dimensioni mm 440x680x780h

Consegna: da 4 a 9 giorni