



DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

BATIDORA ESPIRAL de 12 Kg con cuba fija de 16 litros - especialmente indicada para masas blandas como pan, pizza y piadina:

- **Estructura de acero inoxidable** de altas prestaciones recubierta con **pintura blanca resistente a los arañazos** .
- Partes en contacto con los alimentos (**tanque , tapa, espiral y varilla**) en **acero inoxidable AISI 304**,
- **diámetro de la bañera 320x210h mm - 16 lt**
- **cubierta del tanque de acero inoxidable,**
- **Microinterruptor de seguridad** en la tapa del depósito.

MARCA CE
HECHO EN ITALIA

FICHA TÉCNICA

alimentación eléctrica	Monofase/Trifase
ancho (mm)	400
profundidad (mm)	630
altura (mm)	700

MODELOS DISPONIBLES



Amasadoras de Espiral con Cuba Fija de 12 Kg, TRIFÁSICAS, V.380/3+N
BATIDORA ESPIRAL 12 Kg con cuba FIJA de 16 litros, TRIFÁSICA, V 380/3+N, kW 0,55, peso 67 kg, dimensiones 400x630x700h mm

€ 865,06

VAT excluido
Envío a calcular

Entrega d 4 a 9 días

RTSK15M



Amasadoras de Espiral con Cuba Fija de 12 Kg, Monofásica V.230/1

BATIDORA ESPIRAL 12 Kg con cuba FIJA de 16 litros, MONOFÁSICA, V 230/1, kW 0,55, peso 68 kg, dimensiones 400x630x700h mm

€ 886,61

VAT excluido
Envío a calcular

Entrega d 4 a 9 días

RTSK152V



Amasadoras de Espiral con Cuba Fija de 12 Kg, 2 Velocidades, Trifásicas V.380/3+N

BATIDORA ESPIRAL con CABEZAL 12 Kg y VASO FIJO 16 litros - 2 VELOCIDADES, TRIFÁSICA, V 380/3+N, kW 0,75/1,1, peso 73,5 kg, dimensiones 400x630x700h mm

€ 920,47

VAT excluido
Envío a calcular

Entrega d 4 a 9 días