



TECNOSERVICE'21 srl

by Tinti Sergio
Via Carlo Pisacane, 134
61032 Fano (PU) Italy
P.IVA IT0200411413

Tel. +39 0721 805911
FAX +39 0721 809794
e-mail: staff@technochef.it
www.technochef.it
www.technochef.eu

Services and Technologies for professional catering since 1973



CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
RT-SK40TR/2V	MEZCLADOR DE ESPIRAL de 36 Kg, con CUBO de lt. 41 - 2 Velocidad trifásica, V.400/3, Kw.1,25/1,8, Peso Kg.107, dim. Tanque mm 450x260, dim.mm.495x800x798h	€ 1.243,71 VAT <i>excluido</i> Envío a calcular Entrega d 4 a 9 días

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

BATIDORA DE ESPIRAL DE 36 Kg, CON CUBO DE 41 L, TRIFÁSICA V. 400/3 - 2 VELOCIDADES,

- ideal para trabajar masas para pizzerías, pastelerías, panaderías y familias.
- la particular forma de la espiral permite obtener masas perfectamente integradas en pocos minutos.
- **bol, espiral, plato amasador y rejilla de protección en acero inoxidable**
- **construcción de acero pintado de blanco**
- **sistema de transmisión por cadena** y motorreductor en baño de aceite que garantiza robustez en el tiempo y bajo nivel sonoro.
- **equipado con un motor trifásico de 2 velocidades**
- disponibilidad de motores con frecuencia **60HZ**, certificados UL y **240V** con enchufe inglés.
- **Parada de emergencia** activada por elevación de rejilla
- **1 año de garantía** contra defectos mecánicos de fabricación.
-
- **Volumen del tanque 41 lt**
- Capacidad **36kg**
- Dimensiones del cuenco mm. 450x260
- **Potencia 1,25 - 1,8 kW**
- RPM 92/184 - 10/20
- Dimensiones exteriores mm 495x800x798h

HECHO EN ITALIA
MARCA CE

FICHA TÉCNICA

alimentación eléctrica Trifase

Voltios	V 400/3
frecuencia (Hz)	60
potencia (KW)	1,8
peso neto (Kg)	107
peso bruto (Kg)	110
ancho (mm)	495
profundidad (mm)	800
altura (mm)	798