



CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
RT-SK50TR/2V	MEZCLADOR DE ESPIRAL de 43 Kg, con CUBO de lt. 48 - 2 Velocidad trifásica, V.400/3, Kw.1,5/2,2, Peso Kg.110,5, dim. Tanque mm 450x300, dim.mm.495x800x798h	€ 1.397,64 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega d 4 a 9 días

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

BATIDORA DE ESPIRAL CON CUBO DE 48 LT DE 43 Kg, TRIFÁSICA DE 2 VELOCIDADES, :

- ideal para trabajar masas para pizzerías, pastelerías, panaderías,
- la particular forma de la espiral permite obtener masas perfectamente integradas en pocos minutos,
- **cuenco, espiral, pasta spacca y rejilla de protección en acero inoxidable,**
- **Bastidor construido en 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 48 lt**
- **Capacidad de masa Máximo 43 kg**
- Dimensiones del cuenco mm. 450x300
- **Potencia 1,5 - 2,2 kW**
- Dimensiones exteriores mm 495x800x798h

HECHO EN ITALIA
MARCA CE

FICHA TÉCNICA

alimentación eléctrica	Trifase
Voltios	V 400/3
frecuencia (Hz)	60
potencia (KW)	2,2

peso neto (Kg)	110,5
-----------------------	-------

peso bruto (Kg)	112
------------------------	-----

ancho (mm)	495
-------------------	-----

profundidad (mm)	800
-------------------------	-----

altura (mm)	798
--------------------	-----