



**DESCRIPCIÓN PROFESIONAL**

**BATIDORA ESPIRAL de 17 Kg con cuba fija de 21 litros, especialmente indicada para masas blandas como pan, pizza y piadina, versión monofásica y trifásica:**

- **Estructura de acero inoxidable** de altas prestaciones recubierta con **pintura blanca resistente a los arañazos** .
- Partes en contacto con los alimentos ( **tanque , tapa, espiral** ) **en acero inoxidable AISI 304,**
- **dimensiones de la bañera 360x210 mm - 22 lt**
- Microinterruptor de seguridad en la tapa del depósito.

**MARCA CE**  
**HECHO EN ITALIA**

**FICHA TÉCNICA**

<b>alimentación eléctrica</b>	Monofase/Trifase
<b>potencia (KW)</b>	0,75
<b>ancho (mm)</b>	400
<b>profundidad (mm)</b>	630
<b>altura (mm)</b>	700

**MODELOS DISPONIBLES**

**RTSK20-T**



**BATIDORA ESPIRAL DE 17 Kg con TAZÓN FIJO DE 1 litro. 21, TRIFÁSICO, V.400/3+N**  
BATIDORA ESPIRAL 17 kg con CABEZAL y BOL FIJO de 21 litros, capacidad masa 17 kg, TRIFÁSICA, V 400/3, kW 0,75, peso 68 kg, dimensiones 400x630x700h mm

**€ 855,82**

*VAT excluido*  
**Envío a calcular**

**Entrega** d 4 a 9 días

### RTSK20-M



#### **BATIDORA ESPIRAL DE 17 Kg con TAZÓN FIJO DE 1 litro. 21, MONOFÁSICO, V.230/1**

BATIDORA ESPIRAL 17 kg con vaso de 21 litros, MONOFÁSICO, V 230/1, kW 0,75, peso 69 kg, dimensiones 400x630x700h mm

**€ 861,98**

*VAT excluido*  
Envío a calcular

Entrega d 4 a 9 días

### RTSK20-TR2V



#### **BATIDORA ESPIRAL DE 17 Kg con BAÑERA DE 1 litro. 21 - 2 VELOCIDADES, TRIFÁSICO, V.400/3+N**

BATIDORA ESPIRAL 17 Kg con VASO 21 litros - 2 VELOCIDADES, TRIFÁSICA, V 400/3+N, kW 0,75/1,1, peso 74,5 kg, dimensiones 400x630x700h mm

**€ 985,12**

*VAT excluido*  
Envío a calcular

Entrega d 4 a 9 días