



DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

BATIDORA ESPIRAL con cuba fija de 25 kg - 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 400x260 para 32 litros ,**
- Microinterruptor de seguridad en la tapa del depósito.

MARCA CE
HECHO EN ITALIA

FICHA TÉCNICA

alimentación eléctrica	Monofase/Trifase
ancho (mm)	440
profundidad (mm)	680
altura (mm)	780

MODELOS DISPONIBLES

RTSK30-T



MEZCLADORA ESPIRAL 25 Kg, TRIFÁSICA, V.400/3
 BATIDORA ESPIRAL 25 kg con cuba de 32 litros,
 TRIFÁSICA, V 400/3, kW 1,1, peso 94 kg, dimensiones
 440x680x780h mm

€ 1.089,33

VAT excluido
Envío a calcular

Entrega d 4 a 9 días

RTSK30-M



MEZCLADORA ESPIRAL 25 Kg MONOFÁSICA V.230/1
 BATIDORA ESPIRAL 25 kg con vaso de 32 litros,
 MONOFÁSICO, V 230/1, kW 1,1, peso 95 kg,
 dimensiones 440x680x780h mm

€ 1.092,56

VAT excluido
Envío a calcular

Entrega d 4 a 9 días

RTSK30-TR2V



**BATIDORA ESPIRAL, 25 Kg, 2 VELOCIDADES,
TRIFÁSICA, V.400/3**

BATIDORA ESPIRAL 25 Kg con CABEZAL y VASO FIJO 32
litros, 2 VELOCIDADES, TRIFÁSICA, V 400/3, kW
1,25/1,8, peso 97,5 kg, dimensiones 440x680x780h mm

€ 1.254,18

VAT excluido
Envío a calcular

Entrega d 4 a 9 días