

## 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

Servizi e tecnologie per la ristorazione dal 1973 ... Services and Technologies for professional catering since 1973



## **MODELLI DISPONIBILI**

€ 1.121,65 + IVA

€ 1.368,41 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel

Consegna: da 4 a 9 giorni

RTSK30-T



IMPASTATRICE a SPIRALE da 25 Kg, TRIFASE, V.400/3

€ 1.124,88 + /VA

€ 1.372,35 IVA incl. Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni

RTSK30-M



IMPASTATRICE a SPIRALE da 25 Kg, MONOFASE, V.230/1

€ 1.254,18 + /VA

€ 1.530,10 IVA incl. Spedizione in Italia: calcolata nel

Consegna: da 4 a 9 giorni

RTSK30-TR2V

IMPASTATRICE a SPIRALE da 25 Kg, 2 VELOCITA', TRIFASE, V.400/3



## **SCHEDA TECNICA**

Alimentazione elettrica Monofase/Trifase
Larghezza (mm) 440
Profondità (mm) 680

Altezza (mm) 780

## DESCRIZIONE PROFESSIONALE

IMPASTATRICE A SPIRALE con vasca fissa da 25 Kg - indicata soprattutto per impasti teneri come pane, pizza e piada, versione monofase e trifase:

- struttura in acciaio inox ad alto rendimento rivestita con vernice antigraffio bianca,
- $\circ\;$  parti a contatto con gli alimenti (vasca, coperchio, spirale ) in acciaio inox AISI 304,
- o dimensioni vasca 400x260 per lt 32,
- microinteruttore di sicurezza su coperchio vasca.

MARCHIO CE MADE IN ITALY