



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



FICHA TÉCNICA

alimentación eléctrica	Monofase/Trifase
potencia (KW)	1,1
peso neto (Kg)	104
ancho (mm)	495
profundidad (mm)	800
altura (mm)	798

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

AMASADORA DE ESPIRAL de 36 kg, completa con varilla divisora de masa, especialmente indicada para masas blandas como pan, pizza y piadina, versión monofásica y trifásica:

- **Estructura de acero inoxidable** de alto rendimiento recubierta de **pintura blanca resistente a los arañazos** ,
- partes en contacto con alimentos (**tanque , tapa, espiral**) en **acero inoxidable AISI 304** ,
- **Dimensiones del tanque mm 450x260 para 41 lt,**
- Microinterruptor de seguridad en la tapa del tanque.

Marcado CE
HECHO EN ITALIA

MODELOS DISPONIBLES



RTSK40-T

**MEZCLADORA ESPIRAL 36 Kg, TRIFÁSICA,
V.400/3**

€ 1.183,07

VAT excluido
Envío a calcular

Entrega d 4 a 9 días

RTSK40-M

**MEZCLADORA ESPIRAL 36 Kg MONOFÁSICA
V.230/1**

€ 1.189,53

VAT excluido



Envío a calcular

Entrega d 4 a 9 días

RTSK40-TR2V



**MEZCLADORA ESPIRAL 36 Kg, 2 VELOCIDADES,
TRIFÁSICA, V.400/3**

€ 1.344,69

VAT excluido

Envío a calcular

Entrega d 4 a 9 días