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)	1,5
ancho (mm)	495
profundidad (mm)	800
altura (mm)	798

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

AMASADORA DE ESPIRAL de 43 kg con cuba de 48 litros, completa de varilla divisora de masa, especialmente indicada para masas blandas como pan, pizza y piadina,

.

- **Estructura de acero inoxidable** de alto rendimiento recubierta de **pintura blanca resistente a los arañazos** ,
- partes en contacto con el alimento (**tanque** , **tapa, espiral** y **varilla cortadora de pasta**) en **acero inoxidable AISI 304** ,
- **Dimensiones del tanque: diámetro 450x300 mm, altura 48 litros ,**
- Microinterruptor de seguridad en la tapa del tanque.
- Motorreductor de transmisión por cadena con baño de aceite,
- Como estándar:
- 4 ruedas giratorias (aumentan la altura en 95 mm)
- Tymer

.Nota:
La versión de 2 velocidades lleva marcha atrás de serie.
.
Marcado CE
HECHO EN ITALIA

MODELOS DISPONIBLES

RSI-SK50-M	**Mezcladora de espiral de 43 kg con cubeta de 48 litros, monofásica V 230/1, kW 1,5, peso 109 kg, dimensiones mm 495x800x798h**	**€ 1.396,41** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días

RSI-SK50-T	**Mezcladora de espiral de 43 kg con cubeta de 48 litros, trifásica, V 400/3, kW 1,5, peso 107,5 kg, dimensiones mm 495x800x798h**	**€ 1.396,41** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días
RSI-SK50-VV	**Amasadora de espiral de 43 kg con cubeta de 48 litros, 2 velocidades, trifásica, V 400/3, kW 1,5/2,2, peso 110,5 kg, dimensiones mm 495x800x798h**	**€ 1.467,52** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días