



DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

MEZCLADOR DE ESPIRAL 36 Kg - especialmente indicado para masas blandas como pan, pizza y piada, versión monofásica y trifásica:

- **estructura de acero inoxidable** de alto rendimiento recubierta con **pintura blanca resistente a los arañazos**,
- partes en contacto con los alimentos (**cubeta , tapa, espiral**) en **acero inoxidable AISI 304**,
- **dimensiones del depósito 450x260 mm para 41 l**,
- microinterruptor de seguridad en la tapa del depósito.

marca CE
HECHO EN ITALIA

FICHA TÉCNICA

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

MODELOS DISPONIBLES

RTSK40-T



Entrega d 4 a 9 días

MEZCLADOR ESPIRAL 36 Kg TRIFASICO V.400/3
BATIDORA DE ESPIRAL de 36 Kg con CUBO de 41 litros,
TRIFASICA, V 400/3, kW 1,1, peso 103,5 kg, dimensiones
495x800x798h mm

RTSK40-M



Entrega d 4 a 9 días

MEZCLADOR ESPIRAL MONOFASICO 36 Kg V.230/1

BATIDORA DE ESPIRAL de 36 Kg con CUBO de 41 litros,
MONOFASICA, V 230/1, kW 1,1, peso 96 kg,
dimensiones 495x800x798h mm

RTSK40-TR2V



Entrega d 4 a 9 días

**MEZCLADOR ESPIRAL 36 Kg 2 VELOCIDADES
TRIFASICO V.400/3**

BATIDORA DE ESPIRAL con CABEZAL y CUBO FIJO de 41
litros, capacidad masa 36 kg, 2 VELOCIDADES,
TRIFASICA, V 400/3, kW 1,25/1,8, peso 107 kg,
dimensiones mm 495x800x798h