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

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**,
- parti a contatto con gli alimenti (**vasca**, **coperchio, spirale**) **in acciaio inox AISI 304,**
- dimensioni **vasca 400x260 per lt 32**,
- microinteruttore di sicurezza su coperchio vasca.

MARCHIO CE
MADE IN ITALY

MODELLI DISPONIBILI

RTSK30-T

IMPASTATRICE a SPIRALE da 25 Kg con VASCA da litri 32, TRIFASE, V 400/3, kW 1,1, peso 94 kg, dimensioni mm 440x680x780h

€ 1.121,65 *+ IVA*
€ 1.368,41 IVA incl.
Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni

RTSK30-M

IMPASTATRICE a SPIRALE da 25 Kg con VASCA da litri 32, MONOFASE, V 230/1, kW 1,1, peso 95 kg, dim.mm.440x680x780h

€ 1.124,88 *+ IVA*
€ 1.372,35 IVA incl.
Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni

RTSK30-TR2V	**IMPASTATRICE a SPIRALE da 25 Kg con TESTA e VASCA FISSA da litri 32, 2 VELOCITA', TRIFASE, V 400/3, kW 1,25/1,8, peso 97,5 kg, dimensioni mm 440x680x780h**	**€ 1.254,18** *+ IVA* € 1.530,10 IVA incl. **Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello **Consegna:** da 4 a 9 giorni