



SCHEDA TECNICA

Alimentazione elettrica	Trifase
Volts	V 400/3
Frequenza (Hz)	50
Potenza elettrica (Kw)	2,2
Peso netto (Kg)	110,5
Larghezza (mm)	495
Profondità (mm)	800
Altezza (mm)	770

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

Impastatrice a Spirale ad ALTA IDRATAZIONE da 36 Kg, con Testa e Vasca Fissa

- **Dotata di potenza e velocità per la preparazione di impasti ad alta idratazione per pizzerie, pasticcerie e panetterie.** La particolare forma della spirale consente in pochi minuti di **ottenere impasti perfettamente amalgamati**;
- **Vasca, spirale, spaccapasta in acciaio inox 304**;
- Disponibile in versione a **2 velocità trifase**;
- **Trasmissione a catena con motoriduttore a bagno d'olio** per riduzione della rumorosità;
- **Stop di emergenza** attivato da sollevamento griglia;
- **Timer e ruote di serie.**

DATI TECNICI:

- **Volume vasca:** 48 lt
- **Capacità:** 43 Kg
- **Dimensioni vasca cm:** 45 Ø 30 h
- **Dimensioni esterne cm:** 495x800x770h
- **Potenza:** 1,5/2,2 Kw
- **Peso:** 110,5 Kg
- **RPM:** 116/231

MARCHIO CE
MADE IN ITALY

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
RT-SKH50TR2V	Impastatrice a Spirale ad alta idratazione da 43 Kg, con testa e vasca fissa da lt.48, 2 Velocità, V.400/3, Kw.1,5/2,2, Peso 110,5 Kg, dim.mm.495x800x770h	€ 1.512,16 + IVA € 1.844,84 IVA incl. Spedizione in Italia: calcolata nel carrello Consegna: da 8 a 15 giorni



Spaccapasta e spirale in acciaio INOX
Dough breaker and spiral in stainless steel



Pannello di controllo / Control panel