



SCHEDA TECNICA

Alimentazione elettrica	Monofase
Volts	V 230/1
Frequenza (Hz)	50
Potenza elettrica (Kw)	0,22
Larghezza (mm)	290
Profondità (mm)	450
Altezza (mm)	510

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

IMPASTATRICE A SPIRALE da Kg 6 con vasca fissa da lt 7, completa di Asta Spaccapasta, indicata soprattutto per impasti teneri come pane, pizza e piada:

- **struttura in acciaio inox** ad alto rendimento rivestita con **vernice antigraffio bianca**,
- **vasca, spirale, spaccapasta in acciaio inox 304**,
- **vasca diametro mm 240x160h - lt 7**
- **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**;
- **ideale per lavorare impasti per pizzerie, pasticcerie, panetterie** La particolare forma della spirale consente in pochi minuti di ottenere impasti perfettamente amalgamati;
- **4 ruote piroettanti** (aumentano l'altezza di 95 mm);
- disponibile in versione **MONOFASE** e **2 VELOCITA' MONOFASE**.

N.B: La versione 2V monofase ha l'inversione di marcia

MARCHIO CE
MADE IN ITALY

RT-SK10MO

IMPASTATRICE a SPIRALE da 6 Kg con VASCA FISSA da litri 7, giri spirale: 70 rpm, MONOFASE, V 230/1, kW 0,22, peso 34 kg, dimensioni mm 290x450x510h

€ 666,19 + IVA

€ 812,75 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni

RT-SK10MOVV

IMPASTATRICE a SPIRALE da 6 Kg con VASCA FISSA da litri 7, giri spirale: 70-140 rpm, MONOFASE 2 VELOCITA', V 230/1, kW 0,22, peso 36 kg, dimensioni mm 290x450x510h

€ 843,51 + IVA

€ 1.029,08 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni





Spaccapasta e spirale in acciaio INOX



Pannello di controllo