



DESCRIZIONE PROFESSIONALE

IMPASTATRICE A SPIRALE da Kg 12 con vasca fissa da lt 16, - indicata soprattutto per impasti teneri come pane, pizza e piada:

- **struttura in acciaio inox** ad alto rendimento rivestita con **vernice antigraffio bianca**,
- parti a contatto con gli alimenti (**vasca, coperchio, spirale ed asta**) in **acciaio inox AISI 304**,
- **vasca diametro mm 320x210h - lt 16**
- **coperchio vasca inox**,
- **microinteruttore di sicurezza** su coperchio vasca.

MARCHIO CE
MADE IN ITALY

SCHEDA TECNICA

Alimentazione elettrica	Monofase/Trifase
Larghezza (mm)	400
Profondità (mm)	630
Altezza (mm)	700

MODELLI DISPONIBILI

RTSK15T



Consegna: da 4 a 9 giorni

Impastatrici a Spirale da 12 Kg con Vasca fissa, TRIFASE, V.380/3+N

IMPASTATRICE a SPIRALE da 12 Kg con VASCA FISSA da litri 16, TRIFASE, V 380/3+N, kW 0,55, peso 67 kg, dimensioni mm 400x630x700h

RTSK15M**Impastatrici a Spirale da 12 Kg con Vasca fissa, Monofase V.230/1**

IMPASTATRICE a SPIRALE da 12 Kg con VASCA FISSA da litri 16, MONOFASE, V 230/1, kW 0,55, peso 68 kg, dimensioni mm 400x630x700h

Consegna: da 4 a 9 giorni

RTSK152V**Impastatrici a Spirale da 12 Kg con Vasca fissa, 2 Velocità, Trifase V.380/3+N**

IMPASTATRICE a SPIRALE da 12 Kg con TESTA e VASCA FISSA da litri 16 - 2 VELOCITÀ, TRIFASE, V 380/3+N, kW 0,75/1,1, peso 73,5 kg, dimensioni mm 400x630x700h

Consegna: da 4 a 9 giorni