



#### DESCRIZIONE PROFESSIONALE

**IMPASTATRICE A SPIRALE da 36 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 mm 450x260 per lt 41**,
- microinteruttore di sicurezza su coperchio vasca.

**Marchio CE**  
**MADE IN ITALY**

#### SCHEDA TECNICA

<b>Alimentazione elettrica</b>	Monofase/Trifase
<b>Potenza elettrica (Kw)</b>	1,1
<b>Peso netto (Kg)</b>	104
<b>Larghezza (mm)</b>	495
<b>Profondità (mm)</b>	800
<b>Altezza (mm)</b>	798

#### MODELLI DISPONIBILI

##### RTSK40-T



**Consegna:** da 4 a 9 giorni

##### **IMPASTATRICE a SPIRALE da 36 Kg, TRIFASE, V.400/3**

IMPASTATRICE a SPIRALE da 36 Kg con VASCA da litri 41, TRIFASE, V 400/3, kW 1,1, peso 103,5 kg, dimensioni mm 495x800x798h

**RTSK40-M**



**Consegna:** da 4 a 9 giorni

**IMPASTATRICE a SPIRALE da 36 Kg, MONOFASE, V.230/1**

IMPASTATRICE a SPIRALE da 36 Kg con VASCA da litri 41, MONOFASE, V 230/1, kW 1,1, peso 96 kg, dimensioni mm 495x800x798h

**RTSK40-TR2V**



**Consegna:** da 4 a 9 giorni

**IMPASTATRICE a SPIRALE da 36 Kg, 2 VELOCITA', TRIFASE, V.400/3**

IMPASTATRICE a SPIRALE con TESTA e VASCA FISSA da litri 41, capacità d'impasto 36 kg, 2 VELOCITA', TRIFASE, V 400/3, kW 1,25/1,8, peso 107 kg, dimensioni mm 495x800x798h