



#### DESCRIZIONE PROFESSIONALE

**IMPASTATRICE A SPIRALE da 43 Kg con vasca da lt.48, 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 spaccapasta**) in **acciaio inox AISI 304**,
- dimensioni **vasca 450x300 per lt 48**,
- microinteruttore di sicurezza su coperchio vasca.

**Marchio Ce**  
**MADE IN ITALY**

#### SCHEDA TECNICA

<b>Alimentazione elettrica</b>	Monofase/Trifase
<b>Potenza elettrica (Kw)</b>	1,5
<b>Larghezza (mm)</b>	495
<b>Profondità (mm)</b>	800
<b>Altezza (mm)</b>	798

#### MODELLI DISPONIBILI

##### RTSK50-T



**Consegna:** da 4 a 9 giorni

**IMPASTATRICE a SPIRALE da 43 Kg con vasca da lt.48, TRIFASE V.400/3**

IMPASTATRICE a SPIRALE da 43 Kg con VASCA da litri 48, TRIFASE, V 400/3, kW 1,5, peso 107,5 kg, dimensioni mm 495x800x798h

**RTSK50-M**



**Consegna:** da 4 a 9 giorni

**IMPASTATRICE a SPIRALE da 43 Kg con vasca da  
lt.48, MONOFASE, V.230/1**

IMPASTATRICE a SPIRALE da 43 Kg con VASCA da litri 48,  
MONOFASE V 230/1, kW 1,5, peso 109 kg, dimensioni  
mm 495x800x798h

**RTSK50-VV**



**Consegna:** da 4 a 9 giorni

**IMPASTATRICE a SPIRALE da 43 con vasca da  
lt.48, 2 VELOCITA', TRIFASE, V.400/3**

IMPASTATRICE a SPIRALE da 43 Kg con VASCA da litri 48,  
2 VELOCITA', TRIFASE, V 400/3, kW 1,5/2,2, peso 110,5  
kg, dimensioni mm 495x800x798h