



TECNOSERVICE'21 srl

by Tinti Sergio
Via Carlo Pisacane, 134
61032 Fano (PU) Italy
P.IVA IT0200411413

Tel. +39 0721 805911
FAX +39 0721 809794
e-mail: staff@technochef.it
www.technochef.it
www.technochef.eu

Servizi e tecnologie per la ristorazione dal 1973 ... Services and Technologies for professional catering since 1973



MODELLI DISPONIBILI



RTSK40-T

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

€ 1.183,07 + IVA

€ 1.443,35 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni



RTSK40-M

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

€ 1.189,53 + IVA

€ 1.451,23 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni

RTSK40-TR2V

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

€ 1.344,69 + IVA

€ 1.640,52 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni



SCHEDA TECNICA

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

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