

**Тестомес спиральный SIGMA TAURO
35 2S 3Ф**



(Цена со склада в г.Москва)

131 593 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Спиральный тестомес Sigma Tauro 35-2 S используется на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских для замеса теста различной влажности (от 39 до 50%). Форма спирали, соотношение ее диаметра с размером дежи вместе со скоростью вращения спирали и дежи обеспечивают наилучшее качество теста. Корпус выполнен из прочного окрашенного металла, рабочие части - из нержавеющей стали.

Особенности: Более мощная эффективная коробка передач обеспечивает наилучший крутящий момент спирального рабочего органа Дежа с правильной округлой формой дна предотвращает скопление муки на дне Верхняя крышка с фронтальным управлением Высокое качество замеса и насыщение теста кислородом Все кинематические движения осуществляются на предварительно смазанных подшипниках. Ремни не растягиваются. Нет необходимости в техническом обслуживании

Дополнительные характеристики: Размер дежи: 480х300 мм Максимальное количество

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	27034
Производитель	SIGMA
Страна производитель	Италия
Габариты, мм (ДхШхВ)	480x750x830
Гарантия, мес	12
Исполнение	Спиральный
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	1.55
Объем дежи, л	48
Количество скоростей	2
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия рабочего органа	неподъемная траверса
Вращение дежи	есть
Материал корпуса	Окрашенная сталь
Управление	электромеханическое
Вес нетто, кг	92
Вес в упаковке, кг	102
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	570x830x1040
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	1000

муки 22 кг Минимальное количества воды 12 кг