

Коммерческое предложение от 10.05.2025

Наименование товара: Тестомес спиральный Sigma TAURO 40-2 V 380В

Ссылка на товар: https://prom-katalog.ru/catalog/testomesy/testomes_spiralnyj_sigma_tauro_40_2_v_380v



Описание

Спиральный тестомес **Sigma Tauro 40-2 V** 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:

- Скорость вращения месильного органа: 90 / 180 об/мин.
- Размер дежи: 500x300 мм

Характеристики

Тип	спиральный
Объем дежи	59 л
Загрузка теста	40 кг
Кол-во скоростей	2 скорости
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Напряжение	380 В
Мощность	от 1.2 до 1.55 кВт
Ширина	530 мм
Глубина	780 мм
Высота	830 мм
Вес (без упаковки)	96 кг
Вес (с упаковкой)	106 кг
Страна производства	Италия

Информация носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ. Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.