

Коммерческое предложение от 15.05.2025

Наименование товара: Тестомес спиральный Sigma TAURO 40A 380B

Ссылка на товар: https://prom-katalog.ru/catalog/testomesy/testomes_spiralnyj_sigma_tauro_40a_380v



Описание

Спиральный тестомес **Sigma TAURO 40A** используется на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских для замеса теста различной влажности. Форма спирали, соотношение ее диаметра с размером дежи вместе со скоростью вращения спирали и дежи обеспечивают наилучшее качество теста. Все рабочие части, контактирующие с тестом, выполнены из высококачественной 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
- Панель управления, кнопки и таймер оснащены водонепроницаемой изоляцией

Дополнительные характеристики:

- Размер дежи: 500х300 мм
- Максимальная загрузка муки: 25 кг

Характеристики

Тип	спиральный
Объем дежи	60 л
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	910 мм
Вес (без упаковки)	102 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.