

Описание товара Тестомес спиральный Sigma TAURO 35-2 V 380 B



Описание

Спиральный тестомес **Sigma Tauro 35-2 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:

- Размер дежи: 450x300 мм

Характеристики

Тип	спиральный
Объем дежи	48 л
Загрузка теста	35 кг

Кол-во скоростей	2 скорости
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Напряжение	380 В
Мощность	от 0.8 до 1.1 кВт
Ширина	490 мм
Глубина	750 мм
Высота	830 мм
Вес (без упаковки)	92 кг
Вес (с упаковкой)	102 кг
Страна производства	Италия

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.