

# Описание товара Тестомес спиральный Sigma TAURO 40 2S



## Описание

Спиральный тестомес **Sigma TTAURO 40 2S** используется на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских для замеса теста различной влажности (не менее 40%). 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
- Панель управления, кнопки и таймер оснащены водонепроницаемой изоляцией

## **Дополнительные характеристики:**

- Размер дежи: 500x300 мм
- Максимальная загрузка муки: 25 кг
- Габариты в упаковке: 830x570x960 мм

## 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	830 мм
Вес (без упаковки)	96 кг
Вес (с упаковкой)	106 кг
Страна производства	Италия

---

Информация на сайте [prom-katalog.ru](http://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.