

Коммерческое предложение от 17.06.2026

Тестомес спиральный Sigma TAURO 40A

Цена с НДС: 300 311 руб.

Артикул: **740483**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Объем дежи, л	60
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Число скоростей	2
Мощность, кВт	1.2
Ширина, мм	530
Глубина, мм	780
Высота, мм	910
Вес (без упаковки), кг	102
Вес (с упаковкой), кг	112.2

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: 500x300 мм
- Максимальная загрузка муки: 25 кг

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.